

LICITACION PUBLICA INTERNACIONAL N° 003-2025-PMESUT
“ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA, MECÁNICA DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL, CONSTRUCCIÓN CIVIL E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS”
PLIEGO DE ENMIENDAS

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice						Debe decir																																																																																																																														
1	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 1	1. Lista de Bienes y Cronograma de Entregas									1. Lista de Bienes y Cronograma de Entregas																																																																																																																											
			<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">N.º de artículo</th> <th rowspan="2">Descripción de los bienes</th> <th rowspan="2">Cantidad</th> <th rowspan="2">Unidad física</th> <th rowspan="2">Lugar de entrega final, según se indica en los DDL</th> <th colspan="3">Fecha de entrega (de acuerdo a los Incoterms)</th> </tr> <tr> <th>Fecha más temprana de entrega</th> <th>Fecha límite de entrega</th> <th>Fecha de entrega ofrecida por el licitante [La proporcionará el Oferente]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="8" style="text-align: center;">LOTE 1</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>Ahumador</td> <td>1</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>120 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> <tr> <td>1.2</td> <td>Amasadora de pan</td> <td>4</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>90 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> <tr> <td>1.3</td> <td>Batidora de mantequilla</td> <td>1</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>120 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> <tr> <td>1.4</td> <td>Cocina industrial de 2 hornillas</td> <td>5</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>90 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> <tr> <td>1.5</td> <td>Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L</td> <td>3</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>90 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> <tr> <td>1.6</td> <td>Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L</td> <td>5</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>90 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> </tbody> </table>	N.º de artículo	Descripción de los bienes	Cantidad	Unidad física	Lugar de entrega final, según se indica en los DDL	Fecha de entrega (de acuerdo a los Incoterms)			Fecha más temprana de entrega	Fecha límite de entrega	Fecha de entrega ofrecida por el licitante [La proporcionará el Oferente]	LOTE 1								1.1	Ahumador	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	1.2	Amasadora de pan	4	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	1.3	Batidora de mantequilla	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	1.4	Cocina industrial de 2 hornillas	5	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	1.5	Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L	3	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	1.6	Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L	5	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">N.º de artículo</th> <th rowspan="2">Descripción de los bienes</th> <th rowspan="2">Cantidad</th> <th rowspan="2">Unidad física</th> <th rowspan="2">Lugar de entrega final, según se indica en los DDL</th> <th colspan="3">Fecha de entrega (de acuerdo a los Incoterms)</th> </tr> <tr> <th>Fecha más temprana de entrega</th> <th>Fecha límite de entrega</th> <th>Fecha de entrega ofrecida por el licitante [La proporcionará el Oferente]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="8" style="text-align: center;">LOTE 1</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>Ahumador</td> <td>1</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>120 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> <tr> <td>1.2</td> <td>Amasadora de pan</td> <td>4</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>120 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> <tr> <td>1.3</td> <td>Batidora de mantequilla</td> <td>1</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>120 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> <tr> <td>1.4</td> <td>Cocina industrial de 2 hornillas</td> <td>5</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>120 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> <tr> <td>1.5</td> <td>Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L</td> <td>3</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>120 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> <tr> <td>1.6</td> <td>Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L</td> <td>5</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>120 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> </tbody> </table>	N.º de artículo	Descripción de los bienes	Cantidad	Unidad física	Lugar de entrega final, según se indica en los DDL	Fecha de entrega (de acuerdo a los Incoterms)			Fecha más temprana de entrega	Fecha límite de entrega	Fecha de entrega ofrecida por el licitante [La proporcionará el Oferente]	LOTE 1								1.1	Ahumador	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	1.2	Amasadora de pan	4	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	1.3	Batidora de mantequilla	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	1.4	Cocina industrial de 2 hornillas	5	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	1.5	Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L	3	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	1.6	Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L	5	Unidad	Según Especificaciones Técnicas
N.º de artículo	Descripción de los bienes	Cantidad	Unidad física						Lugar de entrega final, según se indica en los DDL	Fecha de entrega (de acuerdo a los Incoterms)																																																																																																																													
				Fecha más temprana de entrega	Fecha límite de entrega	Fecha de entrega ofrecida por el licitante [La proporcionará el Oferente]																																																																																																																																	
LOTE 1																																																																																																																																							
1.1	Ahumador	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
1.2	Amasadora de pan	4	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
1.3	Batidora de mantequilla	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
1.4	Cocina industrial de 2 hornillas	5	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
1.5	Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L	3	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
1.6	Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L	5	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
N.º de artículo	Descripción de los bienes	Cantidad	Unidad física	Lugar de entrega final, según se indica en los DDL	Fecha de entrega (de acuerdo a los Incoterms)																																																																																																																																		
					Fecha más temprana de entrega	Fecha límite de entrega	Fecha de entrega ofrecida por el licitante [La proporcionará el Oferente]																																																																																																																																
LOTE 1																																																																																																																																							
1.1	Ahumador	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
1.2	Amasadora de pan	4	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
1.3	Batidora de mantequilla	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
1.4	Cocina industrial de 2 hornillas	5	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
1.5	Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L	3	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
1.6	Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L	5	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
2	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 2	LOTE 2						LOTE 2																																																																																																																														
			<table border="1"> <tbody> <tr> <td>2.1</td> <td>Cerradora de latas semiautomática</td> <td>8</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>90 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> </tbody> </table>	2.1	Cerradora de latas semiautomática	8	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>2.1</td> <td>Cerradora de latas semiautomática</td> <td>8</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>120 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> </tbody> </table>	2.1	Cerradora de latas semiautomática	8	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																			
2.1	Cerradora de latas semiautomática	8	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
2.1	Cerradora de latas semiautomática	8	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
3	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 3	LOTE 3						LOTE 3																																																																																																																														
			<table border="1"> <tbody> <tr> <td>3.1</td> <td>Embutidora semiautomática</td> <td>9</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>90 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> </tbody> </table>	3.1	Embutidora semiautomática	9	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>3.1</td> <td>Embutidora semiautomática</td> <td>9</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>120 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> </tbody> </table>	3.1	Embutidora semiautomática	9	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																			
3.1	Embutidora semiautomática	9	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																
3.1	Embutidora semiautomática	9	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice						Debe decir											
4	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 7	LOTE 7									LOTE 7								
			7.1	Balanza de precisión centesimal	15	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	7.1	Balanza de precisión centesimal	15	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
			7.2	Balanza de precisión decimal	14	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	7.2	Balanza de precisión decimal	14	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
5	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 9	LOTE 9									LOTE 9								
			9.1	Horno de ventilación Forzada	7	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	9.1	Horno de ventilación Forzada	7	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
6	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 10	LOTE 10									LOTE 10								
			10.1	Máquina abrasión de los ángeles	3	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	60 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	10.1	Máquina abrasión de los ángeles	3	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
			10.2	Máquina de corte directo residual sistematizado	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	10.2	Máquina de corte directo residual sistematizado	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
7	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 11	LOTE 11									LOTE 11								
			11.1	Medidor de humedad	6	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	60 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	11.1	Medidor de humedad	6	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
8	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 12	LOTE 12									LOTE 12								
			12.1	Micro kjeldahl	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	12.1	Micro kjeldahl	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
9	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 13	LOTE 13									LOTE 13								
			13.1	Prensa digital para ensayos de concreto (prensa de compresión hidráulica)	2	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	13.1	Prensa digital para ensayos de concreto (prensa de compresión hidráulica)	2	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice						Debe decir											
10	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 15	LOTE 15									LOTE 15								
			15.1	Bomba sumergible	3	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	60 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	15.1	Bomba sumergible	3	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
			15.2	Bomba sumergible de 2"	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	60 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	15.2	Bomba sumergible de 2"	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
15.3	Bomba sumergible de 4"-12"	2	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	60 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	15.3	Bomba sumergible de 4"-12"	2	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].					
11	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 27	LOTE 27									LOTE 27								
			27.1	Envasadora / selladora al vacío	20	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	60 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	27.1	Envasadora / selladora al vacío	20	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
12	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 33	LOTE 33									LOTE 33								
			33.1	Tanque de frío para leche	3	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	33.1	Tanque de frío para leche	3	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
13	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 34	LOTE 34									LOTE 34								
			34.1	Dobladora de tubos	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	34.1	Dobladora de tubos	1	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
14	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 35 y LOTE 36	LOTE 35									LOTE 35								
			35.1	Laboratorio electrónico de análisis de nutrientes del suelo	30	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	90 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	35.1	Laboratorio electrónico de análisis de nutrientes del suelo	30	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].		
			LOTE 36									LOTE 36								
36.1	Estereoscopio binocular	17	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	110 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	36.1	Estereoscopio binocular	17	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].					

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice						Debe decir																																																																																																																																																																	
15	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	ANEXO N° 01 – EETT / PLAZO DE ENTREGA / LOTE 38	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="8">LOTE 38</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>38.1</td> <td>Estufa de laboratorio</td> <td>11</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>60 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> </tbody> </table>						LOTE 38								38.1	Estufa de laboratorio	11	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	60 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="8">LOTE 38</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>38.1</td> <td>Estufa de laboratorio</td> <td>11</td> <td>Unidad</td> <td>Según Especificaciones Técnicas</td> <td>Cualquier día antes de la fecha límite.</td> <td>120 días calendario</td> <td>[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].</td> </tr> </tbody> </table>						LOTE 38								38.1	Estufa de laboratorio	11	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																												
LOTE 38																																																																																																																																																																										
38.1	Estufa de laboratorio	11	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	60 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																																																			
LOTE 38																																																																																																																																																																										
38.1	Estufa de laboratorio	11	Unidad	Según Especificaciones Técnicas	Cualquier día antes de la fecha límite.	120 días calendario	[Indique el número de días después de la fecha de entrada en vigor del Contrato].																																																																																																																																																																			
			<p>(...)</p> <p style="text-align: center;">2. Lista de Servicios Conexos y Cronograma de Cumplimiento</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Servicio</th> <th>Descripción del servicio</th> <th>Cantidad¹</th> <th>Unidad física</th> <th>Lugar donde los servicios serán prestados</th> <th>Fechas finales de cumplimiento de los servicios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Ahumador</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Amasadora de pan</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Batidora de mantequilla</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Cocina industrial de 2 hornillas</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Cerradora de latas semiautomática</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Embutidora semiautomática</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Emulsificador de carne</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Envasadora de líquidos</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Máquina para elaborar fideos</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Balanza de precisión centesimal</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>90 días calendario</td> </tr> </tbody> </table>						Servicio	Descripción del servicio	Cantidad ¹	Unidad física	Lugar donde los servicios serán prestados	Fechas finales de cumplimiento de los servicios	1	Ahumador		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	2	Amasadora de pan		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	3	Batidora de mantequilla		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	4	Cocina industrial de 2 hornillas		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	5	Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	6	Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	7	Cerradora de latas semiautomática		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	8	Embutidora semiautomática		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	9	Emulsificador de carne		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	10	Envasadora de líquidos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	11	Máquina para elaborar fideos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	12	Balanza de precisión centesimal		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	<p>(...)</p> <p style="text-align: center;">2. Lista de Servicios Conexos y Cronograma de Cumplimiento</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Servicio</th> <th>Descripción del servicio</th> <th>Cantidad¹</th> <th>Unidad física</th> <th>Lugar donde los servicios serán prestados</th> <th>Fechas finales de cumplimiento de los servicios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Ahumador</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Amasadora de pan</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Batidora de mantequilla</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Cocina industrial de 2 hornillas</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Cerradora de latas semiautomática</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Embutidora semiautomática</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Emulsificador de carne</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Envasadora de líquidos</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Máquina para elaborar fideos</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Balanza de precisión centesimal</td> <td></td> <td>Servicio</td> <td>Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas</td> <td>120 días calendario</td> </tr> </tbody> </table>						Servicio	Descripción del servicio	Cantidad ¹	Unidad física	Lugar donde los servicios serán prestados	Fechas finales de cumplimiento de los servicios	1	Ahumador		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	2	Amasadora de pan		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	3	Batidora de mantequilla		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	4	Cocina industrial de 2 hornillas		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	5	Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	6	Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	7	Cerradora de latas semiautomática		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	8	Embutidora semiautomática		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	9	Emulsificador de carne		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	10	Envasadora de líquidos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	11	Máquina para elaborar fideos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	12	Balanza de precisión centesimal		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
Servicio	Descripción del servicio	Cantidad ¹	Unidad física	Lugar donde los servicios serán prestados	Fechas finales de cumplimiento de los servicios																																																																																																																																																																					
1	Ahumador		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
2	Amasadora de pan		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario																																																																																																																																																																					
3	Batidora de mantequilla		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
4	Cocina industrial de 2 hornillas		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario																																																																																																																																																																					
5	Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario																																																																																																																																																																					
6	Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario																																																																																																																																																																					
7	Cerradora de latas semiautomática		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario																																																																																																																																																																					
8	Embutidora semiautomática		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario																																																																																																																																																																					
9	Emulsificador de carne		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
10	Envasadora de líquidos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
11	Máquina para elaborar fideos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario																																																																																																																																																																					
12	Balanza de precisión centesimal		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario																																																																																																																																																																					
Servicio	Descripción del servicio	Cantidad ¹	Unidad física	Lugar donde los servicios serán prestados	Fechas finales de cumplimiento de los servicios																																																																																																																																																																					
1	Ahumador		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
2	Amasadora de pan		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
3	Batidora de mantequilla		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
4	Cocina industrial de 2 hornillas		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
5	Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
6	Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
7	Cerradora de latas semiautomática		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
8	Embutidora semiautomática		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
9	Emulsificador de carne		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
10	Envasadora de líquidos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					
11	Máquina para elaborar fideos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario																																																																																																																																																																					
12	Balanza de precisión centesimal		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario																																																																																																																																																																					

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice					Debe decir						
16	Sección VI. Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos	2. Lista de Servicios Conexos y Cronograma de Cumplimiento	13	Balanza de precisión decimal		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	13	Balanza de precisión decimal		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			14	Equipo saxblet		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	14	Equipo saxblet		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			15	Horno de ventilación Forzada		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	15	Horno de ventilación Forzada		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			16	Máquina abrasión de los ángeles		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	16	Máquina abrasión de los ángeles		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			17	Máquina de corte directo residual sistematizada		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	17	Máquina de corte directo residual sistematizada		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			18	Medidor de humedad		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	18	Medidor de humedad		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			19	Micro kielabli		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	19	Micro kielabli		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			20	Prensa digital para ensayos de concreto (prensa de compresión hidráulica)		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	20	Prensa digital para ensayos de concreto (prensa de compresión hidráulica)		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			21	Atomizador dorsal a motor		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	21	Atomizador dorsal a motor		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario
			22	Pulverizador dorsal simétrico		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	22	Pulverizador dorsal simétrico		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario
			23	Bomba sumergible		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	23	Bomba sumergible		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			24	Bomba sumergible de 2"		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	24	Bomba sumergible de 2"		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			25	Bomba sumergible de 4"-12"		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	25	Bomba sumergible de 4"-12"		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			26	Equipo de colección de semen e inseminación artificial para vacunos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	26	Equipo de colección de semen e inseminación artificial para vacunos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario
			(...)						(...)					
			41	Equipo estampador de cera		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	41	Equipo estampador de cera		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario
			42	Mesa bandeja desoperculadora		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	42	Mesa bandeja desoperculadora		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario
			43	Desgranadora de maíz		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	43	Desgranadora de maíz		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario
			44	Envasadora / selladora al vacío		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	44	Envasadora / selladora al vacío		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
			45	Ordeñadora portátil		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	45	Ordeñadora portátil		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario
			46	Pelletizadora		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	46	Pelletizadora		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario
			47	Picadora de forraje		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	47	Picadora de forraje		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario
			48	Plato forrajero electrónico		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	48	Plato forrajero electrónico		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario
			49	Plato forrajero manual		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	49	Plato forrajero manual		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario
			50	Seleccionadora de granos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	190 días calendario	50	Seleccionadora de granos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	190 días calendario
			51	Tanque de frío para leche		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	51	Tanque de frío para leche		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario
52	Dobladora de tubos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	52	Dobladora de tubos		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario			
53	Laboratorio electrónico de análisis de nutrientes del suelo		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	90 días calendario	53	Laboratorio electrónico de análisis de nutrientes del suelo		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario			
54	Estereoscopio binocular		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	110 días calendario	54	Estereoscopio binocular		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario			
55	Ecógrafo veterinario portátil		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario	55	Ecógrafo veterinario portátil		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario			

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice			Debe decir				
56	Estufa de laboratorio		Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	60 días calendario	56	Estufa de laboratorio	Servicio	Según lo establecido en las Especificaciones Técnicas	120 días calendario

Precio y Cronograma de Cumplimiento: Servicios conexos

Monedas de acuerdo con la IAO 15							Fecha: SDO n.º: LPI N° 003-2025.UE118- PMESUT/BID Página n.º _____ de _____
1	2	3	4	5	6	7	
Servicio N.º	Descripción de los servicios (excluye transporte interno y otros servicios requeridos en el País del Comprador para transportar los bienes a su destino final)	País de origen	Fecha de entrega en el lugar de destino final	Cantidad y unidad física	Precio unitario	Precio total por servicio (Col. \$ x 6 o un estimado)	
LOTE 1							
1	Capacitación de funcionamiento (Ahumador)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
2	Capacitación de funcionamiento (Amasadora de pan)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
3	Capacitación de funcionamiento (Batidora de mantequilla)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
4	Capacitación de funcionamiento (Cocina industrial de 2 hornillas)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
5	Capacitación de funcionamiento (Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
6	Capacitación de funcionamiento (Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 2							
7	Capacitación de funcionamiento (Cerradora de latas semiautomática)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 3							
8	Capacitación de funcionamiento (Embutidora semiautomática)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 4							
9	Capacitación de funcionamiento (Emulsificador de carne)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 5							
10	Capacitación de funcionamiento (Envasadora de líquidos)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 6							
11	Capacitación de funcionamiento (Máquina para elaborar fideos)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 7							
12	Capacitación de funcionamiento (Balanza de precisión centesimal)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
13	Capacitación de funcionamiento (Balanza de precisión decimal)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 8							

Precio y Cronograma de Cumplimiento: Servicios conexos

Monedas de acuerdo con la IAO 15							Fecha: SDO n.º: LPI N° 003-2025.UE118- PMESUT/BID Página n.º _____ de _____
1	2	3	4	5	6	7	
Servicio N.º	Descripción de los servicios (excluye transporte interno y otros servicios requeridos en el País del Comprador para transportar los bienes a su destino final)	País de origen	Fecha de entrega en el lugar de destino final	Cantidad y unidad física	Precio unitario	Precio total por servicio (Col. \$ x 6 o un estimado)	
LOTE 1							
1	Capacitación de funcionamiento e instalación (Ahumador)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
2	Capacitación de funcionamiento e instalación (Amasadora de pan)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
3	Capacitación de funcionamiento e instalación (Batidora de mantequilla)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
4	Capacitación de funcionamiento e instalación (Cocina industrial de 2 hornillas)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
5	Capacitación de funcionamiento e instalación (Destilador eléctrico tipo alambique de 100 L)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
6	Capacitación de funcionamiento e instalación (Destilador eléctrico tipo alambique de 30 L)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 2							
7	Capacitación de funcionamiento e instalación (Cerradora de latas semiautomática)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 3							
8	Capacitación de funcionamiento e instalación (Embutidora semiautomática)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 4							
9	Capacitación de funcionamiento e instalación (Emulsificador de carne)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 5							
10	Capacitación de funcionamiento e instalación (Envasadora de líquidos)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 6							
11	Capacitación de funcionamiento e instalación (Máquina para elaborar fideos)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 7							
12	Capacitación de funcionamiento e instalación (Balanza de precisión centesimal)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
13	Capacitación de funcionamiento e instalación (Balanza de precisión decimal)	[Indique el país de origen de los servicios].	[Indique la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio].	Servicio	[Indique el precio unitario por artículo].	[Indique precio total por artículo].	
LOTE 8							

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	
AHUMADOR	
Especificaciones Técnicas	
1	Generalidades
1.1	Este equipo está totalmente construido en acero inoxidable, cuenta con un sistema de guías de 5 niveles para ubicación de bandejas con malla de acero inoxidable para el ahumado de productos, alimentación de gas natural o propano, tiene un generador de humo para el uso de humo líquido natural y aserrín, opera para ahumado y secado, la cámara ahumado es de 60 cm de frente, 40 cm fondo y 90cm de alto aproximadamente.
2	Características:
	Con capacidad para procesar 6 kg, aproximadamente
	Con sistema para producir y evacuar humo
	Bandeja inferior de carga para madera/viruta o humo líquido natural
	Cámara de combustión con chispero para encendido de quemador de gas
2.1	Sistema de extinción de emergencia mediante agua.
	Sonda de temperatura de combustión del aserrín y de temperatura de humo.
	Ventilador de velocidad variable para regular el flujo de humo hacia la cámara
	Tablero de control. Automatizado con cuadro de control por pulsadores.
	Suministro gas con llave de paso
	Ventilador de exhaust en caso de apertura de puerta
3	Accesorios y/o suministros
	5 bandejas de malla N°7 de 60 x 40 x 2 cm
3.1	2 bastidores de varilla de 4mm para el colgado de piezas 10 ganchos para el colgado de piezas de carne
4	Calibración
4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.
5	Seguridad
5.1	Alarma audible y luminosa en caso de puerta abierta durante la operación Control de llama con termostato, si no hay combustión se corta el paso de gas
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
	Lugar: en el local del IEST beneficiario
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES
	Duración: 2 horas
9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.

AHUMADOR	
Especificaciones Técnicas	
1	Generalidades
1.1	Equipo diseñado para cocinar alimentos a baja temperatura mediante la exposición al humo de materiales combustibles
2	Características:
	La medidas máximas externas de ancho x largo es de 0.85m x 0.85m y la altura máximo 1.5 m
	Material interno y externo: Acero inoxidable con capacidad de resistencia a corrosión
	Controlador de temperatura digital
	Interruptor de encendido y apagado
	Sistema de guías de 5 niveles mínimo para ubicación de bandejas con malla de acero inoxidable
	Bandeja inferior de carga para madera/viruta o humo líquido natural
	Tablero de control automatizado con cuadro de control por pulsadores y parada de emergencia.
2.1	Con capacidad para procesar 6 kg, aproximadamente
	Con sistema para producir y evacuar humo
	Cámara de combustión con quemador de gas automatizado
	Sistema de extinción de emergencia mediante agua.
	Sonda de temperatura de combustión del aserrín y de temperatura de humo.
	Ventilador de velocidad variable para regular el flujo de humo hacia la cámara
	Suministro gas con llave de paso
	Ventilador de exhaust en caso de apertura de puerta
3	Accesorios y/o suministros
	5 bandejas de malla N°7 de 60 x 40 x 2 cm
3.1	2 bastidores de varilla de 4mm para el colgado de piezas 10 ganchos para el colgado de piezas de carne
4	Calibración
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de entrega del bien.
5	Seguridad
	Alarma audible y luminosa en caso de puerta abierta durante la operación
5.1	El quemador debe ser automatizado, con funciones de seguridad para cortar el paso del gas si no hay combustión, POR SEGURIDAD NO SE ACEPTARAN QUEMADORES HECHIZOS (fabricación local).
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	Hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: adecuada instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo (incluye accesorios para instalaciones eléctricas y a gas, incluir varios tipos enchufes (Monekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente de Instituto. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
	Lugar: en el local del IEST beneficiario
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES
	Duración: 2 horas
9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
11	Garantía
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.
12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, asumido por el Instituto beneficiario.

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																		
			<table border="1"> <tr> <td>10</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td>La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td>Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">AHUMADOR</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>CHINCHA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Requerimientos de Energía Eléctrica</td> </tr> <tr> <td></td> <td>CHINCHA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 600 W, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Lugar de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td>CHINCHA</td> <td colspan="2">Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, Ica.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	11	Garantía	11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.	12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)	12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.	AHUMADOR		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		CHINCHA	1		TOTAL	1	Requerimientos de Energía Eléctrica				CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 600 W, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T	Lugar de entrega del equipo			El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega	CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, 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.			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">AHUMADOR</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>CHINCHA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Requerimientos de Energía Eléctrica</td> </tr> <tr> <td></td> <td>CHINCHA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 600 W, enchufe tipo Schuko y/o Tres en línea, 15 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Lugar de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td>CHINCHA</td> <td colspan="2">Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, Ica.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	AHUMADOR		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		CHINCHA	1		TOTAL	1	Requerimientos de Energía Eléctrica				CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 600 W, enchufe tipo Schuko y/o Tres en línea, 15 A 2P+T	Lugar de entrega del equipo			El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega	CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, 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	Conformidad																																																																																					
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																					
11	Garantía																																																																																					
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.																																																																																					
12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)																																																																																					
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																					
AHUMADOR																																																																																						
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																				
	CHINCHA	1																																																																																				
	TOTAL	1																																																																																				
Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																						
	CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 600 W, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T																																																																																				
Lugar de entrega del equipo																																																																																						
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																						
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega																																																																																				
CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, 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.																																																																																						
AHUMADOR																																																																																						
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																				
	CHINCHA	1																																																																																				
	TOTAL	1																																																																																				
Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																						
	CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 600 W, enchufe tipo Schuko y/o Tres en línea, 15 A 2P+T																																																																																				
Lugar de entrega del equipo																																																																																						
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																						
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega																																																																																				
CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, 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.																																																																																						

ANEXO N° 01
– EETT /
LOTE 1

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

AMASADORA DE PAN	
N°	Especificaciones Técnicas
1	Generalidades
1.1	Equipo que consiste en una tina de acero con un motor que gira en dos ejes para mojar, amasar y cilindrar masas para la elaboración de productos de panificación como: Panes, masas de pizza, entre otros. Mezclar en forma homogénea y generar texturas flexible y elástica.
2	Características:
2.1	Tazón, cuchilla y agitador en acero inoxidable AISI 304 Estructura en acero al carbón pintada con poliuretano o acero inoxidable 304 Capacidad de procesar desde 4 kg de masa Motor con potencia mínima de 0.5 HP, con protección térmica. Mínimo 2 velocidades de mezclado y amasado Capacidad mínima de la tina de 20 kg de masa Diseño de espiral y cuchilla sincronizada con velocidad que evita el recalentamiento de la masa. Panel de control para regular tiempos de amasado (mezcla) y sobado (refinado) Tiene una canastilla de seguridad que activa y desactiva el funcionamiento de la máquina.
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Ninguno
4	Calibración
4.1	No requiere
5	Seguridad
5.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado Botón de parada
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
9.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MÍNIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 2 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
11	Garantía
11.1	La garantía es por 2 años y aplica para defectos de fabricación.
12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.

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

AMASADORA DE PAN	
N°	Especificaciones Técnicas
1	Generalidades
1.1	Equipo que consiste en una tina de acero con un motor que gira en dos ejes para mojar, amasar y cilindrar masas para la elaboración de productos de panificación como: Panes, masas de pizza, entre otros. Mezclar en forma homogénea y generar texturas flexible y elástica.
2	Características:
2.1	Medidas externas máximas: 0.60m (ancho) x 0.80m (largo) Tazón, cuchilla y agitador en acero inoxidable AISI 304 Estructura en acero al carbón pintada con poliuretano o acero inoxidable 304 Capacidad de procesar desde 4 kg de masa Motor con potencia máxima de 1.7 Kw, con protección térmica. Mínimo 2 velocidades de mezclado y amasado Capacidad mínima de la tina de 20 kg de masa Diseño de espiral y cuchilla sincronizada con velocidad que evita el recalentamiento de la masa. Panel de control para regular tiempos de amasado (mezcla) y sobado (refinado) Tiene una canastilla de seguridad que activa y desactiva el funcionamiento de la máquina.
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Lo que ofrezca el oferente
4	Calibración
4.1	No requiere
5	Seguridad
5.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado Pulsador PARADA DE EMERGENCIA
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	Hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: correcta instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la adecuada instalación y operación del equipo (incluye accesorios para instalaciones eléctricas y a gas (de corresponder), incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
9.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MÍNIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 2 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
11	Garantía
11.1	La garantía es por 2 años y aplica para defectos de fabricación.
12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.

FC 14

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

AMASADORA DE PAN		
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
	IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	1
	IEST VIRU	1
	IEST MARCO	1
	IEST SAN SALVADOR	1
	TOTAL	4
2	Requerimientos de Energía Eléctrica	
	IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T
	IEST VIRU	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T
	IEST MARCO	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T
	IEST SAN SALVADOR	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T
3	Lugar de entrega del equipo	
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:		
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega
	IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	Jirón Santa Cruz N° 304, Caserío Puente Piedra, Casca, Gran Chimú, La Libertad.
	IEST VIRU	Avenida Virú N° 696, Virú, Virúm La Libertad.
	IEST MARCO	Carretera Central Km 7.5, Narco, Jauja, Junín.
	IEST SAN SALVADOR	Fundo Canjata, Capachica, Puno, 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.		

FC 14

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

AMASADORA DE PAN		
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
	IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	1
	IEST VIRU	1
	IEST MARCO	1
	IEST SAN SALVADOR	1
	TOTAL	4
2	SUMINISTRO ELECTRICO DISPONIBLE EN EL PUNTO DEL EQUIPO	
	IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz TRIFASICO O MONOFASICO EN TOMACORRIENTE INDUSTRIAL TIPO MENEKES 16A 3P+T
	IEST VIRU	Voltaje: 220 VAC/60 Hz TRIFASICO O MONOFASICO EN TOMACORRIENTE INDUSTRIAL TIPO MENEKES 16A 3P+T
	IEST MARCO	Voltaje: 220 VAC/60 Hz TRIFASICO O MONOFASICO EN TOMACORRIENTE INDUSTRIAL TIPO MENEKES 16A 3P+T
	IEST SAN SALVADOR	Voltaje: 220 VAC/60 Hz MONOFASICO EN TOMACORRIENTE SCHUKO 2P+T
3	Lugar de entrega del equipo	
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:		
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega
	IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	Jirón Santa Cruz N° 304, Caserío Puente Piedra, Casca, Gran Chimú, La Libertad.
	IEST VIRU	Avenida Virú N° 696, Virú, Virúm La Libertad.
	IEST MARCO	Carretera Central Km 7.5, Narco, Jauja, Junín.
	IEST SAN SALVADOR	Fundo Canjata, Capachica, Puno, 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.		

ANEXO N° 01
- EETT /
LOTE 1

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

BATIDORA DE MANTEQUILLA	
Especificaciones Técnicas	
1	Generalidades
1.1	Este equipo está diseñado para realizar la mantequilla batida, la cual necesita realizar una texturización que consiste en un amasado vigoroso seguido del batido, así se libera la grasa líquida de la mantequilla y mejora su extensibilidad a la temperatura del refrigerador.
2	Características:
	Volumen de carga Mayor a 10 litros de crema
	Fabricación: Acero inoxidable
	Grifo: Purga separada para el suero de leche.
	Soporte al piso en acero inoxidable 304
2.1	Bafles internos en acero
	Motor: aproximadamente de 550 Watts, / Multinivel permite la aceleración y desaceleración del proceso de batido.
	Con un mínimo de 25 rpm.
	Funciona con corriente 220 VAC.
	Con control de temperatura, tiempo e indicador automático; de preferencia
	Mirilla de observación para supervisar el proceso.
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Paletas de teflón para envasar la mantequilla.
4	Calibración
4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.
5	Seguridad
5.1	No requiere
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
	Lugar: en el local del IEST beneficiario
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES
	Duración: 2 horas
9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.

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

BATIDORA DE MANTEQUILLA	
Especificaciones Técnicas	
1	Generalidades
1.1	Este equipo está diseñado para realizar la mantequilla batida, la cual necesita realizar una texturización que consiste en un amasado vigoroso seguido del batido; así se libera la grasa líquida de la mantequilla y mejora su extensibilidad a la temperatura del refrigerador.
2	Características:
	Área ocupada del equipo máximo: 1m2
	Volumen de carga Mayor a 10 litros de crema
	Fabricación: Acero inoxidable
	Grifo: Purga separada para el suero de leche.
	Soporte al piso en acero inoxidable 304
2.1	Bafles internos en acero
	Motor: aproximadamente de 550 Watts, / Multinivel permite la aceleración y desaceleración del proceso de batido
	Con un mínimo de 25 rpm.
	Funciona con tensión 220 VAC
	Con control de temperatura, tiempo e indicador automático; de preferencia
	Mirilla de observación para supervisar el proceso.
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Paletas de teflón para envasar la mantequilla.
4	Calibración
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.
5	Seguridad
5.1	No requiere
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	Hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. Incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
	Lugar: en el local del IEST beneficiario
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES
	Duración: 2 horas
9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
11	Garantía
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.
12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																								
			<p>10.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11.1 La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p> <p>FC 14</p> <p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">BATIDORA DE MANTEQUILLA</th> </tr> <tr> <th style="width: 5%;">1</th> <th style="width: 95%;">INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Chincha</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">CANTIDAD</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">TOTAL</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <th style="width: 5%;">2</th> <th style="width: 95%;">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Chincha</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 550 W, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T</td> </tr> <tr> <th style="width: 5%;">3</th> <th style="width: 95%;">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td></td> <td>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Chincha</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	BATIDORA DE MANTEQUILLA		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S		Chincha		CANTIDAD		1		TOTAL		1	2	Requerimientos de Energía Eléctrica		Chincha		Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 550 W, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:		Lugar de entrega		Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		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.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">BATIDORA DE MANTEQUILLA</th> </tr> <tr> <th style="width: 5%;">1</th> <th style="width: 95%;">INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Chincha</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">CANTIDAD</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">TOTAL</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <th style="width: 5%;">2</th> <th style="width: 95%;">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Chincha</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 550 W, enchufe tipo Schuko o tres en línea 15 A 2P+T</td> </tr> <tr> <th style="width: 5%;">3</th> <th style="width: 95%;">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td></td> <td>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Chincha</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	BATIDORA DE MANTEQUILLA		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S		Chincha		CANTIDAD		1		TOTAL		1	2	Requerimientos de Energía Eléctrica		Chincha		Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 550 W, enchufe tipo Schuko o tres en línea 15 A 2P+T	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:		Lugar de entrega		Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		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.
BATIDORA DE MANTEQUILLA																																																																												
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S																																																																											
	Chincha																																																																											
	CANTIDAD																																																																											
	1																																																																											
	TOTAL																																																																											
	1																																																																											
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																											
	Chincha																																																																											
	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 550 W, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T																																																																											
3	Lugar de entrega del equipo																																																																											
	El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																											
	Lugar de entrega																																																																											
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico																																																																											
	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.																																																																											
BATIDORA DE MANTEQUILLA																																																																												
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S																																																																											
	Chincha																																																																											
	CANTIDAD																																																																											
	1																																																																											
	TOTAL																																																																											
	1																																																																											
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																											
	Chincha																																																																											
	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 550 W, enchufe tipo Schuko o tres en línea 15 A 2P+T																																																																											
3	Lugar de entrega del equipo																																																																											
	El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																											
	Lugar de entrega																																																																											
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico																																																																											
	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.																																																																											

ANEXO N° 01
– EETT /
LOTE 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS
DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
COCINA INDUSTRIAL DE 2 HORNILLAS

N°	Especificaciones Técnicas
1	Generalidades
1.1	Este equipo está construido en estructura de acero inoxidable, con dos hornillas de alta capacidad
2	Características:
	Estructura construida íntegramente en acero inoxidable
	Frente, laterales y bandejas recolectoras en acero inoxidable
	02 Parrillas desmontables en fierro
	02 Quemadores #07 en aluminio o superior
	Regulado para una combustión completa con llama azul potente y regulable.
	Sistema de gas de alta presión.
	Dimensiones aproximadas 1.1 m x 0.60 m x 0.70 cm alto
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Manguera y regulador para balón de alta presión
3.2	Balón de gas
4	Calibración
4.1	No requiere
5	Seguridad
5.1	No requiere
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
	Capacitación de funcionamiento del equipo Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 1 hora
9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
11	Garantía
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS
DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
COCINA INDUSTRIAL DE 2 HORNILLAS

N°	Especificaciones Técnicas
1	Generalidades
1.1	Este equipo está construido en estructura de acero inoxidable, con dos hornillas de alta capacidad
2	Características:
	Estructura construida íntegramente en acero inoxidable
	Frente, laterales y bandejas recolectoras en acero inoxidable
	02 Parrillas desmontables en fierro
	02 Quemadores #07 en aluminio o superior
	Regulado para una combustión completa con llama azul potente y regulable.
	Sistema de gas de alta presión.
	Medidas externas máximo: 1.1 m largo x 0.60 m ancho x 0.70 cm alto
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Manguera y regulador para balón de alta presión
3.2	Balón de gas de 10 o 15 kg
4	Calibración
4.1	No requiere
5	Seguridad
5.1	No requiere
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	Hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento (accesorios para la conexión a gas) Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 1 hora
9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
11	Garantía
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.

ANEXO N° 01
– EETT /
LOTE 1

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

DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 100L	
N°	Especificaciones Técnicas
1	Generalidades
1.1	Este equipo es utilizado para la destilación de líquidos mediante un proceso de evaporación por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento. Se le utiliza para la producción de medicinas, perfumes y alcohol de frutas fermentadas. Debido justamente a que el alcohol hierve a una temperatura más baja que el agua se logra la destilación de una bebida con un alto grado de alcohol.
2	Características:
2.1	Capacidad máxima: 100 litros Olla o paila: Acero inoxidable AISI 304 2mm Cilindro: Acero inoxidable AISI 304 2mm Sombbrero, Cuello de cisne y Serpentin: cobre Soporte Acero inox Válvula de seguridad: bronce Bridas, Pernos, tuercas en Acero inoxidable AISI 304 2mm Llave Paso Soldadura Tig, bronce, plata Con quemador de gas para operación sin necesidad de fuentes de calor adicional
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Termómetro, alcoholímetro, embudo, criba para alambique y separador de aceites esenciales (Decantador)
4	Calibración
4.1	No se requiere calibración.
5	Seguridad
5.1	Termostato de seguridad para evitar la operación si se agota el agua
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
9.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
11	Garantía
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación
12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.

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

DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 100L	
1	Generalidades
1.1	Este equipo es utilizado para la destilación de líquidos mediante un proceso de evaporación por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento. Se le utiliza para la producción de medicinas, perfumes y alcohol de frutas fermentadas. Debido justamente a que el alcohol hierve a una temperatura más baja que el agua se logra la destilación de una bebida con un alto grado de alcohol.
2	Características:
2.1	Capacidad máxima: 100 litros Dimensiones externas máximo: 1.30 m x 0.60m Olla o paila: Acero inoxidable AISI 304 2mm Cilindro: Acero inoxidable AISI 304 2mm Sombbrero, Cuello de cisne y Serpentin: cobre Soporte Acero inox Válvula de seguridad: bronce Bridas, Pernos, tuercas en Acero inoxidable AISI 304 2mm Llave Paso Soldadura Tig, bronce, plata Con quemador a gas para operación sin necesidad de fuentes de calor adicional. El quemador debe tener un sistema de seguridad de cerrado automatico de ingreso de gas ante la ausencia de llama.
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Termómetro, alcoholímetro, embudo, criba para alambique y separador de aceites esenciales (Decantador)
4	Calibración
4.1	No requiere
5	Seguridad
5.1	Sistema de seguridad electrica (sensor de nivel de agua) para evitar la operación si se agota el agua
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales de deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	Hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: correcta instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la adecuada instalación y operación del equipo (incluye accesorios para instalaciones electricas y gas, canalizaciones para la operación del equipo para el sistema de gas y/o el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto). Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
9.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
11	Garantía
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación
12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																
			<p>FC 14</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <table border="1" data-bbox="526 311 1332 470"> <thead> <tr> <th colspan="3">DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 100L A GAS</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>IEST BAMBAMARCA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>2 Unidad de Calor</p> <table border="1" data-bbox="526 486 1332 582"> <tbody> <tr> <td>IEST BAMBAMARCA</td> <td>- Quemador de gas, con regulador , llave de paso y piloto</td> </tr> <tr> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>- Quemador de gas, con regulador , llave de paso y piloto</td> </tr> <tr> <td>MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA</td> <td>- Quemador de gas, con regulador , llave de paso y piloto</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Lugar de entrega del equipo</p> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <table border="1" data-bbox="526 630 1332 758"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IEST BAMBAMARCA</td> <td>Centro Poblado de Chala, Bambamarca, Hualcayoc, Cajamarca.</td> </tr> <tr> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.</td> </tr> <tr> <td>MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA</td> <td>Jirón Santa Cruz N° 304, Caserío Puente Piedra Casca, Gran</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p>	DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 100L A GAS			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		IEST BAMBAMARCA	1		IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	1		MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	1		TOTAL	3	IEST BAMBAMARCA	- Quemador de gas, con regulador , llave de paso y piloto	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	- Quemador de gas, con regulador , llave de paso y piloto	MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	- Quemador de gas, con regulador , llave de paso y piloto	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	IEST BAMBAMARCA	Centro Poblado de Chala, Bambamarca, Hualcayoc, Cajamarca.	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.	MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	Jirón Santa Cruz N° 304, Caserío Puente Piedra Casca, Gran	<p>FC 14</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <table border="1" data-bbox="1413 311 2222 438"> <thead> <tr> <th colspan="3">DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 100L A GAS</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>IEST BAMBAMARCA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>2 Suministro de energía disponible en el punto del equipo</p> <table border="1" data-bbox="1413 454 2222 662"> <tbody> <tr> <td>IEST BAMBAMARCA</td> <td>- Línea de gas GLP - Voltaje monofásico 220 VAC / 60 Hz, máximo 100 W enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>- Línea de gas GLP - Voltaje monofásico 220 VAC / 60 Hz, máximo 100 W enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td>IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA</td> <td>- Línea de gas GLP - Voltaje monofásico 220 VAC / 60 Hz, máximo 100 W enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Lugar de entrega del equipo</p> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <table border="1" data-bbox="1413 710 2222 869"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IEST BAMBAMARCA</td> <td>Centro Poblado de Chala, Bambamarca, Hualcayoc, Cajamarca.</td> </tr> <tr> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.</td> </tr> <tr> <td>IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA</td> <td>Jirón Santa Cruz N° 304, Caserío Puente Piedra Casca, Gran Chimú, La Libertad</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p>	DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 100L A GAS			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		IEST BAMBAMARCA	1		IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	1		IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	1		TOTAL	3	IEST BAMBAMARCA	- Línea de gas GLP - Voltaje monofásico 220 VAC / 60 Hz, máximo 100 W enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	- Línea de gas GLP - Voltaje monofásico 220 VAC / 60 Hz, máximo 100 W enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T	IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	- Línea de gas GLP - Voltaje monofásico 220 VAC / 60 Hz, máximo 100 W enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	IEST BAMBAMARCA	Centro Poblado de Chala, Bambamarca, Hualcayoc, Cajamarca.	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.	IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	Jirón Santa Cruz N° 304, Caserío Puente Piedra Casca, Gran Chimú, La Libertad
DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 100L A GAS																																																																				
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																		
	IEST BAMBAMARCA	1																																																																		
	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	1																																																																		
	MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	1																																																																		
	TOTAL	3																																																																		
IEST BAMBAMARCA	- Quemador de gas, con regulador , llave de paso y piloto																																																																			
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	- Quemador de gas, con regulador , llave de paso y piloto																																																																			
MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	- Quemador de gas, con regulador , llave de paso y piloto																																																																			
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																			
IEST BAMBAMARCA	Centro Poblado de Chala, Bambamarca, Hualcayoc, Cajamarca.																																																																			
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.																																																																			
MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	Jirón Santa Cruz N° 304, Caserío Puente Piedra Casca, Gran																																																																			
DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 100L A GAS																																																																				
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																		
	IEST BAMBAMARCA	1																																																																		
	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	1																																																																		
	IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	1																																																																		
	TOTAL	3																																																																		
IEST BAMBAMARCA	- Línea de gas GLP - Voltaje monofásico 220 VAC / 60 Hz, máximo 100 W enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T																																																																			
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	- Línea de gas GLP - Voltaje monofásico 220 VAC / 60 Hz, máximo 100 W enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T																																																																			
IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	- Línea de gas GLP - Voltaje monofásico 220 VAC / 60 Hz, máximo 100 W enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T																																																																			
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																			
IEST BAMBAMARCA	Centro Poblado de Chala, Bambamarca, Hualcayoc, Cajamarca.																																																																			
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.																																																																			
IEST MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	Jirón Santa Cruz N° 304, Caserío Puente Piedra Casca, Gran Chimú, La Libertad																																																																			

ANEXO N° 01
– EETT /
LOTE 1

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

DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 30 L	
N°	Especificaciones Técnicas
1	Generalidades
11	Este equipo es utilizado para la destilación de líquidos mediante un proceso de evaporación por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento. Se le utiliza para la producción de medicinas, perfumes y alcohol de frutas fermentadas. Debido justamente a que el alcohol hierve a una temperatura más baja que el agua se logra la destilación de una bebida con un alto grado de alcohol.
2	Características:
	Capacidad máxima: 30 litros
	Olla o paña: Acero inoxidable AISI 304 2mm
	Cilindro: Acero inoxidable AISI 304 2mm
	Sombrero, Cuello de cisne y Serpentin: cobre
	Soporte Acero inox
21	Válvula de seguridad: bronce
	Bridas, Pernos, tuercas en Acero inoxidable AISI 304 2mm
	Llave Paso
	Soldadura Tig, bronce, plata
	Con quemador de gas para operación sin necesidad de fuentes de calor adicional
3	Accesorios y/o suministros
31	Termómetro, embudo, criba para alambique y separador de aceites esenciales (Decantador)
4	Calibración
41	No se requiere calibración.
6	Seguridad
	Termostato de seguridad para evitar la operación si se agota el agua
	La resistencia está aislada del contacto directo con el agua. El sistema debe contar con su propio sistema de llave diferencial para seguridad en la operación.
	Manuales
71	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
8	Tiempo de entrega del equipo
81	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario
10	Puesta a punto e instalación
101	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: MINIMO 2 PARTICIPANTES
	Duración: 6 horas
111	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	
DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 30 L	
1	Generalidades
11	Este equipo es utilizado para la destilación de líquidos mediante un proceso de evaporación por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento. Se le utiliza para la producción de medicinas, perfumes y alcohol de frutas fermentadas. Debido justamente a que el alcohol hierve a una temperatura más baja que el agua se logra la destilación de una bebida con un alto grado de alcohol.
2	Características:
	Capacidad máxima: 30 litros
	Dimensiones externas máximo: 0.60 m x 0.60 m
	Potencia eléctrica de consumo, máximo: 3kW
	Olla o paña: Acero inoxidable AISI 304 2mm
	Cilindro: Acero inoxidable AISI 304 2mm
21	Sombrero, Cuello de cisne y Serpentin: cobre
	Soporte Acero inox
	Válvula de seguridad: bronce
	Bridas, Pernos, tuercas en Acero inoxidable AISI 304 2mm
	Llave Paso
	Soldadura Tig, bronce, plata
3	Accesorios y/o suministros
31	Termómetro, embudo, criba para alambique y separador de aceites esenciales (Decantador)
4	Calibración
41	No requiere.
6	Seguridad
61	Sistema de seguridad eléctrica (sensor de nivel de agua) para evitar la operación si se agota el agua La resistencia debe estar aislada del contacto directo con el agua. El sistema eléctrico debe contar con su propio sistema de interruptor diferencial para seguridad en la operación.
7	Manuales
71	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
8	Tiempo de entrega del equipo
81	Hasta 120 días calendario
10	Puesta a punto e instalación
101	El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: correcta instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la adecuada instalación y operación del equipo (incluye accesorios para instalaciones eléctricas, sanitaria), incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto. 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: MINIMO 2 PARTICIPANTES
	Duración: 6 horas
111	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
12	Conformidad
121	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
13	Garantía
131	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación
14	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
141	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																								
			<p>12 Conformidad</p> <p>121 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>13 Garantía</p> <p>131 La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación</p> <p>14 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</p> <p>141 Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>																																																																									
			<p>FC 14</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <p>DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 100L A GAS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>IEST BAMBAMARCA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>2 Unidad de Calor</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>IEST BAMBAMARCA</td> <td>- Quemador de gas, con regulador, llave de paso y piloto</td> </tr> <tr> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>- Quemador de gas, con regulador, llave de paso y piloto</td> </tr> <tr> <td>MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA</td> <td>- Quemador de gas, con regulador, llave de paso y piloto</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Lugar de entrega del equipo</p> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IEST BAMBAMARCA</td> <td>Centro Poblado de Chala, Bambamarca, Hualcayoc, Cajamarca.</td> </tr> <tr> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.</td> </tr> <tr> <td>MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA</td> <td>Jirón Santa Cruz N° 304, Caserío Puente Piedra Casca, Gran</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</p> <p>La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</p>	1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		IEST BAMBAMARCA	1		IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	1		MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	1		TOTAL	3	IEST BAMBAMARCA	- Quemador de gas, con regulador, llave de paso y piloto	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	- Quemador de gas, con regulador, llave de paso y piloto	MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	- Quemador de gas, con regulador, llave de paso y piloto	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	IEST BAMBAMARCA	Centro Poblado de Chala, Bambamarca, Hualcayoc, Cajamarca.	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.	MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	Jirón Santa Cruz N° 304, Caserío Puente Piedra Casca, Gran	<p>FC 14</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <p>DESTILADOR ELÉCTRICO TIPO ALAMBIQUE 30 L</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>IEST SANTA ROSA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>IEST VIRU</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>IEST LA JOYA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>IEST MARCO</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>IEST CHINCHA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>2 Requerimientos de Energía Eléctrica</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>IEST SANTA ROSA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td>IEST VIRU</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td>IEST LA JOYA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes</td> </tr> <tr> <td>IEST MARCO</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td>IEST CHINCHA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Lugar de entrega del equipo</p> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IEST SANTA ROSA</td> <td>Avenida Panamericana S/N, Santa Rosa, Melgar. Puno.</td> </tr> <tr> <td>IEST VIRU</td> <td>Avenida Virú N° 696, Virú, Virú, La Libertad.</td> </tr> <tr> <td>IEST LA JOYA</td> <td>Jirón 2 de Mayo N° 311, La Joya, Arequipa, Arequipa.</td> </tr> <tr> <td>IEST MARCO</td> <td>Carretera Central Km 7.5, Marco, Jauja, Junín.</td> </tr> <tr> <td>IEST CHINCHA</td> <td>Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</p> <p>La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</p>	1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		IEST SANTA ROSA	1		IEST VIRU	1		IEST LA JOYA	1		IEST MARCO	1		IEST CHINCHA	1		TOTAL	5	IEST SANTA ROSA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T	IEST VIRU	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T	IEST LA JOYA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes	IEST MARCO	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T	IEST CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	IEST SANTA ROSA	Avenida Panamericana S/N, Santa Rosa, Melgar. Puno.	IEST VIRU	Avenida Virú N° 696, Virú, Virú, La Libertad.	IEST LA JOYA	Jirón 2 de Mayo N° 311, La Joya, Arequipa, Arequipa.	IEST MARCO	Carretera Central Km 7.5, Marco, Jauja, Junín.	IEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																										
	IEST BAMBAMARCA	1																																																																										
	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	1																																																																										
	MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	1																																																																										
	TOTAL	3																																																																										
IEST BAMBAMARCA	- Quemador de gas, con regulador, llave de paso y piloto																																																																											
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	- Quemador de gas, con regulador, llave de paso y piloto																																																																											
MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	- Quemador de gas, con regulador, llave de paso y piloto																																																																											
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																											
IEST BAMBAMARCA	Centro Poblado de Chala, Bambamarca, Hualcayoc, Cajamarca.																																																																											
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.																																																																											
MANUEL JESUS DIAZ MURRUGARRA	Jirón Santa Cruz N° 304, Caserío Puente Piedra Casca, Gran																																																																											
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																										
	IEST SANTA ROSA	1																																																																										
	IEST VIRU	1																																																																										
	IEST LA JOYA	1																																																																										
	IEST MARCO	1																																																																										
	IEST CHINCHA	1																																																																										
	TOTAL	5																																																																										
IEST SANTA ROSA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T																																																																											
IEST VIRU	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T																																																																											
IEST LA JOYA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes																																																																											
IEST MARCO	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T																																																																											
IEST CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 3 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T																																																																											
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																											
IEST SANTA ROSA	Avenida Panamericana S/N, Santa Rosa, Melgar. Puno.																																																																											
IEST VIRU	Avenida Virú N° 696, Virú, Virú, La Libertad.																																																																											
IEST LA JOYA	Jirón 2 de Mayo N° 311, La Joya, Arequipa, Arequipa.																																																																											
IEST MARCO	Carretera Central Km 7.5, Marco, Jauja, Junín.																																																																											
IEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.																																																																											

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																								
25		ANEXO N° 01 – EETT / LOTE 2	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <p style="text-align: center;">DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <p style="text-align: center;">CERRADORA DE LATAS SEMIAUTOMÁTICA</p> <p style="text-align: center;">Especificaciones Técnicas</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1.1</td> <td>Este equipo es usado en procesamiento de alimentos 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.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Estructura de acero inoxidable AISI 304</td> </tr> <tr> <td></td> <td>La operación debe ser semiautomática</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Accionado por pedal, para dejar libre al operador para manipular los envases</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sellado de latas tipo TALL y medio TALL y otro formato de uso comercial</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Debe garantizar un sellado perfecto</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sistema de rulinas/mandril regulables para poder ajustar los parámetros del cierre</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.1</td> <td>Motor de aprox. 1600 RPM</td> </tr> <tr> <td></td> <td>El movimiento el plato de compresión de subida rolada y bajada es neumático</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Rendimiento de al menos 200 latas/hora</td> </tr> <tr> <td></td> <td>El soporte y la base deben ser de acero inoxidable</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Las partes externa pueden ser recubiertas con pintura epóxica que garantice su no deterioro durante el periodo de vigencia de la garantía o plancha de acero inoxidable</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Altura máxima de lata (mm) 30-200</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td></td> <td>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</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.1</td> <td>Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante. Debe permitir anclaje al piso para asegurar su estabilidad.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5.1</td> <td>Requiere botón de parada y guarda que proteja el mecanismo de acceso que no sea el del operario del equipo.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.1</td> <td>El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo (incluye accesorios, canalizaciones, elementos de circuito eléctrico, protección eléctrica y/o equipos complementarios para la operación del equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto), de corresponder.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Duración: 6 horas</td> </tr> </table>	1	Generalidades	1.1	Este equipo es usado en procesamiento de alimentos 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.	2	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	2.1	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 epóxica 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	3	Accesorios y/o suministros		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	4	Calibración	4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante. Debe permitir anclaje al piso para asegurar su estabilidad.	5	Seguridad	5.1	Requiere botón de parada y guarda que proteja el mecanismo de acceso que no sea el del operario del equipo.	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo (incluye accesorios, canalizaciones, elementos de circuito eléctrico, protección eléctrica y/o equipos complementarios para la operación del equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto), de corresponder.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración: 6 horas	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <p style="text-align: center;">ALIMENTARIAS</p> <p style="text-align: center;">CERRADORA DE LATAS SEMIAUTOMÁTICA</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1.1</td> <td>Este equipo es usado en procesamiento de alimentos 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.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medidas externas máximas: Largo: 70 cm x Ancho: 60 cm</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Estructura de acero inoxidable</td> </tr> <tr> <td></td> <td>La operación debe ser semiautomática</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Accionado por pedal, para dejar libre al operador para manipular los envases</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sellado de latas tipo TALL y medio TALL y cualquier otro formato de uso comercial</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Debe garantizar un sellado perfecto</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sistema de rulinas/mandril regulables para poder ajustar los parámetros del cierre</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.1</td> <td>Motor de aprox. 1600 RPM con protección térmica</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tablero eléctrico de control, con parada de emergencia y otros elementos para el control manual del motor, así mismo con protecciones contra corto circuito y sobrecarga.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>El movimiento el plato de compresión de subida rolada y bajada es neumático</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Rendimiento de al menos 200 latas/hora</td> </tr> <tr> <td></td> <td>El soporte y la base deben ser de acero inoxidable</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Las partes externa pueden ser recubiertas con pintura epóxica que garantice su no deterioro durante el periodo de vigencia de la garantía o plancha de acero inoxidable</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Rango de altura de latas: De 35 mm a 200 mm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.1</td> <td>Incluir la opción para tres formatos de latas (tall, medio tall y cualquier otro formato comercial) Incluir las herramientas para el ajuste y calibración del equipo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5.1</td> <td>El equipo debe tener guardas de seguridad que cubra las partes móviles, para prevenir daños al operador por contactos accidentales.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.1</td> <td>Hasta 120 días calendario</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo, incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto.</td> </tr> </table>	1	Generalidades	1.1	Este equipo es usado en procesamiento de alimentos 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.	2	Características:		Medidas externas máximas: Largo: 70 cm x Ancho: 60 cm		Estructura de acero inoxidable		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 cualquier otro formato de uso comercial		Debe garantizar un sellado perfecto		Sistema de rulinas/mandril regulables para poder ajustar los parámetros del cierre	2.1	Motor de aprox. 1600 RPM con protección térmica		Tablero eléctrico de control, con parada de emergencia y otros elementos para el control manual del motor, así mismo con protecciones contra corto circuito y sobrecarga.		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 epóxica que garantice su no deterioro durante el periodo de vigencia de la garantía o plancha de acero inoxidable		Rango de altura de latas: De 35 mm a 200 mm	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Incluir la opción para tres formatos de latas (tall, medio tall y cualquier otro formato comercial) Incluir las herramientas para el ajuste y calibración del equipo	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.	5	Seguridad	5.1	El equipo debe tener guardas de seguridad que cubra las partes móviles, para prevenir daños al operador por contactos accidentales.	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	Hasta 120 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo, incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto.
			1	Generalidades																																																																																																																								
1.1	Este equipo es usado en procesamiento de alimentos 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.																																																																																																																											
2	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																																																																																																																											
2.1	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 epóxica 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																																																																																																																											
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																											
	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																																																																																																																											
4	Calibración																																																																																																																											
4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante. Debe permitir anclaje al piso para asegurar su estabilidad.																																																																																																																											
5	Seguridad																																																																																																																											
5.1	Requiere botón de parada y guarda que proteja el mecanismo de acceso que no sea el del operario del equipo.																																																																																																																											
6	Manuales																																																																																																																											
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																											
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																											
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario																																																																																																																											
8	Puesta a punto e instalación																																																																																																																											
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo (incluye accesorios, canalizaciones, elementos de circuito eléctrico, protección eléctrica y/o equipos complementarios para la operación del equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto), de corresponder.																																																																																																																											
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																											
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																																																											
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																																																																																											
	Duración: 6 horas																																																																																																																											
1	Generalidades																																																																																																																											
1.1	Este equipo es usado en procesamiento de alimentos 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.																																																																																																																											
2	Características:																																																																																																																											
	Medidas externas máximas: Largo: 70 cm x Ancho: 60 cm																																																																																																																											
	Estructura de acero inoxidable																																																																																																																											
	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 cualquier otro formato de uso comercial																																																																																																																											
	Debe garantizar un sellado perfecto																																																																																																																											
	Sistema de rulinas/mandril regulables para poder ajustar los parámetros del cierre																																																																																																																											
2.1	Motor de aprox. 1600 RPM con protección térmica																																																																																																																											
	Tablero eléctrico de control, con parada de emergencia y otros elementos para el control manual del motor, así mismo con protecciones contra corto circuito y sobrecarga.																																																																																																																											
	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 epóxica que garantice su no deterioro durante el periodo de vigencia de la garantía o plancha de acero inoxidable																																																																																																																											
	Rango de altura de latas: De 35 mm a 200 mm																																																																																																																											
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																											
3.1	Incluir la opción para tres formatos de latas (tall, medio tall y cualquier otro formato comercial) Incluir las herramientas para el ajuste y calibración del equipo																																																																																																																											
4	Calibración																																																																																																																											
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.																																																																																																																											
5	Seguridad																																																																																																																											
5.1	El equipo debe tener guardas de seguridad que cubra las partes móviles, para prevenir daños al operador por contactos accidentales.																																																																																																																											
6	Manuales																																																																																																																											
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																											
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																											
7.1	Hasta 120 días calendario																																																																																																																											
8	Puesta a punto e instalación																																																																																																																											
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo, incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto.																																																																																																																											

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																
			<p>9.1 Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p> <p>10 Conformidad</p> <p>10.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11.1 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.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>	<p>9 Capacitación de funcionamiento del equipo</p> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 horas</p> <p>9.1 Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p> <p>10 Conformidad</p> <p>10.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11.1 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.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>																																																																
			<p>FC 14 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS CERRADORA DE LATAS SEMIAUTOMÁTICA</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>1 INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>IEST CABANA</td><td>1</td></tr> <tr><td>IEST FEDERICO URANGA</td><td>1</td></tr> <tr><td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td><td>1</td></tr> <tr><td>IEST CHINCHA</td><td>1</td></tr> <tr><td>TOTAL</td><td>4</td></tr> </tbody> </table> <p>2 Requerimientos de Energía Eléctrica</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IEST CABANA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td>IEST FEDERICO URANGA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td>IEST CHINCHA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Lugar de entrega del equipo</p> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IEST CABANA</td> <td>Jirón Pushaguida S/N, Cabana, Pallasca, Ancash.</td> </tr> <tr> <td>IEST FEDERICO URANGA</td> <td>Avenida Federico Uranga N° 201, Independencia, Pisco, Ica.</td> </tr> <tr> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.</td> </tr> <tr> <td>IEST CHINCHA</td> <td>Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p>	1 INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD	IEST CABANA	1	IEST FEDERICO URANGA	1	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	1	IEST CHINCHA	1	TOTAL	4	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	Requerimientos de Energía Eléctrica	IEST CABANA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T	IEST FEDERICO URANGA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T	IEST CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	IEST CABANA	Jirón Pushaguida S/N, Cabana, Pallasca, Ancash.	IEST FEDERICO URANGA	Avenida Federico Uranga N° 201, Independencia, Pisco, Ica.	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.	IEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.	<p>FC 14 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS CERRADORA DE LATAS SEMIAUTOMÁTICA</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>1 INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>IEST CABANA</td><td>1</td></tr> <tr><td>IEST FEDERICO URANGA</td><td>1</td></tr> <tr><td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td><td>1</td></tr> <tr><td>IEST CHINCHA</td><td>1</td></tr> <tr><td>TOTAL</td><td>4</td></tr> </tbody> </table> <p>2 Requerimientos de Energía Eléctrica</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IEST CABANA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td>IEST FEDERICO URANGA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td>IEST CHINCHA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Lugar de entrega del equipo</p> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IEST CABANA</td> <td>Jirón Pushaguida S/N, Cabana, Pallasca, Ancash.</td> </tr> <tr> <td>IEST FEDERICO URANGA</td> <td>Avenida Federico Uranga N° 201, Independencia, Pisco, Ica.</td> </tr> <tr> <td>IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO</td> <td>Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.</td> </tr> <tr> <td>IEST CHINCHA</td> <td>Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p>	1 INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD	IEST CABANA	1	IEST FEDERICO URANGA	1	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	1	IEST CHINCHA	1	TOTAL	4	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	Requerimientos de Energía Eléctrica	IEST CABANA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T	IEST FEDERICO URANGA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T	IEST CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	IEST CABANA	Jirón Pushaguida S/N, Cabana, Pallasca, Ancash.	IEST FEDERICO URANGA	Avenida Federico Uranga N° 201, Independencia, Pisco, Ica.	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.	IEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.
1 INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																			
IEST CABANA	1																																																																			
IEST FEDERICO URANGA	1																																																																			
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	1																																																																			
IEST CHINCHA	1																																																																			
TOTAL	4																																																																			
INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																			
IEST CABANA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																			
IEST FEDERICO URANGA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T																																																																			
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																			
IEST CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T																																																																			
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																			
IEST CABANA	Jirón Pushaguida S/N, Cabana, Pallasca, Ancash.																																																																			
IEST FEDERICO URANGA	Avenida Federico Uranga N° 201, Independencia, Pisco, Ica.																																																																			
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.																																																																			
IEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.																																																																			
1 INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																			
IEST CABANA	1																																																																			
IEST FEDERICO URANGA	1																																																																			
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	1																																																																			
IEST CHINCHA	1																																																																			
TOTAL	4																																																																			
INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																			
IEST CABANA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																			
IEST FEDERICO URANGA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T																																																																			
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T																																																																			
IEST CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 32 A 2P+T																																																																			
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																			
IEST CABANA	Jirón Pushaguida S/N, Cabana, Pallasca, Ancash.																																																																			
IEST FEDERICO URANGA	Avenida Federico Uranga N° 201, Independencia, Pisco, Ica.																																																																			
IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica.																																																																			
IEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.																																																																			

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																														
26		ANEXO N° 01 – EETT / LOTE 3	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</th> </tr> <tr> <th colspan="2">EMBUDIDORA SEMIAUTOMÁTICA</th> </tr> <tr> <th>N°</th> <th>Especificaciones Técnicas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>Este equipo es utilizado para la elaboración de derivados cárnicos mediante el embudo de una mezcla de masa cárnica y otros en fundas naturales y/o sintéticas para la elaboración de embutido de pequeños formatos 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.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>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. Manómetro Regulador de velocidad Potencia del equipo no menor a 1HP Debe poder desmontarse sin herramientas especializadas Sistema de regulación de velocidad de salida.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Incluye boquilla de 10, 12, 18 mm</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>Sistema que no permite operación con el equipo desmontado Botón de parada</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		EMBUDIDORA SEMIAUTOMÁTICA		N°	Especificaciones Técnicas	1	Generalidades	1.1	Este equipo es utilizado para la elaboración de derivados cárnicos mediante el embudo de una mezcla de masa cárnica y otros en fundas naturales y/o sintéticas para la elaboración de embutido de pequeños formatos 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.	2	Características:	2.1	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. Manómetro Regulador de velocidad Potencia del equipo no menor a 1HP Debe poder desmontarse sin herramientas especializadas Sistema de regulación de velocidad de salida.	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Incluye boquilla de 10, 12, 18 mm	4	Calibración	4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.	5	Seguridad	5.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado Botón de parada	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</th> </tr> <tr> <th colspan="2">EMBUDIDORA SEMIAUTOMÁTICA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>Generalidades</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.1</td> <td>Este equipo es utilizado para la elaboración de derivados cárnicos mediante el embudo de una mezcla de masa cárnica y otros en fundas naturales y/o sintéticas para la elaboración de embutido de pequeños formatos 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.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>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. Manómetro Regulador de velocidad Potencia eléctrica del equipo, máximo: 0.75 kW Debe poder desmontarse sin herramientas especializadas Sistema de regulación de velocidad de salida. Dimensiones externas máximo: 0.45 m x 0.35 m</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Incluye boquilla de 10, 12, 18 mm</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>Sistema que no permite operación con el equipo desmontado Botón de parada de emergencia</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Hasta 120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 HORAS Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de responder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		EMBUDIDORA SEMIAUTOMÁTICA		1	Generalidades	1.1	Este equipo es utilizado para la elaboración de derivados cárnicos mediante el embudo de una mezcla de masa cárnica y otros en fundas naturales y/o sintéticas para la elaboración de embutido de pequeños formatos 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.	2	Características	2.1	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. Manómetro Regulador de velocidad Potencia eléctrica del equipo, máximo: 0.75 kW Debe poder desmontarse sin herramientas especializadas Sistema de regulación de velocidad de salida. Dimensiones externas máximo: 0.45 m x 0.35 m	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Incluye boquilla de 10, 12, 18 mm	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.	5	Seguridad	5.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado Botón de parada de emergencia	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	Hasta 120 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo	9.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 HORAS Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de responder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
			ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS																																																																															
EMBUDIDORA SEMIAUTOMÁTICA																																																																																		
N°	Especificaciones Técnicas																																																																																	
1	Generalidades																																																																																	
1.1	Este equipo es utilizado para la elaboración de derivados cárnicos mediante el embudo de una mezcla de masa cárnica y otros en fundas naturales y/o sintéticas para la elaboración de embutido de pequeños formatos 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.																																																																																	
2	Características:																																																																																	
2.1	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. Manómetro Regulador de velocidad Potencia del equipo no menor a 1HP Debe poder desmontarse sin herramientas especializadas Sistema de regulación de velocidad de salida.																																																																																	
3	Accesorios y/o suministros																																																																																	
3.1	Incluye boquilla de 10, 12, 18 mm																																																																																	
4	Calibración																																																																																	
4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.																																																																																	
5	Seguridad																																																																																	
5.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado Botón de parada																																																																																	
6	Manuales																																																																																	
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																	
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																	
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario																																																																																	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS																																																																																		
EMBUDIDORA SEMIAUTOMÁTICA																																																																																		
1	Generalidades																																																																																	
1.1	Este equipo es utilizado para la elaboración de derivados cárnicos mediante el embudo de una mezcla de masa cárnica y otros en fundas naturales y/o sintéticas para la elaboración de embutido de pequeños formatos 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.																																																																																	
2	Características																																																																																	
2.1	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. Manómetro Regulador de velocidad Potencia eléctrica del equipo, máximo: 0.75 kW Debe poder desmontarse sin herramientas especializadas Sistema de regulación de velocidad de salida. Dimensiones externas máximo: 0.45 m x 0.35 m																																																																																	
3	Accesorios y/o suministros																																																																																	
3.1	Incluye boquilla de 10, 12, 18 mm																																																																																	
4	Calibración																																																																																	
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.																																																																																	
5	Seguridad																																																																																	
5.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado Botón de parada de emergencia																																																																																	
6	Manuales																																																																																	
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																	
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																	
7.1	Hasta 120 días calendario																																																																																	
8	Puesta a punto e instalación																																																																																	
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.																																																																																	
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																	
9.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 HORAS Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de responder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																	
10	Conformidad																																																																																	
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																	

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																
			<table border="1"> <tr> <td data-bbox="524 217 577 240">8</td> <td data-bbox="577 217 1341 240">Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 240 577 280">8.1</td> <td data-bbox="577 240 1341 280">El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 280 577 320">9</td> <td data-bbox="577 280 1341 320">Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 320 577 344"></td> <td data-bbox="577 320 1341 344">Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 344 577 368"></td> <td data-bbox="577 344 1341 368">Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 368 577 392"></td> <td data-bbox="577 368 1341 392">Duración: 6 HORAS</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 392 577 416"></td> <td data-bbox="577 392 1341 416">Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 416 577 440"></td> <td data-bbox="577 416 1341 440">- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 440 577 464">9.1</td> <td data-bbox="577 440 1341 464">- La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 464 577 488"></td> <td data-bbox="577 464 1341 488">- El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 488 577 512"></td> <td data-bbox="577 488 1341 512">- La capacitación deberá ser netamente práctico.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 512 577 536"></td> <td data-bbox="577 512 1341 536">Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 536 577 560"></td> <td data-bbox="577 536 1341 560">Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 560 577 584">10</td> <td data-bbox="577 560 1341 584">Conformidad</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 584 577 608"></td> <td data-bbox="577 584 1341 608">La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 608 577 632">10.1</td> <td data-bbox="577 608 1341 632"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 663 577 687">11</td> <td data-bbox="577 663 1341 687">Garantía</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 687 577 711">11.1</td> <td data-bbox="577 687 1341 711">La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 711 577 735">12</td> <td data-bbox="577 711 1341 735">Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 735 577 759">12.1</td> <td data-bbox="577 735 1341 759">Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración: 6 HORAS		Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:		- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo.	9.1	- La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.		- El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación.		- La capacitación deberá ser netamente práctico.		Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.		Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	10	Conformidad		La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	10.1		11	Garantía	11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación	12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1413 217 1467 240">11</td> <td data-bbox="1467 217 2222 240">Garantía</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 240 1467 280">11.1</td> <td data-bbox="1467 240 2222 280">La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 280 1467 304">12</td> <td data-bbox="1467 280 2222 304">Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 304 1467 328">12.1</td> <td data-bbox="1467 304 2222 328">Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	11	Garantía	11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación	12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.
8	Puesta a punto e instalación																																																			
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.																																																			
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																			
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																			
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																			
	Duración: 6 HORAS																																																			
	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:																																																			
	- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo.																																																			
9.1	- La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.																																																			
	- El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación.																																																			
	- La capacitación deberá ser netamente práctico.																																																			
	Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.																																																			
	Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																			
10	Conformidad																																																			
	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																			
10.1																																																				
11	Garantía																																																			
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación																																																			
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																																																			
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																			
11	Garantía																																																			
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación																																																			
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																																																			
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																			

ANEXO N° 01
- EETT /
LOTE 4

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

Especificaciones Técnicas	
1	Generalidades
	Este equipo es una máquina para carnicería que se utiliza para picar y mezclar distintos productos. Las cuchillas del cutter se encargan de realizar el picado de estos ingredientes y al mismo tiempo, lo mezclan para crear una masa uniforme.
2	Características:
	Capacidad : 15 litros , 12 kg carne aprox. Construido totalmente en acero inoxidable Robusta totalmente en acero inoxidable , tapa y artesa sólida en acero Equipada con 1 motor con variador de velocidad. Equipada con 6 cuchillas. Velocidad artesa: de 12 rpm a 24 rpm (variable) Termómetro masa digital. 3 HP – 4 HP, 220 V/ 60 Hz. Tapa anti-sonora abatible Fondo de la máquina cerrado. Fácil limpieza Motor trifásico de 2 velocidades interruptor , protegido térmicamente
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Juego de cuchillas adicionales dentadas y herramientas para cambio de cuchillas y mantenimiento preventivo.
4	Calibración
4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.
5	Seguridad
5.1	El equipo se detiene si se abre la tapa, reanuda al cierre de la misma botón de parada
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: mínimo 2 PARTICIPANTES Duración: 6 horas
9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	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.
11	Garantía
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.

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

Especificaciones Técnicas	
1	Generalidades
1.1	Este equipo es una máquina para carnicería que se utiliza para picar y mezclar distintos productos. Las cuchillas del cutter encargan de realizar el picado de estos ingredientes y al mismo tiempo, lo mezclan para crear una masa uniforme.
2	Características:
	Capacidad : 15 litros , 12 kg carne aprox. Dimensiones externas máximas: 1.50 m x 0.60 m Construido totalmente en acero inoxidable Robusta totalmente en acero inoxidable , tapa y artesa sólida en acero Equipada con 1 motor con variador de velocidad y tablero de control con protecciones contra sobrecarga, cortocircuito y de tierra.
2.1	Equipada con 6 cuchillas. Velocidad artesa: de 12 rpm a 24 rpm (variable) Termómetro masa digital. Potencia eléctrica de consumo, máximo: 2.9 kW Tapa anti-sonora abatible Fondo de la máquina cerrado. Fácil limpieza
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Juego de cuchillas adicionales dentadas y herramientas para cambio de cuchillas y mantenimiento preventivo.
4	Calibración
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.
5	Seguridad
5.1	El equipo se detiene si se abre la tapa, reanuda al cierre de la misma. Pulsadores de parada de emergencia al alcance del operador.
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	Hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: correcta instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la adecuada instalación y operación del equipo (incluye accesorios para instalaciones eléctricas y a gas, canalizaciones para operación del equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del Instituto), de corresponder.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: mínimo 2 PARTICIPANTES Duración: 6 horas
9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																												
			<p>FC 14 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <table border="1" data-bbox="521 539 1335 863"> <thead> <tr> <th colspan="2">EMULSIFICADOR DE CARNE</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>UEST CHINCHA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>1</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>UEST CHINCHA</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico),</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>UEST CHINCHA</td> <td>Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, Ica.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	EMULSIFICADOR DE CARNE		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		UEST CHINCHA	1		TOTAL	1	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			UEST CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico),	3	Lugar de entrega del equipo			El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega		UEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, 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.		<table border="1" data-bbox="1424 256 2226 852"> <thead> <tr> <th>10</th> <th colspan="2">Conformidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10.1</td> <td colspan="2">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.</td> </tr> <tr> <th>11</th> <th colspan="2">Garantía</th> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td colspan="2">La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación</td> </tr> <tr> <th>12</th> <th colspan="2">Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</th> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td colspan="2">Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="1424 496 2226 852"> <thead> <tr> <th>FC 14</th> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</th> </tr> <tr> <th colspan="3">EMULSIFICADOR DE CARNE</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>UEST CHINCHA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>1</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">SUMINISTRO ELÉCTRICO DISPONIBLE EN EL PUNTO DEL EQUIPO</th> </tr> <tr> <td></td> <td>UEST CHINCHA</td> <td>Voltaje: Trifásico 220 VAC (previa coordinación con el instituto), enchufe industrial tipo Menekes 32A.</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>UEST CHINCHA</td> <td>Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, Ica.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	10	Conformidad		10.1	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.		11	Garantía		11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación		12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)		12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.		FC 14	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		EMULSIFICADOR DE CARNE			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		UEST CHINCHA	1		TOTAL	1	2	SUMINISTRO ELÉCTRICO DISPONIBLE EN EL PUNTO DEL EQUIPO			UEST CHINCHA	Voltaje: Trifásico 220 VAC (previa coordinación con el instituto), enchufe industrial tipo Menekes 32A.	3	Lugar de entrega del equipo			El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega		UEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, 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.	
EMULSIFICADOR DE CARNE																																																																																																
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																														
	UEST CHINCHA	1																																																																																														
	TOTAL	1																																																																																														
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																															
	UEST CHINCHA	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico),																																																																																														
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																															
	El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																															
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																														
	UEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, 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	Conformidad																																																																																															
10.1	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.																																																																																															
11	Garantía																																																																																															
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación																																																																																															
12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)																																																																																															
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																															
FC 14	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS																																																																																															
EMULSIFICADOR DE CARNE																																																																																																
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																														
	UEST CHINCHA	1																																																																																														
	TOTAL	1																																																																																														
2	SUMINISTRO ELÉCTRICO DISPONIBLE EN EL PUNTO DEL EQUIPO																																																																																															
	UEST CHINCHA	Voltaje: Trifásico 220 VAC (previa coordinación con el instituto), enchufe industrial tipo Menekes 32A.																																																																																														
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																															
	El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																															
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																														
	UEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chíncha, 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.																																																																																															

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																														
28		ANEXO N° 01 – EETT / LOTE 5	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <p style="text-align: center;">ENVASADORA DE LÍQUIDOS</p> <p>Especificaciones Técnicas</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>Este equipo es utilizado para el envasado de fluidos por gravedad de manera semi manual. 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.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Equipo construido íntegramente en acero inoxidable AISI 304</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tanque elevado de mínimo 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</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tanque con sistema calefactor controlado por un termostato y control digital de preferencia y panel para regular la temperatura de preferencia un variador de voltaje)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tanque habilitado para conectar una bomba externa a través de una tubería de ingreso con válvula de acceso y sistema antiderrames o salpicadura de preferencia</td> </tr> <tr> <td></td> <td>El líquido debe salir del tanque mediante mínimo de 4 válvulas equidistante ubicadas en la base del tanque y controladas por presión sobre la boquilla.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Boquillas desmontables para diámetros equivalentes a diámetro de boca de 38 mm y 25 mm o según fabricante</td> </tr> <tr> <td></td> <td>El equipo debe tener una bandeja de soporte de máximo 90 cm del suelo con caída hacia una esquina y con un desagüe para recoger y canalizar los reboses durante el llenado.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Con soporte lateral para colocar las botellas ya lavadas y lista para su llenado</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Resistencia eléctrica 2-3 kw</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Las uniones de ingreso de líquido debe ser con conexiones tipo DIN</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Incluye sistema de limpieza CIP en el tanque</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>Sistema que no permite operación con el equipo desmontado</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Botón de parada</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>El tiempo de entrega del equipo será hasta 120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta o punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Duración: 4 horas</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> </table>	1	Generalidades	1.1	Este equipo es utilizado para el envasado de fluidos por gravedad de manera semi manual. 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.	2	Características:		Equipo construido íntegramente en acero inoxidable AISI 304		Tanque elevado de mínimo 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 de preferencia 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 antiderrames o salpicadura de preferencia		El líquido debe salir del tanque mediante mínimo de 4 válvulas equidistante 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 25 mm o según fabricante		El equipo debe tener una bandeja de soporte de máximo 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	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Incluye sistema de limpieza CIP en el tanque	4	Calibración	4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.	5	Seguridad	5.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado		Botón de parada	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 120 días calendario	8	Puesta o punto e instalación	8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración: 4 horas	9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	
1	Generalidades																																																																	
1.1	Este equipo es utilizado para el envasado de fluidos por gravedad de manera semi manual. 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.																																																																	
2	Características:																																																																	
	Equipo construido íntegramente en acero inoxidable AISI 304																																																																	
	Tanque elevado de mínimo 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 de preferencia 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 antiderrames o salpicadura de preferencia																																																																	
	El líquido debe salir del tanque mediante mínimo de 4 válvulas equidistante 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 25 mm o según fabricante																																																																	
	El equipo debe tener una bandeja de soporte de máximo 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																																																																	
3	Accesorios y/o suministros																																																																	
3.1	Incluye sistema de limpieza CIP en el tanque																																																																	
4	Calibración																																																																	
4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.																																																																	
5	Seguridad																																																																	
5.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado																																																																	
	Botón de parada																																																																	
6	Manuales																																																																	
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																	
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																	
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 120 días calendario																																																																	
8	Puesta o punto e instalación																																																																	
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.																																																																	
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																	
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																	
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																																	
	Duración: 4 horas																																																																	
9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																	

12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
11	Garantía
	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación

**FC 14 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

ENVASADORA DE LÍQUIDOS		
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
	IEST HUARMEY	1
	TOTAL	1
2	Requerimientos de Energía Eléctrica	
	IEST HUARMEY	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T
3	Lugar de entrega del equipo	
	El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:	
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega
	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.	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	
ENVASADORA DE LÍQUIDOS	
1	Generalidades
1.1	Este equipo es utilizado para el envasado de fluidos por gravedad de manera semi manual. 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 llenado es por dos frentes lo que garantiza una optimización en el tiempo de llenado.
2	Características:
2.1	Equipo construido íntegramente en acero inoxidable AISI 304 Medidas externas máximas: 1.40m (largo) x 0.8m (ancho) x 1.8 m (alto) Tanque elevado de mínimo 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 de preferencia 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 antiderrames o salpicadura de preferencia El líquido debe salir del tanque mediante mínimo de 4 válvulas equidistante 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 25 mm o según fabricante El equipo debe tener una bandeja de soporte de máximo 90 cm del suelo con calda 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 Potencia eléctrica de consumo, máximo: 3 kW Las uniones de ingreso de líquido debe ser con conexiones tipo DIN
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Incluye: Sistema de limpieza CIP para el tanque, se instalará fuera del tanque.
4	Calibración
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.
5	Seguridad
5.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado Botón de parada
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	Hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento, incluir varios tipos de enchufes (Mennekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
9.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MÍNIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 4 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de correspondencia - la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
11	Garantía
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación
12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																			
				<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="1429 256 2224 284">ENVASADORA DE LÍQUIDOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1429 284 1805 304">1</td> <td data-bbox="1805 284 2224 304">INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</td> <td data-bbox="1805 304 2224 325">CANTIDAD</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1429 304 1805 325">IEST HUARMEY</td> <td data-bbox="1805 304 2224 325">1</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1429 325 1805 346">TOTAL</td> <td data-bbox="1805 325 2224 346">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1429 346 2224 367">2</td> <td colspan="2" data-bbox="1429 346 2224 367">SUMINISTRO ELECTRICO DISPONIBLE EN EL PUNTO DEL EQUIPO</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1429 367 1805 416">IEST HUARMEY</td> <td data-bbox="1805 367 2224 416">Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1429 416 2224 437">3</td> <td colspan="2" data-bbox="1429 416 2224 437">Lugar de entrega de equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2" data-bbox="1429 437 2224 478">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica en continuación:</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1429 478 1805 499">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td data-bbox="1805 478 2224 499">Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1429 499 1805 520">IEST HUARMEY</td> <td data-bbox="1805 499 2224 520">Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarmey, Huarmey, Áncash.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2" data-bbox="1429 520 2224 549">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2" data-bbox="1429 549 2224 569">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	ENVASADORA DE LÍQUIDOS		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		IEST HUARMEY	1		TOTAL	1	2	SUMINISTRO ELECTRICO DISPONIBLE EN EL PUNTO DEL EQUIPO			IEST HUARMEY	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico)	3	Lugar de entrega de equipo			El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica en continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega		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.	
ENVASADORA DE LÍQUIDOS																																							
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																					
	IEST HUARMEY	1																																					
	TOTAL	1																																					
2	SUMINISTRO ELECTRICO DISPONIBLE EN EL PUNTO DEL EQUIPO																																						
	IEST HUARMEY	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico)																																					
3	Lugar de entrega de equipo																																						
	El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica en continuación:																																						
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																					
	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.																																						

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																
29		ANEXO N° 01 – EETT / LOTE 6 Industrias Alimentarias	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Especificaciones Técnicas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Este equipo amasa cualquier tipo de harina y produce pastas largas y cortas.</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>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.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 Capacidad: 25 a 30 kg/hr aproximadamente Motor de 3HP, 220v, 50/60Hz, monofásico</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>distintos formatos de moldes (4) Incluye el cortador de pasta para pasta corta</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>Luz indicadora de encendido Botón de parada</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td>La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td>Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones Técnicas		1	Generalidades		Este equipo amasa cualquier tipo de harina y produce pastas largas y cortas.	1.1	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.	2	Características:		Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 Capacidad: 25 a 30 kg/hr aproximadamente Motor de 3HP, 220v, 50/60Hz, monofásico	2.1	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	3	Accesorios y/o suministros	3.1	distintos formatos de moldes (4) Incluye el cortador de pasta para pasta corta	4	Calibración	4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.	5	Seguridad	5.1	Luz indicadora de encendido Botón de parada	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	9.1		10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	11	Garantía	11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación	12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Especificaciones Técnicas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Este equipo amasa cualquier tipo de harina y produce pastas largas y cortas.</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>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.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 Capacidad: 25 a 30 kg/hr aproximadamente Dimensiones externas máximas: 1 m x 0.50 m Potencia eléctrica de consumo, maxima: 2.2 kW</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>Produce: Pastas largas, cortas Cuchilla con regulación electrónica de la velocidad Distintos formatos de moldes intercambiables en forma sencilla y rápida</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Diferentes formatos de moldes, mínimo 4 Incluye el cortador de pasta corta</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>Luz indicadora de encendido Botón de parada</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento, incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td>La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td>Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones Técnicas		1	Generalidades		Este equipo amasa cualquier tipo de harina y produce pastas largas y cortas.	1.1	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.	2	Características		Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 Capacidad: 25 a 30 kg/hr aproximadamente Dimensiones externas máximas: 1 m x 0.50 m Potencia eléctrica de consumo, maxima: 2.2 kW	2.1	Produce: Pastas largas, cortas Cuchilla con regulación electrónica de la velocidad Distintos formatos de moldes intercambiables en forma sencilla y rápida	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Diferentes formatos de moldes, mínimo 4 Incluye el cortador de pasta corta	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.	5	Seguridad	5.1	Luz indicadora de encendido Botón de parada	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento, incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	9.1		10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	11	Garantía	11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación	12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.
			Especificaciones Técnicas																																																																																																																	
1	Generalidades																																																																																																																			
	Este equipo amasa cualquier tipo de harina y produce pastas largas y cortas.																																																																																																																			
1.1	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.																																																																																																																			
2	Características:																																																																																																																			
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 Capacidad: 25 a 30 kg/hr aproximadamente Motor de 3HP, 220v, 50/60Hz, monofásico																																																																																																																			
2.1	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																																																																																																																			
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																			
3.1	distintos formatos de moldes (4) Incluye el cortador de pasta para pasta corta																																																																																																																			
4	Calibración																																																																																																																			
4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.																																																																																																																			
5	Seguridad																																																																																																																			
5.1	Luz indicadora de encendido Botón de parada																																																																																																																			
6	Manuales																																																																																																																			
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																			
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																			
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario																																																																																																																			
8	Puesta a punto e instalación																																																																																																																			
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento																																																																																																																			
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																			
	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																																																			
9.1																																																																																																																				
10	Conformidad																																																																																																																			
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																			
11	Garantía																																																																																																																			
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación																																																																																																																			
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																																																																																																																			
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																																																			
Especificaciones Técnicas																																																																																																																				
1	Generalidades																																																																																																																			
	Este equipo amasa cualquier tipo de harina y produce pastas largas y cortas.																																																																																																																			
1.1	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.																																																																																																																			
2	Características																																																																																																																			
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 Capacidad: 25 a 30 kg/hr aproximadamente Dimensiones externas máximas: 1 m x 0.50 m Potencia eléctrica de consumo, maxima: 2.2 kW																																																																																																																			
2.1	Produce: Pastas largas, cortas Cuchilla con regulación electrónica de la velocidad Distintos formatos de moldes intercambiables en forma sencilla y rápida																																																																																																																			
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																			
3.1	Diferentes formatos de moldes, mínimo 4 Incluye el cortador de pasta corta																																																																																																																			
4	Calibración																																																																																																																			
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.																																																																																																																			
5	Seguridad																																																																																																																			
5.1	Luz indicadora de encendido Botón de parada																																																																																																																			
6	Manuales																																																																																																																			
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																			
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																			
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario																																																																																																																			
8	Puesta a punto e instalación																																																																																																																			
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento, incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento																																																																																																																			
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																			
	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 6 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																																																			
9.1																																																																																																																				
10	Conformidad																																																																																																																			
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																			
11	Garantía																																																																																																																			
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación																																																																																																																			
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																																																																																																																			
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																																																			

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																												
			<p>FC 5</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>La Salle</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ayaviri</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">2 Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>La Salle</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ayaviri</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Lugar de entrega del equipo</p> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>La Salle</td> <td>Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUSCO</td> </tr> <tr> <td>Ayaviri</td> <td>Avenida Balsaspata 280, Ayaviri Tuculli, Ayaviri, Melgar, PUNO</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</p> <p>La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</p>	MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		La Salle	1		Ayaviri	1		TOTAL	2	2 Requerimientos de Energía Eléctrica				La Salle	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T		Ayaviri	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	La Salle	Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUSCO	Ayaviri	Avenida Balsaspata 280, Ayaviri Tuculli, Ayaviri, Melgar, PUNO	<p>FC 5</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>La Salle</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ayaviri</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">2 Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>La Salle</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ayaviri</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Lugar de entrega del equipo</p> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>La Salle</td> <td>Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUSCO</td> </tr> <tr> <td>Ayaviri</td> <td>Avenida Balsaspata 280, Ayaviri Tuculli, Ayaviri, Melgar, PUNO</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</p> <p>La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</p>	MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		La Salle	1		Ayaviri	1		TOTAL	2	2 Requerimientos de Energía Eléctrica				La Salle	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW		Ayaviri	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	La Salle	Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUSCO	Ayaviri	Avenida Balsaspata 280, Ayaviri Tuculli, Ayaviri, Melgar, PUNO																																																																
MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS																																																																																																																																
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																														
	La Salle	1																																																																																																																														
	Ayaviri	1																																																																																																																														
	TOTAL	2																																																																																																																														
2 Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																																
	La Salle	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
	Ayaviri	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																																																															
La Salle	Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUSCO																																																																																																																															
Ayaviri	Avenida Balsaspata 280, Ayaviri Tuculli, Ayaviri, Melgar, PUNO																																																																																																																															
MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS																																																																																																																																
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																														
	La Salle	1																																																																																																																														
	Ayaviri	1																																																																																																																														
	TOTAL	2																																																																																																																														
2 Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																																
	La Salle	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW																																																																																																																														
	Ayaviri	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW																																																																																																																														
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																																																															
La Salle	Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUSCO																																																																																																																															
Ayaviri	Avenida Balsaspata 280, Ayaviri Tuculli, Ayaviri, Melgar, PUNO																																																																																																																															
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Bambamarca</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cabana</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cajamarca</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Chincha</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Marco</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Santa Rosa</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">2 Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Bambamarca</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cabana</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cajamarca</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Chincha</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Marco</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Santa Rosa</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Lugar de entrega del equipo</p> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bambamarca</td> <td>Centro poblado de Chala, Bambamarca, Hualgayoc, Cajamarca.</td> </tr> <tr> <td>Cabana</td> <td>Jirón Pushaguída S/N, Cabana, Pallasca, Áncash.</td> </tr> <tr> <td>Cajamarca</td> <td>Carretera Cajamarca – Baños Del Inca Km. 3.5, Cajamarca, Cajamarca, Cajamarca.</td> </tr> <tr> <td>Chincha</td> <td>Fundo Puquio Santo S/N Lurinchincha, altura del Km. 206.5 antigua panamericana Sur. Distrito Chincha Baja. Provincia Chincha. Departamento Ica</td> </tr> <tr> <td>Marco</td> <td>Carretera Central Km 7.5, Marco, Jauja, Junín.</td> </tr> <tr> <td>Santa Rosa</td> <td>Avenida Panamericana S/N, Santa Rosa, Melgar, Puno.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</p> <p>La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</p>	MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Bambamarca	1		Cabana	1		Cajamarca	1		Chincha	1		Marco	1		Santa Rosa	1		TOTAL	6	2 Requerimientos de Energía Eléctrica				Bambamarca	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T		Cabana	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T		Cajamarca	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T		Chincha	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T		Marco	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T		Santa Rosa	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	Bambamarca	Centro poblado de Chala, Bambamarca, Hualgayoc, Cajamarca.	Cabana	Jirón Pushaguída S/N, Cabana, Pallasca, Áncash.	Cajamarca	Carretera Cajamarca – Baños Del Inca Km. 3.5, Cajamarca, Cajamarca, Cajamarca.	Chincha	Fundo Puquio Santo S/N Lurinchincha, altura del Km. 206.5 antigua panamericana Sur. Distrito Chincha Baja. Provincia Chincha. Departamento Ica	Marco	Carretera Central Km 7.5, Marco, Jauja, Junín.	Santa Rosa	Avenida Panamericana S/N, Santa Rosa, Melgar, Puno.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Bambamarca</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cabana</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cajamarca</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Chincha</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Marco</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Santa Rosa</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">2 Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Bambamarca</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cabana</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cajamarca</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Chincha</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Marco</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Santa Rosa</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Lugar de entrega del equipo</p> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bambamarca</td> <td>Centro poblado de Chala, Bambamarca, Hualgayoc, Cajamarca.</td> </tr> <tr> <td>Cabana</td> <td>Jirón Pushaguída S/N, Cabana, Pallasca, Áncash.</td> </tr> <tr> <td>Cajamarca</td> <td>Carretera Cajamarca – Baños Del Inca Km. 3.5, Cajamarca, Cajamarca, Cajamarca.</td> </tr> <tr> <td>Chincha</td> <td>Fundo Puquio Santo S/N Lurinchincha, altura del Km. 206.5 antigua panamericana Sur. Distrito Chincha Baja. Provincia Chincha. Departamento Ica</td> </tr> <tr> <td>Marco</td> <td>Carretera Central Km 7.5, Marco, Jauja, Junín.</td> </tr> <tr> <td>Santa Rosa</td> <td>Avenida Panamericana S/N, Santa Rosa, Melgar, Puno.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</p> <p>La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</p>	MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Bambamarca	1		Cabana	1		Cajamarca	1		Chincha	1		Marco	1		Santa Rosa	1		TOTAL	6	2 Requerimientos de Energía Eléctrica				Bambamarca	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T		Cabana	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T		Cajamarca	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T		Chincha	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T		Marco	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T		Santa Rosa	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	Bambamarca	Centro poblado de Chala, Bambamarca, Hualgayoc, Cajamarca.	Cabana	Jirón Pushaguída S/N, Cabana, Pallasca, Áncash.	Cajamarca	Carretera Cajamarca – Baños Del Inca Km. 3.5, Cajamarca, Cajamarca, Cajamarca.	Chincha	Fundo Puquio Santo S/N Lurinchincha, altura del Km. 206.5 antigua panamericana Sur. Distrito Chincha Baja. Provincia Chincha. Departamento Ica	Marco	Carretera Central Km 7.5, Marco, Jauja, Junín.	Santa Rosa	Avenida Panamericana S/N, Santa Rosa, Melgar, Puno.
MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS																																																																																																																																
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																														
	Bambamarca	1																																																																																																																														
	Cabana	1																																																																																																																														
	Cajamarca	1																																																																																																																														
	Chincha	1																																																																																																																														
	Marco	1																																																																																																																														
	Santa Rosa	1																																																																																																																														
	TOTAL	6																																																																																																																														
2 Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																																
	Bambamarca	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
	Cabana	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
	Cajamarca	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
	Chincha	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
	Marco	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
	Santa Rosa	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.5 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																																																															
Bambamarca	Centro poblado de Chala, Bambamarca, Hualgayoc, Cajamarca.																																																																																																																															
Cabana	Jirón Pushaguída S/N, Cabana, Pallasca, Áncash.																																																																																																																															
Cajamarca	Carretera Cajamarca – Baños Del Inca Km. 3.5, Cajamarca, Cajamarca, Cajamarca.																																																																																																																															
Chincha	Fundo Puquio Santo S/N Lurinchincha, altura del Km. 206.5 antigua panamericana Sur. Distrito Chincha Baja. Provincia Chincha. Departamento Ica																																																																																																																															
Marco	Carretera Central Km 7.5, Marco, Jauja, Junín.																																																																																																																															
Santa Rosa	Avenida Panamericana S/N, Santa Rosa, Melgar, Puno.																																																																																																																															
MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS																																																																																																																																
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																														
	Bambamarca	1																																																																																																																														
	Cabana	1																																																																																																																														
	Cajamarca	1																																																																																																																														
	Chincha	1																																																																																																																														
	Marco	1																																																																																																																														
	Santa Rosa	1																																																																																																																														
	TOTAL	6																																																																																																																														
2 Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																																
	Bambamarca	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
	Cabana	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
	Cajamarca	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
	Chincha	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
	Marco	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
	Santa Rosa	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 2.2 KW, enchufe industrial tipo Mennekes 16 A 2P+T																																																																																																																														
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																																																															
Bambamarca	Centro poblado de Chala, Bambamarca, Hualgayoc, Cajamarca.																																																																																																																															
Cabana	Jirón Pushaguída S/N, Cabana, Pallasca, Áncash.																																																																																																																															
Cajamarca	Carretera Cajamarca – Baños Del Inca Km. 3.5, Cajamarca, Cajamarca, Cajamarca.																																																																																																																															
Chincha	Fundo Puquio Santo S/N Lurinchincha, altura del Km. 206.5 antigua panamericana Sur. Distrito Chincha Baja. Provincia Chincha. Departamento Ica																																																																																																																															
Marco	Carretera Central Km 7.5, Marco, Jauja, Junín.																																																																																																																															
Santa Rosa	Avenida Panamericana S/N, Santa Rosa, Melgar, Puno.																																																																																																																															

ANEXO N° 01
– EETT /
LOTE 8
Industrias
Alimentarias

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

EQUIPO SOXHLET	
Especificaciones Técnicas	
1	Generalidades
1.1	Equipo utilizado para la cuantificación de los lípidos, Estacionario y con control automático.
2	Características:
	Posiciones: Mínimo 3 posiciones
	Manta de calentamiento de mínimo 3 posiciones
	Varillas de soporte y pinzas de sujeción, mínimo 3
	Sujetadores y pinzas para el material de vidrio, mínimo 3
	Balones de vidrio de 250 -500 ml, mínimo 3 unidades
2.1	Cuerpos extractores, mínimo 3 unidades
	Condensadores de vidrio mínimo 3 unidades
	manguera silicona para la instalación del equipo
	Calefactor con Temperatura 450°C aprox
	Solventes aceptados : Capaz de ser utilizado con la mayoría de los solventes
	Elemento de calefacción según fabricante
3	Accesorios y/o suministros
3.1	Cable de energía e ingreso de suministro de agua desionizada
4	Calibración
4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.
5	Seguridad
5.1	No requiere
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
	Lugar: en el local del IEST beneficiario
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES
	Duración: 6 horas
9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.

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

EQUIPO SOXHLET AUTOMÁTICO	
Especificaciones Técnicas	
1	Generalidades
1.1	Equipo utilizado para la cuantificación de los lípidos, estacionario y con control automático.
2	Características:
	Debe contar con 04 unidades mínimas de extracción, con colector múltiple
	Métodos de extracción preconfigurados, para un uso práctico
	Aplicable a todos los solventes orgánicos, cubriendo todas las necesidades de extracción
	Volumen del vaso disolvente: 150 ml
	Control total de temperatura y flujo
2.1	Opciones de reactivos comunes preestablecidos, permitiendo la manipulación con un solo clic para ensayos repetidos
	Dispositivo que permita bloquear todas las impurezas
	Dispositivo con detección de fugas
	Rango de temperatura: +5°C ~ 300°C
	Pantalla: Pantalla táctil a color
3	Accesorios y/o suministros
	Juego de mangueras completas
	Vaso calentador de aluminio para solventes
3.1	Vaso calentador de vidrio para solventes
	Cartuchos de extracción de celulosa: 24 unidades mínimo
	Sujetadores para cartuchos de extracción: 04 mínimo
4	Calibración
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.
5	Seguridad
5.1	No requiere
6	Manuales
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1	Hasta 120 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo
	Lugar: en el local del IEST beneficiario
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES
	Duración: Mínimo 3 horas
9.1	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
10	Conformidad
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																						
			<p>11 Garantía</p> <p>11.1 La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>	<p>11 Garantía</p> <p>11.1 La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>																																																																																																						
			<p>FC 14</p> <p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <table border="1" data-bbox="533 472 1339 639"> <thead> <tr> <th colspan="2">EQUIPO SOXHLET</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>CANTIDAD</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>2) Requerimientos de Energía Eléctrica</p> <table border="1" data-bbox="533 663 1339 839"> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>3) Lugar de entrega del equipo</p> <table border="1" data-bbox="533 863 1339 1086"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</td> </tr> <tr> <td></td> <td>CANTIDAD</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <p>Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</p> <p>La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</p>	EQUIPO SOXHLET		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S		CANTIDAD		1		1		1		1		4	1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S			1			1			1			1			4		Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S		CANTIDAD		1		1		1		1		4	<p>FC 14</p> <p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <p style="text-align: center;">EQUIPO SOXHLET AUTOMÁTICO</p> <table border="1" data-bbox="1429 472 2224 608"> <thead> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2) Requerimientos de Energía Eléctrica</p> <table border="1" data-bbox="1429 632 2224 807"> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>3) Lugar de entrega del equipo</p> <table border="1" data-bbox="1429 831 2224 1086"> <thead> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</td> </tr> <tr> <td></td> <td>CANTIDAD</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</p> <p>Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</p> <p>La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</p>	1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		1			1			1			1			4		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S			1			1			1			1			4		Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S		CANTIDAD		1		1		1		1		4
EQUIPO SOXHLET																																																																																																										
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S																																																																																																									
	CANTIDAD																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	4																																																																																																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	4																																																																																																									
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S																																																																																																									
	CANTIDAD																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	4																																																																																																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																								
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	4																																																																																																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	4																																																																																																									
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S																																																																																																									
	CANTIDAD																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	1																																																																																																									
	4																																																																																																									

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
MICRO KJELDAHL

Especificaciones Técnicas	
1	Generalidades
1.1.	Equipo Digestor y Destilador Micro-Kjeldahl para determinación de nitrógeno por arrastre de vapor , para muestras de 30 a 100 ml. Utilizado para la determinación de nitrógeno y proteínas en muestras de alimentos, leche, bebidas y otros. Sistema completo que incluye un bloque calefactor (digestor) en acero inoxidable para una óptima homogeneidad térmica, el ascensor y la campana de humos totalmente automático. Con un sistema para la neutralización de los humos (Scrubber), combinado con la bomba para la aspiración.
2	Características:
	Digestor
2.1.	Digestor para 2 o más unidades de digestión con Colector múltiple de vidrio Para 2 a mas posiciones de digestión para matraces de 30 a 100 ml Temperatura ambiente a 450° C Aprox Material según Fabricante para resistir altas temperaturas y acidos fuertes Bases porta resistencias de cerámica Pre-tratadas de preferencia Control de calentamiento: Termostato tipo Infinito de preferencia
	Scrubber
2.2.	Scrub: Dilucion / Neutralizador Presion residual segun fabricante Potencia mayor a 120 w
	Destilador
2.3.	Display color pantalla táctil Rango de medición 0-200 mg N Recuperación mayor al 99.5% Repetibilidad <1% Destilación de 3 a 7 minutos/muestra De consumo de agua aproximada 0.5-1.5 l/min Interfaces: Ethernet, 2 USB y RS232 Con capacidad de almacenamiento de datos Volumen Max Bureta 25 ml Volumen min de la bureta 2 µl Adición de Hidróxido de sodio automático
3	Accesorios y/o suministros
3.1.	Ingreso / salida de agua de refrigeración Matraces de digestión (6 unidades) Guantes de calor y pinzas para manipulación
4	Calibración
4.1.	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.
5	Seguridad
5.1.	Dispositivos de seguridad : Termostato, Sonda estropeada , movimiento del ascensor, superficie caliente con visualización a display y señal acústica
6	Manuales
6.1.	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.
7	Tiempo de entrega del equipo
7.1.	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario
8	Puesta a punto e instalación
8.1.	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.

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

MICRO KJELDAHL	
1	Generalidades
1.1.	Equipo Digestor y Destilador Micro-Kjeldahl para determinación de nitrógeno por arrastre de vapor , para muestras de 30 a 100 ml. Utilizado para la determinación de nitrógeno y proteínas en muestras de alimentos, leche, bebidas y otros. Sistema completo que incluye un bloque calefactor (digestor) en acero inoxidable para una óptima homogeneidad térmica, el ascensor y la campana de humos totalmente automático. Con un sistema para la neutralización de los humos (Scrubber), combinado con la bomba para la aspiración.
2	Características:
	Dimensiones máximas totales : profundidad: 500 mm, ancho: 1800 mm, altura: 1500 mm
	Digestor
2.1.	Digestor para 20 unidades, mínimo, con colector múltiple de vidrio Para 20 posiciones de digestión Micro Kjeldahl compatibles con tubos de muestra de 100 ml, mínimo Con regulador de temperatura con programas incorporados Contar con programas configurables que determine los niveles calefacción Material según fabricante para resistir altas temperaturas y acidos fuertes Pantalla táctil, opcional conexión a Wi-Fi Bases porta resistencias de cerámica Pre-tratadas de preferencia Control de calentamiento: Termostato tipo infinito de preferencia
	Scrubber
2.2.	Scrub: Dilucion / Neutralizador Presion residual segun fabricante
	Destilador
2.3.	Pantalla táctil a color con software de fácil uso Rango de medición 0-200 mg N aprox Recuperación ≥ 99.5% Reproducibilidad ≤ 1% Regulación de valor: 10-100% De consumo de agua: desde 0,5 l/min a 15 °C / desde 1 l/min a 30 °C Destilación en serie programable Gestión de usuario con mínimo 3 niveles Adición de Hidróxido de sodio automático Adición de agua automático Eliminación de residuos de la destilación automático Programación de tiempo para destilación Extracción de datos en formatos .xls, .tsv, .csv Con capacidad de almacenamiento de datos Contar con puertos de conexión, de preferencia Material según fabricante para resistir altas temperaturas y acidos fuerte s Otras características que ofrezca según fabricante
3	Accesorios y/o suministros
3.1.	Suministro de químicos y reactivos para las 3 etapas (ácidos, agua ultrapura, entre otros) 20 tubos de sellado para posiciones vadas, para evitar salida de gases. Digestor Bloque calefactor Colector de gases Bandeja antigoteo de ácidos Soporte para tubos de muestras Gradiilla de tubos de muestras Soporte de respaldo Juego completo de tubos de muestra (100 ml) Scrubber Soporte para frascos condensados Destilador Juego completo de tubos de muestra (100 ml) Otras que oferte la marca

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																								
			<table border="1"> <tr> <td data-bbox="526 228 593 260">9</td> <td data-bbox="593 228 1337 260">Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="593 260 1337 300">Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="593 300 1337 339">Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="593 339 1337 379">Duración: 8 horas</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="593 379 1337 419">Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="593 419 1337 475">- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 475 593 707">9.1</td> <td data-bbox="593 475 1337 531">- La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="593 531 1337 571">- El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="593 571 1337 611">- La capacitación deberá ser netamente práctico.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="593 611 1337 651">Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="593 651 1337 707">Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 707 593 738">10</td> <td data-bbox="593 707 1337 738">Conformidad</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 738 593 882">10.1</td> <td data-bbox="593 738 1337 882">La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 882 593 914">11</td> <td data-bbox="593 882 1337 914">Garantía</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 914 593 954">11.1</td> <td data-bbox="593 914 1337 954">La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 954 593 994">12</td> <td data-bbox="593 954 1337 994">Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 994 593 1099">12.1</td> <td data-bbox="593 994 1337 1099">Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración: 8 horas		Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:		- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo.	9.1	- La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.		- El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación.		- La capacitación deberá ser netamente práctico.		Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.		Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	11	Garantía	11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación	12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)	12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1413 228 1480 260">4</td> <td data-bbox="1480 228 2224 260">Calibración</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 260 1480 316">4.1.</td> <td data-bbox="1480 260 2224 316">El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 316 1480 347">5</td> <td data-bbox="1480 316 2224 347">Seguridad</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 347 1480 387">5.1</td> <td data-bbox="1480 347 2224 387">Dispositivos de seguridad : Termostato, Sonda estropeada , movimiento del ascensor, superficie caliente con visualización a display y señal acústica</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 387 1480 419">6</td> <td data-bbox="1480 387 2224 419">Manuales</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 419 1480 499">6.1</td> <td data-bbox="1480 419 2224 499">Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 499 1480 531">7</td> <td data-bbox="1480 499 2224 531">Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 531 1480 563">7.1</td> <td data-bbox="1480 531 2224 563">Hasta 120 días calendario</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 563 1480 595">8</td> <td data-bbox="1480 563 2224 595">Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 595 1480 691">8.1</td> <td data-bbox="1480 595 2224 691">El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento, incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 691 1480 722">9</td> <td data-bbox="1480 691 2224 722">Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1480 722 2224 762">Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1480 762 2224 802">Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1480 802 2224 842">Duración: 8 horas</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1480 842 2224 882">Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1480 882 2224 922">- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 922 1480 1010">9.1</td> <td data-bbox="1480 922 2224 978">- La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1480 978 2224 1018">- El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1480 1018 2224 1058">- La capacitación deberá ser netamente práctico.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1480 1058 2224 1098">Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1480 1098 2224 1153">Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 1153 1480 1185">10</td> <td data-bbox="1480 1153 2224 1185">Conformidad</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 1185 1480 1273">10.1</td> <td data-bbox="1480 1185 2224 1273">La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 1273 1480 1305">11</td> <td data-bbox="1480 1273 2224 1305">Garantía</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 1305 1480 1345">11.1</td> <td data-bbox="1480 1305 2224 1345">La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 1345 1480 1377">12</td> <td data-bbox="1480 1345 2224 1377">Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1413 1377 1480 1433">12.1</td> <td data-bbox="1480 1377 2224 1433">Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	4	Calibración	4.1.	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.	5	Seguridad	5.1	Dispositivos de seguridad : Termostato, Sonda estropeada , movimiento del ascensor, superficie caliente con visualización a display y señal acústica	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	Hasta 120 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento, incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración: 8 horas		Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:		- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo.	9.1	- La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.		- El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación.		- La capacitación deberá ser netamente práctico.		Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.		Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	11	Garantía	11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación	12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)	12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																											
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																											
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																																																											
	Duración: 8 horas																																																																																											
	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:																																																																																											
	- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo.																																																																																											
9.1	- La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.																																																																																											
	- El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación.																																																																																											
	- La capacitación deberá ser netamente práctico.																																																																																											
	Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.																																																																																											
	Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																											
10	Conformidad																																																																																											
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																											
11	Garantía																																																																																											
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación																																																																																											
12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)																																																																																											
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																											
4	Calibración																																																																																											
4.1.	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.																																																																																											
5	Seguridad																																																																																											
5.1	Dispositivos de seguridad : Termostato, Sonda estropeada , movimiento del ascensor, superficie caliente con visualización a display y señal acústica																																																																																											
6	Manuales																																																																																											
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																											
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																											
7.1	Hasta 120 días calendario																																																																																											
8	Puesta a punto e instalación																																																																																											
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento, incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.																																																																																											
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																											
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																											
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																																																											
	Duración: 8 horas																																																																																											
	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:																																																																																											
	- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo.																																																																																											
9.1	- La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.																																																																																											
	- El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación.																																																																																											
	- La capacitación deberá ser netamente práctico.																																																																																											
	Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.																																																																																											
	Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																											
10	Conformidad																																																																																											
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																											
11	Garantía																																																																																											
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación																																																																																											
12	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)																																																																																											
12.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																											

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																								
			<p>FC 14 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <table border="1" data-bbox="517 277 1332 592"> <thead> <tr> <th colspan="3">MICRO KJELDAHL</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>UEST HUARMEY</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>1</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>UEST HUARMEY</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>UEST HUARMEY</td> <td>Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarmey, Huarmey, Áncash.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	MICRO KJELDAHL			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		UEST HUARMEY	1		TOTAL	1	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			UEST HUARMEY	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:				Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega		UEST 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.			<p>FC 14 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <table border="1" data-bbox="1413 268 2224 592"> <thead> <tr> <th colspan="3">MICRO KJELDAHL</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>UEST HUARMEY</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>1</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>UEST HUARMEY</td> <td>Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>UEST HUARMEY</td> <td>Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarmey, Huarmey, Áncash.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	MICRO KJELDAHL			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		UEST HUARMEY	1		TOTAL	1	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			UEST HUARMEY	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:				Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega		UEST 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.		
MICRO KJELDAHL																																																																												
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																										
	UEST HUARMEY	1																																																																										
	TOTAL	1																																																																										
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																											
	UEST HUARMEY	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW, enchufe tipo Schuko 15 A 2P+T																																																																										
3	Lugar de entrega del equipo																																																																											
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																												
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																										
	UEST 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.																																																																												
MICRO KJELDAHL																																																																												
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																										
	UEST HUARMEY	1																																																																										
	TOTAL	1																																																																										
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																											
	UEST HUARMEY	Voltaje: 220 VAC/60 Hz (monofásico), máximo 1.5 KW																																																																										
3	Lugar de entrega del equipo																																																																											
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																												
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																										
	UEST 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.																																																																												

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																																										
32		ANEXO N° 01 - EETT / LOTE 7 Construcción civil	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONSTRUCCIÓN CIVIL</p> <p style="text-align: center;">BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Instrumento de pesaje que utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa y es utilizada para múltiples tareas en laboratorio para pesar cantidades hasta un número muy preciso.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Capacidad: Máximo 5100 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Precisión: 0.01g.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm. APROXIMADAMENTE</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Comunicación: RS232 y para dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Calibración: Externa digital.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Caja y/o estuche de protección /transporte.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Planos o diseño</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>Hasta 90 días calendario.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td>La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td>13.1</td> <td>Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	1	Especificaciones Técnicas		Generalidades		Instrumento de pesaje que utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa y es utilizada para múltiples tareas en laboratorio para pesar cantidades hasta un número muy preciso.	2	Características:		Capacidad: Máximo 5100 g		Precisión: 0.01g.		Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm. APROXIMADAMENTE	2.1	Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.		Comunicación: RS232 y para dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.		Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.		Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.		Calibración: Externa digital.	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Caja y/o estuche de protección /transporte.	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.	5	Seguridad	5.1	No aplica	6	Planos o diseño	6.1	No aplica	7	Manuales	7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	8	Tiempo de entrega del equipo	8.1	Hasta 90 días calendario.	9	Puesta a punto e instalación	9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.	10	Capacitación de funcionamiento del equipo	10.1	No aplica	11	Conformidad	11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	12	Garantía	12.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.	13	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	13.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONSTRUCCIÓN CIVIL</p> <p style="text-align: center;">BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Instrumento de pesaje que utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa y es utilizada para múltiples tareas en laboratorio para pesar cantidades hasta un número muy preciso.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medidas externas máximas [anchoxlarqo] : 0.45mx0.45m</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Capacidad: Máximo 5100 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Precisión: 0.01g.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm. APROXIMADAMENTE</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Comunicación: RS232 y para dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Calibración: Externa digital.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Caja y/o estuche de protección /transporte.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Planos o diseño</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>Hasta 120 días calendario.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td>La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td>13.1</td> <td>Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	1	Especificaciones Técnicas		Generalidades		Instrumento de pesaje que utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa y es utilizada para múltiples tareas en laboratorio para pesar cantidades hasta un número muy preciso.	2	Características:		Medidas externas máximas [anchoxlarqo] : 0.45mx0.45m		Capacidad: Máximo 5100 g		Precisión: 0.01g.		Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm. APROXIMADAMENTE	2.1	Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.		Comunicación: RS232 y para dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.		Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.		Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.		Calibración: Externa digital.	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Caja y/o estuche de protección /transporte.	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.	5	Seguridad	5.1	No aplica	6	Planos o diseño	6.1	No aplica	7	Manuales	7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	8	Tiempo de entrega del equipo	8.1	Hasta 120 días calendario.	9	Puesta a punto e instalación	9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.	10	Capacitación de funcionamiento del equipo	10.1	No aplica	11	Conformidad	11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	12	Garantía	12.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.	13	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	13.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.
			1	Especificaciones Técnicas																																																																																																																																										
	Generalidades																																																																																																																																													
	Instrumento de pesaje que utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa y es utilizada para múltiples tareas en laboratorio para pesar cantidades hasta un número muy preciso.																																																																																																																																													
2	Características:																																																																																																																																													
	Capacidad: Máximo 5100 g																																																																																																																																													
	Precisión: 0.01g.																																																																																																																																													
	Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm. APROXIMADAMENTE																																																																																																																																													
2.1	Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.																																																																																																																																													
	Comunicación: RS232 y para dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.																																																																																																																																													
	Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.																																																																																																																																													
	Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.																																																																																																																																													
	Calibración: Externa digital.																																																																																																																																													
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																																													
3.1	Caja y/o estuche de protección /transporte.																																																																																																																																													
4	Calibración																																																																																																																																													
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																																																													
5	Seguridad																																																																																																																																													
5.1	No aplica																																																																																																																																													
6	Planos o diseño																																																																																																																																													
6.1	No aplica																																																																																																																																													
7	Manuales																																																																																																																																													
7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																																													
8	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																																													
8.1	Hasta 90 días calendario.																																																																																																																																													
9	Puesta a punto e instalación																																																																																																																																													
9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.																																																																																																																																													
10	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																																													
10.1	No aplica																																																																																																																																													
11	Conformidad																																																																																																																																													
11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																																													
12	Garantía																																																																																																																																													
12.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.																																																																																																																																													
13	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																																																																																																																																													
13.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																																																																													
1	Especificaciones Técnicas																																																																																																																																													
	Generalidades																																																																																																																																													
	Instrumento de pesaje que utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa y es utilizada para múltiples tareas en laboratorio para pesar cantidades hasta un número muy preciso.																																																																																																																																													
2	Características:																																																																																																																																													
	Medidas externas máximas [anchoxlarqo] : 0.45mx0.45m																																																																																																																																													
	Capacidad: Máximo 5100 g																																																																																																																																													
	Precisión: 0.01g.																																																																																																																																													
	Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm. APROXIMADAMENTE																																																																																																																																													
2.1	Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.																																																																																																																																													
	Comunicación: RS232 y para dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.																																																																																																																																													
	Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.																																																																																																																																													
	Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.																																																																																																																																													
	Calibración: Externa digital.																																																																																																																																													
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																																													
3.1	Caja y/o estuche de protección /transporte.																																																																																																																																													
4	Calibración																																																																																																																																													
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																																																													
5	Seguridad																																																																																																																																													
5.1	No aplica																																																																																																																																													
6	Planos o diseño																																																																																																																																													
6.1	No aplica																																																																																																																																													
7	Manuales																																																																																																																																													
7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																																													
8	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																																													
8.1	Hasta 120 días calendario.																																																																																																																																													
9	Puesta a punto e instalación																																																																																																																																													
9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.																																																																																																																																													
10	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																																													
10.1	No aplica																																																																																																																																													
11	Conformidad																																																																																																																																													
11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																																													
12	Garantía																																																																																																																																													
12.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.																																																																																																																																													
13	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																																																																																																																																													
13.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																																																																													

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																																																																																																						
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>1</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>Lima - San Juan de Miraflores - Avenida Vargas Machuca 315</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Amazonas - Yurimaguas</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pedro A. del Águila</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>14</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Amazonas - Yurimaguas</td> <td>Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pedro A. del Águila</td> <td>Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Amazonas - Yurimaguas</td> <td>Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Bellavista</td> <td>Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Humberto Yauri</td> <td>Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Pedro A. del Águila</td> <td>Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		TOTAL	1	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Gilda Liliana Ballivián Rosado	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega	Gilda Liliana Ballivián Rosado		Lima - San Juan de Miraflores - Avenida Vargas Machuca 315	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.			BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Amazonas - Yurimaguas	6		Bellavista	4		Humberto Yauri	1		Pedro A. del Águila	3		TOTAL	14	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Amazonas - Yurimaguas	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.		Bellavista	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.		Humberto Yauri	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.		Pedro A. del Águila	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega	Amazonas - Yurimaguas		Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto	Bellavista		Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín	Humberto Yauri		Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín	Pedro A. del Águila		Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto	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.			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>1</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>Lima - San Juan de Miraflores - Avenida Vargas Machuca 315</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Amazonas - Yurimaguas</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pedro A. del Águila</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>14</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Amazonas - Yurimaguas</td> <td>Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pedro A. del Águila</td> <td>Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Amazonas - Yurimaguas</td> <td>Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Bellavista</td> <td>Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Humberto Yauri</td> <td>Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Pedro A. del Águila</td> <td>Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		TOTAL	1	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Gilda Liliana Ballivián Rosado	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega	Gilda Liliana Ballivián Rosado		Lima - San Juan de Miraflores - Avenida Vargas Machuca 315	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.			BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Amazonas - Yurimaguas	6		Bellavista	4		Humberto Yauri	1		Pedro A. del Águila	3		TOTAL	14	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Amazonas - Yurimaguas	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.		Bellavista	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.		Humberto Yauri	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.		Pedro A. del Águila	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega	Amazonas - Yurimaguas		Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto	Bellavista		Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín	Humberto Yauri		Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín	Pedro A. del Águila		Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto	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.		
BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL																																																																																																																																																																																																										
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																																																																																																								
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																																																																																																																																																																																																								
	TOTAL	1																																																																																																																																																																																																								
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																																																																																																									
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.																																																																																																																																																																																																								
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																																																																																																																									
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																																																																																																																																										
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega																																																																																																																																																																																																								
Gilda Liliana Ballivián Rosado		Lima - San Juan de Miraflores - Avenida Vargas Machuca 315																																																																																																																																																																																																								
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.																																																																																																																																																																																																										
BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL																																																																																																																																																																																																										
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																																																																																																								
	Amazonas - Yurimaguas	6																																																																																																																																																																																																								
	Bellavista	4																																																																																																																																																																																																								
	Humberto Yauri	1																																																																																																																																																																																																								
	Pedro A. del Águila	3																																																																																																																																																																																																								
	TOTAL	14																																																																																																																																																																																																								
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																																																																																																									
	Amazonas - Yurimaguas	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.																																																																																																																																																																																																								
	Bellavista	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.																																																																																																																																																																																																								
	Humberto Yauri	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.																																																																																																																																																																																																								
	Pedro A. del Águila	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.																																																																																																																																																																																																								
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																																																																																																																									
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																																																																																																																																										
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega																																																																																																																																																																																																								
Amazonas - Yurimaguas		Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto																																																																																																																																																																																																								
Bellavista		Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín																																																																																																																																																																																																								
Humberto Yauri		Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín																																																																																																																																																																																																								
Pedro A. del Águila		Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto																																																																																																																																																																																																								
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.																																																																																																																																																																																																										
BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL																																																																																																																																																																																																										
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																																																																																																								
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																																																																																																																																																																																																								
	TOTAL	1																																																																																																																																																																																																								
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																																																																																																									
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.																																																																																																																																																																																																								
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																																																																																																																									
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																																																																																																																																										
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega																																																																																																																																																																																																								
Gilda Liliana Ballivián Rosado		Lima - San Juan de Miraflores - Avenida Vargas Machuca 315																																																																																																																																																																																																								
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.																																																																																																																																																																																																										
BALANZA DE PRECISIÓN CENTESIMAL																																																																																																																																																																																																										
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																																																																																																								
	Amazonas - Yurimaguas	6																																																																																																																																																																																																								
	Bellavista	4																																																																																																																																																																																																								
	Humberto Yauri	1																																																																																																																																																																																																								
	Pedro A. del Águila	3																																																																																																																																																																																																								
	TOTAL	14																																																																																																																																																																																																								
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																																																																																																									
	Amazonas - Yurimaguas	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.																																																																																																																																																																																																								
	Bellavista	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.																																																																																																																																																																																																								
	Humberto Yauri	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.																																																																																																																																																																																																								
	Pedro A. del Águila	Fuente: Adaptador de CA, batería interna recargable.Cable de conexión a corriente, debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.																																																																																																																																																																																																								
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																																																																																																																									
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																																																																																																																																										
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega																																																																																																																																																																																																								
Amazonas - Yurimaguas		Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto																																																																																																																																																																																																								
Bellavista		Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín																																																																																																																																																																																																								
Humberto Yauri		Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín																																																																																																																																																																																																								
Pedro A. del Águila		Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto																																																																																																																																																																																																								
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.																																																																																																																																																																																																										
33																																																																																																																																																																																																										

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																																										
34		ANEXO N° 01 – EETT / LOTE 7 Construcción civil	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONSTRUCCIÓN CIVIL</p> <p style="text-align: center;">BALANZA DE PRECISIÓN DECIMAL</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td>Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Instrumento de pesaje utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa. Cuenta con un plato donde se deposita el objeto para medir, utilizada para pesar cantidades hasta un número muy preciso.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Capacidad: 8200 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Precisión: 0.1g.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm APROXIMADAMENTE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.1</td> <td>Comunicación: RS232, host USB, dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pulsador de cero y tara</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Indicador de nivelación</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Patas ajustables para la nivelación</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.1</td> <td>Caja y/o estuche de protección /transporte</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5.1</td> <td>No requiere.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Planos o diseño</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8.1</td> <td>Hasta 90 días calendario</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12.1</td> <td>La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTÍA al momento de la entrega.</td> </tr> </table>	1	Especificaciones Técnicas		Generalidades		Instrumento de pesaje utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa. Cuenta con un plato donde se deposita el objeto para medir, utilizada para pesar cantidades hasta un número muy preciso.	2	Características:		Capacidad: 8200 g		Precisión: 0.1g.		Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm APROXIMADAMENTE		Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.	2.1	Comunicación: RS232, host USB, dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.		Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.		Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.		Pulsador de cero y tara		Indicador de nivelación		Patas ajustables para la nivelación	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Caja y/o estuche de protección /transporte	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.	5	Seguridad	5.1	No requiere.	6	Planos o diseño	6.1	No aplica	7	Manuales	7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	8	Tiempo de entrega del equipo	8.1	Hasta 90 días calendario	9	Puesta a punto e instalación	9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.	10	Capacitación de funcionamiento del equipo	10.1	No aplica	11	Conformidad	11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	12	Garantía	12.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTÍA al momento de la entrega.	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONSTRUCCIÓN CIVIL</p> <p style="text-align: center;">BALANZA DE PRECISIÓN DECIMAL</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td>Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Instrumento de pesaje utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa. Cuenta con un plato donde se deposita el objeto para medir, utilizada para pesar cantidades hasta un número muy preciso.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Capacidad: 8200 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Precisión: 0.1g.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm APROXIMADAMENTE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medidas externas máximas (anchoxlargo) : 0.45m x 0.45m</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.1</td> <td>Comunicación: RS232, host USB, dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pulsador de cero y tara</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Indicador de nivelación</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Patas ajustables para la nivelación</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.1</td> <td>Caja y/o estuche de protección /transporte</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5.1</td> <td>No requiere.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Planos o diseño</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8.1</td> <td>Hasta 120 días calendario</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12.1</td> <td>La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTÍA al momento de la entrega.</td> </tr> </table>	1	Especificaciones Técnicas		Generalidades		Instrumento de pesaje utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa. Cuenta con un plato donde se deposita el objeto para medir, utilizada para pesar cantidades hasta un número muy preciso.	2	Características:		Capacidad: 8200 g		Precisión: 0.1g.		Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm APROXIMADAMENTE		Medidas externas máximas (anchoxlargo) : 0.45m x 0.45m		Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.	2.1	Comunicación: RS232, host USB, dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.		Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.		Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.		Pulsador de cero y tara		Indicador de nivelación		Patas ajustables para la nivelación	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Caja y/o estuche de protección /transporte	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.	5	Seguridad	5.1	No requiere.	6	Planos o diseño	6.1	No aplica	7	Manuales	7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	8	Tiempo de entrega del equipo	8.1	Hasta 120 días calendario	9	Puesta a punto e instalación	9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.	10	Capacitación de funcionamiento del equipo	10.1	No aplica	11	Conformidad	11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	12	Garantía	12.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTÍA al momento de la entrega.
			1	Especificaciones Técnicas																																																																																																																																										
	Generalidades																																																																																																																																													
	Instrumento de pesaje utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa. Cuenta con un plato donde se deposita el objeto para medir, utilizada para pesar cantidades hasta un número muy preciso.																																																																																																																																													
2	Características:																																																																																																																																													
	Capacidad: 8200 g																																																																																																																																													
	Precisión: 0.1g.																																																																																																																																													
	Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm APROXIMADAMENTE																																																																																																																																													
	Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.																																																																																																																																													
2.1	Comunicación: RS232, host USB, dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.																																																																																																																																													
	Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.																																																																																																																																													
	Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.																																																																																																																																													
	Pulsador de cero y tara																																																																																																																																													
	Indicador de nivelación																																																																																																																																													
	Patas ajustables para la nivelación																																																																																																																																													
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																																													
3.1	Caja y/o estuche de protección /transporte																																																																																																																																													
4	Calibración																																																																																																																																													
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																																																													
5	Seguridad																																																																																																																																													
5.1	No requiere.																																																																																																																																													
6	Planos o diseño																																																																																																																																													
6.1	No aplica																																																																																																																																													
7	Manuales																																																																																																																																													
7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																																													
8	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																																													
8.1	Hasta 90 días calendario																																																																																																																																													
9	Puesta a punto e instalación																																																																																																																																													
9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.																																																																																																																																													
10	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																																													
10.1	No aplica																																																																																																																																													
11	Conformidad																																																																																																																																													
11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																																													
12	Garantía																																																																																																																																													
12.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTÍA al momento de la entrega.																																																																																																																																													
1	Especificaciones Técnicas																																																																																																																																													
	Generalidades																																																																																																																																													
	Instrumento de pesaje utiliza la acción de la gravedad para determinación de la masa. Cuenta con un plato donde se deposita el objeto para medir, utilizada para pesar cantidades hasta un número muy preciso.																																																																																																																																													
2	Características:																																																																																																																																													
	Capacidad: 8200 g																																																																																																																																													
	Precisión: 0.1g.																																																																																																																																													
	Plataforma: Rectangular de 195 mm x 175 mm APROXIMADAMENTE																																																																																																																																													
	Medidas externas máximas (anchoxlargo) : 0.45m x 0.45m																																																																																																																																													
	Panel: Pantalla táctil gráfica VGA a todo color de 4.3 "(109 mm) APROXIMADAMENTE con brillo controlado por el usuario, con iluminación LED o LCD y/o resistente al desgaste.																																																																																																																																													
2.1	Comunicación: RS232, host USB, dispositivo USB (incluido) o interface de comunicación USB-C OTG.																																																																																																																																													
	Construcción: Base de metal, carcasa superior de ABS, bandeja de acero inoxidable, indicador de nivel frontal iluminado, gancho para pesar por debajo.																																																																																																																																													
	Unidades de medida: Gramo y/o Miligramo y/o Kilogramo y/o Onza y/o Personalizado.																																																																																																																																													
	Pulsador de cero y tara																																																																																																																																													
	Indicador de nivelación																																																																																																																																													
	Patas ajustables para la nivelación																																																																																																																																													
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																																													
3.1	Caja y/o estuche de protección /transporte																																																																																																																																													
4	Calibración																																																																																																																																													
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																																																													
5	Seguridad																																																																																																																																													
5.1	No requiere.																																																																																																																																													
6	Planos o diseño																																																																																																																																													
6.1	No aplica																																																																																																																																													
7	Manuales																																																																																																																																													
7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																																													
8	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																																													
8.1	Hasta 120 días calendario																																																																																																																																													
9	Puesta a punto e instalación																																																																																																																																													
9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.																																																																																																																																													
10	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																																													
10.1	No aplica																																																																																																																																													
11	Conformidad																																																																																																																																													
11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																																													
12	Garantía																																																																																																																																													
12.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTÍA al momento de la entrega.																																																																																																																																													

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																																														
			<p>13 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>13.1 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p> <p>(...)</p> <table border="1" data-bbox="524 384 1339 1007"> <thead> <tr> <th colspan="2">BALANZA DE PRECISION DECIMAL</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td>Amazonas - Yurimaguas</td><td>6</td></tr> <tr><td></td><td>Bellavista</td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>Felipe Alva</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>Humberto Yauri</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>Pedro A. del Águila</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>TOTAL</td><td>13</td></tr> <tr> <th>2</th> <th>Requerimientos de Energía Eléctrica</th> <th></th> </tr> <tr><td></td><td>Amazonas - Yurimaguas</td><td>Voltaje Monofásico 220V</td></tr> <tr><td></td><td>Bellavista</td><td>Voltaje Monofásico 220V</td></tr> <tr><td></td><td>Felipe Alva</td><td>Voltaje Monofásico 220V</td></tr> <tr><td></td><td>Humberto Yauri</td><td>Voltaje Monofásico 220V</td></tr> <tr><td></td><td>Pedro A. del Águila</td><td>Voltaje Monofásico 220V</td></tr> <tr> <th>3</th> <th>Lugar de entrega del equipo</th> <th></th> </tr> <tr><td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación.</td></tr> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th colspan="2">Lugar de entrega</th> </tr> <tr><td>Amazonas - Yurimaguas</td><td colspan="2">Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto</td></tr> <tr><td>Bellavista</td><td colspan="2">Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín</td></tr> <tr><td>Felipe Alva</td><td colspan="2">Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca</td></tr> <tr><td>Humberto Yauri</td><td colspan="2">Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín</td></tr> <tr><td>Pedro A. del Águila</td><td colspan="2">Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto</td></tr> <tr><td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td></tr> <tr><td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td></tr> </tbody> </table>	BALANZA DE PRECISION DECIMAL		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Amazonas - Yurimaguas	6		Bellavista	4		Felipe Alva	1		Humberto Yauri	1		Pedro A. del Águila	1		TOTAL	13	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Amazonas - Yurimaguas	Voltaje Monofásico 220V		Bellavista	Voltaje Monofásico 220V		Felipe Alva	Voltaje Monofásico 220V		Humberto Yauri	Voltaje Monofásico 220V		Pedro A. del Águila	Voltaje Monofásico 220V	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación.			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega		Amazonas - Yurimaguas	Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto		Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín		Felipe Alva	Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca		Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín		Pedro A. del Águila	Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto		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.			<p>13 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>13.1 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p> <p>(...)</p> <table border="1" data-bbox="1426 384 2228 1007"> <thead> <tr> <th colspan="2">BALANZA DE PRECISION DECIMAL</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td>Amazonas - Yurimaguas</td><td>6</td></tr> <tr><td></td><td>Bellavista</td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>Felipe Alva</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>Humberto Yauri</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>Pedro A. del Águila</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>TOTAL</td><td>13</td></tr> <tr> <th>2</th> <th>Requerimientos de Energía Eléctrica</th> <th></th> </tr> <tr><td></td><td>Amazonas - Yurimaguas</td><td>Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.</td></tr> <tr><td></td><td>Bellavista</td><td>Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.</td></tr> <tr><td></td><td>Felipe Alva</td><td>Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.</td></tr> <tr><td></td><td>Humberto Yauri</td><td>Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.</td></tr> <tr><td></td><td>Pedro A. del Águila</td><td>Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.</td></tr> <tr> <th>3</th> <th>Lugar de entrega del equipo</th> <th></th> </tr> <tr><td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación.</td></tr> <tr> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th colspan="2">Lugar de entrega</th> </tr> <tr><td>Amazonas - Yurimaguas</td><td colspan="2">Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto</td></tr> <tr><td>Bellavista</td><td colspan="2">Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín</td></tr> <tr><td>Felipe Alva</td><td colspan="2">Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca</td></tr> <tr><td>Humberto Yauri</td><td colspan="2">Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín</td></tr> <tr><td>Pedro A. del Águila</td><td colspan="2">Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto</td></tr> <tr><td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td></tr> <tr><td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td></tr> </tbody> </table>	BALANZA DE PRECISION DECIMAL		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Amazonas - Yurimaguas	6		Bellavista	4		Felipe Alva	1		Humberto Yauri	1		Pedro A. del Águila	1		TOTAL	13	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Amazonas - Yurimaguas	Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.		Bellavista	Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.		Felipe Alva	Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.		Humberto Yauri	Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.		Pedro A. del Águila	Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación.			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega		Amazonas - Yurimaguas	Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto		Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín		Felipe Alva	Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca		Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín		Pedro A. del Águila	Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto		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.		
BALANZA DE PRECISION DECIMAL																																																																																																																																																		
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																																																
	Amazonas - Yurimaguas	6																																																																																																																																																
	Bellavista	4																																																																																																																																																
	Felipe Alva	1																																																																																																																																																
	Humberto Yauri	1																																																																																																																																																
	Pedro A. del Águila	1																																																																																																																																																
	TOTAL	13																																																																																																																																																
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																																																	
	Amazonas - Yurimaguas	Voltaje Monofásico 220V																																																																																																																																																
	Bellavista	Voltaje Monofásico 220V																																																																																																																																																
	Felipe Alva	Voltaje Monofásico 220V																																																																																																																																																
	Humberto Yauri	Voltaje Monofásico 220V																																																																																																																																																
	Pedro A. del Águila	Voltaje Monofásico 220V																																																																																																																																																
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																																																																	
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación.																																																																																																																																																		
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																																																																																	
Amazonas - Yurimaguas	Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto																																																																																																																																																	
Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín																																																																																																																																																	
Felipe Alva	Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca																																																																																																																																																	
Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín																																																																																																																																																	
Pedro A. del Águila	Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto																																																																																																																																																	
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.																																																																																																																																																		
BALANZA DE PRECISION DECIMAL																																																																																																																																																		
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																																																
	Amazonas - Yurimaguas	6																																																																																																																																																
	Bellavista	4																																																																																																																																																
	Felipe Alva	1																																																																																																																																																
	Humberto Yauri	1																																																																																																																																																
	Pedro A. del Águila	1																																																																																																																																																
	TOTAL	13																																																																																																																																																
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																																																	
	Amazonas - Yurimaguas	Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.																																																																																																																																																
	Bellavista	Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.																																																																																																																																																
	Felipe Alva	Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.																																																																																																																																																
	Humberto Yauri	Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.																																																																																																																																																
	Pedro A. del Águila	Alimentación monofásica: 220V. El cable de conexión a corriente de contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.																																																																																																																																																
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																																																																	
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación.																																																																																																																																																		
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																																																																																	
Amazonas - Yurimaguas	Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto																																																																																																																																																	
Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín																																																																																																																																																	
Felipe Alva	Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca																																																																																																																																																	
Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín																																																																																																																																																	
Pedro A. del Águila	Avenida del Ejército N° 1459, Iquitos, Maynas, Loreto																																																																																																																																																	
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.																																																																																																																																																		

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																														
35		ANEXO N° 01 – ETT / LOTE 9 Construcción civil	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONSTRUCCIÓN CIVIL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td> Especificaciones Técnicas Generalidades Horno eléctrico de laboratorio para el secado homogéneo de materiales por convección mecánica, con recirculación forzada de aire, han sido diseñados para secar asfalto, suelo, roca, concreto, agregado o materiales similares. </td> </tr> <tr> <td>2</td> <td> Características: Capacidad: 220 litros aproximadamente Mecanismo: Corriente de aire mediante ventilación forzada. Medidas: Sistema digital de control de temperatura y Termostato único y/o doble para condiciones de trabajo seguras. </td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td> N° de puertas: 2. Doble pared y un aislamiento térmico mediante 60 mm de fibra de vidrio, con luz piloto de encendido y cavidades Rango de Temperatura: ambiente a 200°C aproximadamente Acabado: Cámara y rejillas de acero inoxidable. Debe permitir intercambio de rejillas a varias alturas. </td> </tr> <tr> <td>3</td> <td> Accesorios y/o suministros </td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td> 02 rejillas o bandas perforadas para enfriamiento rápido. 01 termómetro de vidrio 0-300 °C div. 1 °C </td> </tr> <tr> <td>4</td> <td> Calibración </td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td> El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el periodo de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega. </td> </tr> <tr> <td>5</td> <td> Seguridad </td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td> El manual de operatividad debe de considerarlo. </td> </tr> <tr> <td>6</td> <td> Planos o diseño </td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td> No aplica </td> </tr> <tr> <td>7</td> <td> Manuales </td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td> Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT. </td> </tr> <tr> <td>8</td> <td> Tiempo de entrega del equipo </td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td> Hasta 90 días calendario </td> </tr> <tr> <td>9</td> <td> Puesta a punto e instalación </td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td> El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. </td> </tr> <tr> <td>10</td> <td> Capacitación de funcionamiento del equipo Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas Duración: 06 horas mínimo </td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONSTRUCCIÓN CIVIL		HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA		1	Especificaciones Técnicas Generalidades Horno eléctrico de laboratorio para el secado homogéneo de materiales por convección mecánica, con recirculación forzada de aire, han sido diseñados para secar asfalto, suelo, roca, concreto, agregado o materiales similares.	2	Características: Capacidad: 220 litros aproximadamente Mecanismo: Corriente de aire mediante ventilación forzada. Medidas: Sistema digital de control de temperatura y Termostato único y/o doble para condiciones de trabajo seguras.	2.1	N° de puertas: 2. Doble pared y un aislamiento térmico mediante 60 mm de fibra de vidrio, con luz piloto de encendido y cavidades Rango de Temperatura: ambiente a 200°C aproximadamente Acabado: Cámara y rejillas de acero inoxidable. Debe permitir intercambio de rejillas a varias alturas.	3	Accesorios y/o suministros	3.1	02 rejillas o bandas perforadas para enfriamiento rápido. 01 termómetro de vidrio 0-300 °C div. 1 °C	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el periodo de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.	5	Seguridad	5.1	El manual de operatividad debe de considerarlo.	6	Planos o diseño	6.1	No aplica	7	Manuales	7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	8	Tiempo de entrega del equipo	8.1	Hasta 90 días calendario	9	Puesta a punto e instalación	9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.	10	Capacitación de funcionamiento del equipo Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas Duración: 06 horas mínimo	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR</th> </tr> <tr> <th colspan="2">PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Especificaciones Técnicas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td> Generalidades </td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td> Horno eléctrico de laboratorio para el secado homogéneo de materiales por convección mecánica, con recirculación forzada de aire, han sido diseñados para secar asfalto, suelo, roca, concreto, agregado o materiales similares. </td> </tr> <tr> <td>2</td> <td> Características: </td> </tr> <tr> <td></td> <td> Capacidad mínima: 220 litros Potencia eléctrica: 4 Kw Mecanismo de convección: Flujo de aire mediante ventilación forzada. Medidas máximas del equipo: (profundidad x largo) 0.80mx1.05m, el equipo va sobre una mesa de similares medidas. </td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td> - Sistema digital de control de temperatura PID, sensor RTD o termocupla y termostatos de seguridad. - Pilotos de señalización para indicar equipo energizado y alta temperatura. - Buzzer (alarma sonora) para alertar el término del proceso. N° de puertas: 1 o 2, de acuerdo al modelo de fabricante Doble pared y aislamiento térmico de fibra de vidrio y cavidades para un enfriamiento rápido. Rango de Temperatura mínima: 200°C Acabado: Cámara y rejillas de acero inoxidable. Debe permitir intercambio de rejillas a varias alturas. </td> </tr> <tr> <td>3</td> <td> Accesorios y/o suministros </td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td> 02 rejillas o bandas perforadas para enfriamiento rápido. 01 termómetro de vidrio 0-300 °C div. 1 °C </td> </tr> <tr> <td>4</td> <td> Calibración </td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td> El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien. </td> </tr> <tr> <td>5</td> <td> Seguridad </td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td> El manual de operatividad debe de considerarlo. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien. </td> </tr> <tr> <td>6</td> <td> Manuales </td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td> Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT. </td> </tr> <tr> <td>7</td> <td> Tiempo de entrega del equipo </td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td> Hasta 120 días calendario </td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR		PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL		HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA		Especificaciones Técnicas		1	Generalidades	1.1	Horno eléctrico de laboratorio para el secado homogéneo de materiales por convección mecánica, con recirculación forzada de aire, han sido diseñados para secar asfalto, suelo, roca, concreto, agregado o materiales similares.	2	Características:		Capacidad mínima: 220 litros Potencia eléctrica: 4 Kw Mecanismo de convección: Flujo de aire mediante ventilación forzada. Medidas máximas del equipo: (profundidad x largo) 0.80mx1.05m , el equipo va sobre una mesa de similares medidas.	2.1	- Sistema digital de control de temperatura PID, sensor RTD o termocupla y termostatos de seguridad. - Pilotos de señalización para indicar equipo energizado y alta temperatura. - Buzzer (alarma sonora) para alertar el término del proceso. N° de puertas: 1 o 2, de acuerdo al modelo de fabricante Doble pared y aislamiento térmico de fibra de vidrio y cavidades para un enfriamiento rápido. Rango de Temperatura mínima: 200°C Acabado: Cámara y rejillas de acero inoxidable. Debe permitir intercambio de rejillas a varias alturas.	3	Accesorios y/o suministros	3.1	02 rejillas o bandas perforadas para enfriamiento rápido. 01 termómetro de vidrio 0-300 °C div. 1 °C	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.	5	Seguridad	5.1	El manual de operatividad debe de considerarlo. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	Hasta 120 días calendario
			ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONSTRUCCIÓN CIVIL																																																																															
HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA																																																																																		
1	Especificaciones Técnicas Generalidades Horno eléctrico de laboratorio para el secado homogéneo de materiales por convección mecánica, con recirculación forzada de aire, han sido diseñados para secar asfalto, suelo, roca, concreto, agregado o materiales similares.																																																																																	
2	Características: Capacidad: 220 litros aproximadamente Mecanismo: Corriente de aire mediante ventilación forzada. Medidas: Sistema digital de control de temperatura y Termostato único y/o doble para condiciones de trabajo seguras.																																																																																	
2.1	N° de puertas: 2. Doble pared y un aislamiento térmico mediante 60 mm de fibra de vidrio, con luz piloto de encendido y cavidades Rango de Temperatura: ambiente a 200°C aproximadamente Acabado: Cámara y rejillas de acero inoxidable. Debe permitir intercambio de rejillas a varias alturas.																																																																																	
3	Accesorios y/o suministros																																																																																	
3.1	02 rejillas o bandas perforadas para enfriamiento rápido. 01 termómetro de vidrio 0-300 °C div. 1 °C																																																																																	
4	Calibración																																																																																	
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el periodo de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																	
5	Seguridad																																																																																	
5.1	El manual de operatividad debe de considerarlo.																																																																																	
6	Planos o diseño																																																																																	
6.1	No aplica																																																																																	
7	Manuales																																																																																	
7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																	
8	Tiempo de entrega del equipo																																																																																	
8.1	Hasta 90 días calendario																																																																																	
9	Puesta a punto e instalación																																																																																	
9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.																																																																																	
10	Capacitación de funcionamiento del equipo Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas Duración: 06 horas mínimo																																																																																	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR																																																																																		
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL																																																																																		
HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA																																																																																		
Especificaciones Técnicas																																																																																		
1	Generalidades																																																																																	
1.1	Horno eléctrico de laboratorio para el secado homogéneo de materiales por convección mecánica, con recirculación forzada de aire, han sido diseñados para secar asfalto, suelo, roca, concreto, agregado o materiales similares.																																																																																	
2	Características:																																																																																	
	Capacidad mínima: 220 litros Potencia eléctrica: 4 Kw Mecanismo de convección: Flujo de aire mediante ventilación forzada. Medidas máximas del equipo: (profundidad x largo) 0.80mx1.05m , el equipo va sobre una mesa de similares medidas.																																																																																	
2.1	- Sistema digital de control de temperatura PID, sensor RTD o termocupla y termostatos de seguridad. - Pilotos de señalización para indicar equipo energizado y alta temperatura. - Buzzer (alarma sonora) para alertar el término del proceso. N° de puertas: 1 o 2, de acuerdo al modelo de fabricante Doble pared y aislamiento térmico de fibra de vidrio y cavidades para un enfriamiento rápido. Rango de Temperatura mínima: 200°C Acabado: Cámara y rejillas de acero inoxidable. Debe permitir intercambio de rejillas a varias alturas.																																																																																	
3	Accesorios y/o suministros																																																																																	
3.1	02 rejillas o bandas perforadas para enfriamiento rápido. 01 termómetro de vidrio 0-300 °C div. 1 °C																																																																																	
4	Calibración																																																																																	
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.																																																																																	
5	Seguridad																																																																																	
5.1	El manual de operatividad debe de considerarlo. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.																																																																																	
6	Manuales																																																																																	
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																	
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																	
7.1	Hasta 120 días calendario																																																																																	

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																					
			<p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p>																						
		10.1		<p>8 Puesta a punto e instalación</p> <p>8.1 El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento..</p>																					
				<p>9 Capacitación de funcionamiento del equipo</p> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario</p> <p>Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 2 docentes</p> <p>Duración: 04 horas mínimo</p> <p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p>																					
		11	Conformidad	<p>3.1</p> <p>Para la conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p>																					
		12	Garantía	<p>10 Conformidad</p> <p>10.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p>																					
		12.1	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.	<p>11 Garantía</p> <p>11.1 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.</p>																					
		13	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	<p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>																					
		13.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																						
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gilda Liliana Ballivián Rosado</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso	1		Gilda Liliana Ballivián Rosado	1		Sangarará	1		Vilcanota	1		TOTAL	4	
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso	1																							
	Gilda Liliana Ballivián Rosado	1																							
	Sangarará	1																							
	Vilcanota	1																							
	TOTAL	4																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACION FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>El Descanso</td></tr></tbody></table>	HORNO DE VENTILACION FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		El Descanso														
HORNO DE VENTILACION FORZADA																									
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																							
	El Descanso																								

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																												
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Felipe Alva</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>3</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>230V 50-60Hz. 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.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Felipe Alva</td> <td>230V 50-60Hz. 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.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>230V 50-60Hz. 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.</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td>Bellavista</td> <td colspan="2">Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín</td> </tr> <tr> <td>Felipe Alva</td> <td colspan="2">Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca</td> </tr> <tr> <td>Humberto Yauri</td> <td colspan="2">Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Bellavista	1		Felipe Alva	1		Humberto Yauri	1		TOTAL	3	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Bellavista	230V 50-60Hz. 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.		Felipe Alva	230V 50-60Hz. 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.		Humberto Yauri	230V 50-60Hz. 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.	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega	Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín		Felipe Alva	Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca		Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín		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.			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Felipe Alva</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>3</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Suministro eléctrico disponible en el punto del equipo</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F/ 2kw. El cable conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Felipe Alva</td> <td>Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F/2kw.El cable conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F/2kw.El cable conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td>Bellavista</td> <td colspan="2">Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín</td> </tr> <tr> <td>Felipe Alva</td> <td colspan="2">Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca</td> </tr> <tr> <td>Humberto Yauri</td> <td colspan="2">Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Bellavista	1		Felipe Alva	1		Humberto Yauri	1		TOTAL	3	2	Suministro eléctrico disponible en el punto del equipo			Bellavista	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F/ 2kw. El cable conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores		Felipe Alva	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F/2kw.El cable conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores		Humberto Yauri	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F/2kw.El cable conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega	Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín		Felipe Alva	Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca		Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín		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.		
HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA																																																																																																																
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																														
	Bellavista	1																																																																																																														
	Felipe Alva	1																																																																																																														
	Humberto Yauri	1																																																																																																														
	TOTAL	3																																																																																																														
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																															
	Bellavista	230V 50-60Hz. 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.																																																																																																														
	Felipe Alva	230V 50-60Hz. 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.																																																																																																														
	Humberto Yauri	230V 50-60Hz. 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.																																																																																																														
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																															
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																																																
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega																																																																																																														
Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín																																																																																																															
Felipe Alva	Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca																																																																																																															
Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín																																																																																																															
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.																																																																																																																
HORNO DE VENTILACIÓN FORZADA																																																																																																																
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																														
	Bellavista	1																																																																																																														
	Felipe Alva	1																																																																																																														
	Humberto Yauri	1																																																																																																														
	TOTAL	3																																																																																																														
2	Suministro eléctrico disponible en el punto del equipo																																																																																																															
	Bellavista	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F/ 2kw. El cable conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores																																																																																																														
	Felipe Alva	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F/2kw.El cable conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores																																																																																																														
	Humberto Yauri	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F/2kw.El cable conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores																																																																																																														
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																															
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																																																
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega																																																																																																														
Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín																																																																																																															
Felipe Alva	Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca																																																																																																															
Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín																																																																																																															
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.																																																																																																																

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir
36		ANEXO N° 01 – EETT / LOTE 10 Construcción civil	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONSTRUCCIÓN CIVIL</p> <p style="text-align: center;">MAQUINA DE CORTE DIRECTO RESIDUAL SISTEMATIZADO</p> <p>1 Generalidades Este equipo permite determinar la resistencia al corte de todos los tipos de especímenes de suelo, incluidos los consolidados y los drenados, sin alterar o remodelados.</p> <p>2 Características: Especificaciones del marco: Carga máxima de corte: 5 kN Velocidad de corte: 0,00001 a 15,0000 mm / min. aproximadamente Visualización de velocidad y desplazamiento con resolución de 0,00001 mm. La máquina puede albergar muestras redondas de diámetro 50mm, 60mm, 63.5mm, 100 mm y cuadradas 60x60mm, 100x100mm. Posibilidad de carga vertical directa, o con una relación de brazo de palanca 10: 1. Unidad de control electrónico con pantalla grafica a color y pantalla táctil de 7" APROXIMADAMENTE que permita configurar la velocidad de ensayo. Su funcionamiento es como el de una PC estándar basada en el sistema operativo Windows o similar, para gestión de datos. (análisis de datos, resultados de pruebas y gráficos en tiempo real).</p> <p>2.1 Interfaz del icono de la pantalla táctil que permita una configuración fácil de todos los parámetros y una ejecución rápida de la prueba. Resultado de valores de lectura inmediatos. La máquina debe poder realizar las pruebas sin ninguna PC externa, el panel de control debe funcionar como una PC. Conexión directa a Intranet (conexión a una red LAN) e Internet para comunicación remota y transmisión de diagnóstico inmediato o actualizaciones del firmware. Almacenamiento de memoria ilimitado con: 2 puertos USB, 1 tarjeta SD. Posibilidad de selección de idiomas. Debe estar equipada con 8 conectores para el sistema de adquisición y procesamiento de datos (canales analógicos / digitales). Debe cumplir con las siguientes normas internacionales: ASTM D3080; BS 1377:7 y/o AASHTO T235 o similares</p> <p>3 Accesorios y/o suministros Celda de carga, capacidad de 3000 N, completo con cable y conector Transductor lineal vertical de 10 mm de recorrido Transductor lineal horizontal de 25 mm de recorrido Firmware para la adquisición de datos Conjunto de pesos ranurados de 64 kg como mínimo: 7x8 kg + 1x4 kg + 1x2 kg + 1x1 kg + 1x500 g + 2x250 g Caja de corte cuadrado 60x60mm, fabricada en bronce, acabado mecanizado, completa con carro, porta muestras cuadrado, placa de base, dos placas sólidas y dos perforadas, dos piedras porosas, adaptadores para fijar el portacajas.</p> <p>3.1 Troquel (cortador de muestras), con borde cortante se utiliza para preparar la muestra de suelo Pisón (herramienta de extrusión), expulsa la muestra compactada directamente a la caja de corte sin alterarla. Software de procesamiento de datos para PC y reportes Impresora térmica instalado en el panel para resultados insitu Incluye distanciadores para lograr la altura adecuada para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg. (opcional) Incluye platos de retención y 1 par de pads de neopreno para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg. (opcional)</p>	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONSTRUCCIÓN CIVIL</p> <p style="text-align: center;">MAQUINA DE CORTE DIRECTO RESIDUAL SISTEMATIZADO</p> <p>1 Generalidades Este equipo permite determinar la resistencia al corte de todos los tipos de especímenes de suelo, incluidos los consolidados y los drenados, sin alterar o remodelados.</p> <p>2 Características: Especificaciones del marco: Carga máxima de corte: 5 kN Medidas máximas externa (anchoxlargo): 1.00mx1.20m Velocidad de corte: 0,00001 a 15,0000 mm / min. aproximadamente Visualización de velocidad y desplazamiento con resolución de 0,00001 mm. La máquina puede albergar muestras redondas de diámetro 50mm, 60mm, 63.5mm, 100 mm y cuadradas 60x60mm, 100x100mm. Posibilidad de carga vertical directa, o con una relación de brazo de palanca 10: 1. Unidad de control electrónico con pantalla grafica a color y pantalla táctil de 7" APROXIMADAMENTE que permita configurar la velocidad de ensayo. Su funcionamiento es como el de una PC estándar basada en el sistema operativo Windows o similar, para gestión de datos. (análisis de datos, resultados de pruebas y gráficos en tiempo real).</p> <p>2.1 Interfaz del icono de la pantalla táctil que permita una configuración fácil de todos los parámetros y una ejecución rápida de la prueba. Resultado de valores de lectura inmediatos. La máquina debe poder realizar las pruebas sin ninguna PC externa, el panel de control debe funcionar como una PC. Conexión directa a Intranet (conexión a una red LAN) e Internet para comunicación remota y transmisión de diagnóstico inmediato o actualizaciones del firmware. Almacenamiento de memoria ilimitado con: 2 puertos USB, 1 tarjeta SD. Posibilidad de selección de idiomas. Debe estar equipada con 8 conectores para el sistema de adquisición y procesamiento de datos (canales analógicos / digitales). Debe cumplir con las siguientes normas internacionales: ASTM D3080; BS 1377:7 y/o AASHTO T235 o similares</p>

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																										
			<table border="1"> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>El manual de operatividad debe considerarlo.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Planos o diseño</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Deberá entregar manual/Instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>Hasta 90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Duración: 08 horas mínimo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td>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.</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td>13.1</td> <td>Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.	5	Seguridad	5.1	El manual de operatividad debe considerarlo.	6	Planos o diseño	6.1	No aplica	7	Manuales	7.1	Deberá entregar manual/Instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	8	Tiempo de entrega del equipo	8.1	Hasta 90 días calendario	9	Puesta a punto e instalación	9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.	10	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas		Duración: 08 horas mínimo		Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	10.1		11	Conformidad	11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	12	Garantía	12.1	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.	13	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	13.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.	<table border="1"> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Celda de carga, capacidad de 3000 N, completo con cable y conector</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Transductor lineal vertical de 10 mm de recorrido</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Transductor lineal horizontal de 25 mm de recorrido</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Firmware para la adquisición de datos</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Conjunto de pesos ranurados de 64 kg como mínimo: 1x8 kg + 1x4 kg + 1x2 kg + 1x1 kg + 1x500 g + 2x250 g</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Caja de corte cuadrado 60x60mm, fabricada en bronce, acabado mecanizado, completa con carro, porta muestras cuadrado, placa de base, dos placas sólidas y dos perforadas, dos piedras porosas, adaptadores para fijar el portacajas.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Troquel (cortador de muestras), con borde cortante se utiliza para preparar la muestra de suelo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pisón (herramienta de extrusión), expulsa la muestra compactada directamente a la caja de corte sin alterarla.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Software de procesamiento de datos para PC y reportes</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Impresora térmica instalada en el panel para resultados in situ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Incluye distanciadores para lograr la altura adecuada para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg. (opcional)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Incluye platos de retención y 1 par de pads de neopreno para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg. (opcional)</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>El manual de operatividad debe considerarlo.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Planos o diseño</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>Hasta 120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos y accesorios (de corresponder en conexiones eléctricas) necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Duración: 08 horas mínimo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td>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.</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td>13.1</td> <td>Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	3	Accesorios y/o suministros		Celda de carga, capacidad de 3000 N, completo con cable y conector		Transductor lineal vertical de 10 mm de recorrido		Transductor lineal horizontal de 25 mm de recorrido		Firmware para la adquisición de datos		Conjunto de pesos ranurados de 64 kg como mínimo: 1x8 kg + 1x4 kg + 1x2 kg + 1x1 kg + 1x500 g + 2x250 g	3.1	Caja de corte cuadrado 60x60mm, fabricada en bronce, acabado mecanizado, completa con carro, porta muestras cuadrado, placa de base, dos placas sólidas y dos perforadas, dos piedras porosas, adaptadores para fijar el portacajas.		Troquel (cortador de muestras), con borde cortante se utiliza para preparar la muestra de suelo		Pisón (herramienta de extrusión), expulsa la muestra compactada directamente a la caja de corte sin alterarla.		Software de procesamiento de datos para PC y reportes		Impresora térmica instalada en el panel para resultados in situ		Incluye distanciadores para lograr la altura adecuada para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg. (opcional)		Incluye platos de retención y 1 par de pads de neopreno para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg. (opcional)	4	Calibración	4	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.	5	Seguridad	5.1	El manual de operatividad debe considerarlo.	6	Planos o diseño	6.1	No aplica	7	Manuales	7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	8	Tiempo de entrega del equipo	8.1	Hasta 120 días calendario	9	Puesta a punto e instalación	9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos y accesorios (de corresponder en conexiones eléctricas) necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.	10	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas		Duración: 08 horas mínimo		Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	10.1		11	Conformidad	11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	12	Garantía	12.1	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.	13	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	13.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.
4	Calibración																																																																																																																													
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																																													
5	Seguridad																																																																																																																													
5.1	El manual de operatividad debe considerarlo.																																																																																																																													
6	Planos o diseño																																																																																																																													
6.1	No aplica																																																																																																																													
7	Manuales																																																																																																																													
7.1	Deberá entregar manual/Instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																													
8	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																													
8.1	Hasta 90 días calendario																																																																																																																													
9	Puesta a punto e instalación																																																																																																																													
9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.																																																																																																																													
10	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																													
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																																																													
	Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas																																																																																																																													
	Duración: 08 horas mínimo																																																																																																																													
	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																																																													
10.1																																																																																																																														
11	Conformidad																																																																																																																													
11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																													
12	Garantía																																																																																																																													
12.1	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.																																																																																																																													
13	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																																																																																																																													
13.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																																																													
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																													
	Celda de carga, capacidad de 3000 N, completo con cable y conector																																																																																																																													
	Transductor lineal vertical de 10 mm de recorrido																																																																																																																													
	Transductor lineal horizontal de 25 mm de recorrido																																																																																																																													
	Firmware para la adquisición de datos																																																																																																																													
	Conjunto de pesos ranurados de 64 kg como mínimo: 1x8 kg + 1x4 kg + 1x2 kg + 1x1 kg + 1x500 g + 2x250 g																																																																																																																													
3.1	Caja de corte cuadrado 60x60mm, fabricada en bronce, acabado mecanizado, completa con carro, porta muestras cuadrado, placa de base, dos placas sólidas y dos perforadas, dos piedras porosas, adaptadores para fijar el portacajas.																																																																																																																													
	Troquel (cortador de muestras), con borde cortante se utiliza para preparar la muestra de suelo																																																																																																																													
	Pisón (herramienta de extrusión), expulsa la muestra compactada directamente a la caja de corte sin alterarla.																																																																																																																													
	Software de procesamiento de datos para PC y reportes																																																																																																																													
	Impresora térmica instalada en el panel para resultados in situ																																																																																																																													
	Incluye distanciadores para lograr la altura adecuada para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg. (opcional)																																																																																																																													
	Incluye platos de retención y 1 par de pads de neopreno para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg. (opcional)																																																																																																																													
4	Calibración																																																																																																																													
4	El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																																													
5	Seguridad																																																																																																																													
5.1	El manual de operatividad debe considerarlo.																																																																																																																													
6	Planos o diseño																																																																																																																													
6.1	No aplica																																																																																																																													
7	Manuales																																																																																																																													
7.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																													
8	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																													
8.1	Hasta 120 días calendario																																																																																																																													
9	Puesta a punto e instalación																																																																																																																													
9.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos y accesorios (de corresponder en conexiones eléctricas) necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.																																																																																																																													
10	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																													
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																																																													
	Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas																																																																																																																													
	Duración: 08 horas mínimo																																																																																																																													
	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																																																													
10.1																																																																																																																														
11	Conformidad																																																																																																																													
11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																													
12	Garantía																																																																																																																													
12.1	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.																																																																																																																													
13	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																																																																																																																													
13.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																																																													

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																				
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">MAQUINA DE CORTE DIRECTO RESIDUAL SISTEMATIZADO</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th>Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Alimentación: 230V 1F 50-60Hz. 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.</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th>Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="2">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td>Sangarará</td> <td>Cusco - Acomayo - Sangarará - Avenida 18 De Noviembre S/N</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	MAQUINA DE CORTE DIRECTO RESIDUAL SISTEMATIZADO		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S		Sangarará		TOTAL	2	Requerimientos de Energía Eléctrica		Sangarará	Alimentación: 230V 1F 50-60Hz. 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.		3	Lugar de entrega del equipo	El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:		Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	Sangarará	Cusco - Acomayo - Sangarará - Avenida 18 De Noviembre S/N	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.		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">MAQUINA DE CORTE DIRECTO RESIDUAL SISTEMATIZADO</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th>Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Sangarará</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea. No se acepta adaptadores</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th>Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="2">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td>Sangarará</td> <td>Cusco - Acomayo - Sangarará - Avenida 18 De Noviembre S/N</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	MAQUINA DE CORTE DIRECTO RESIDUAL SISTEMATIZADO		1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S		Sangarará		TOTAL	2	Requerimientos de Energía Eléctrica		Sangarará	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea. No se acepta adaptadores		3	Lugar de entrega del equipo	El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:		Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	Sangarará	Cusco - Acomayo - Sangarará - Avenida 18 De Noviembre S/N	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.	
MAQUINA DE CORTE DIRECTO RESIDUAL SISTEMATIZADO																																																								
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S																																																							
	Sangarará																																																							
	TOTAL																																																							
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																							
	Sangarará																																																							
Alimentación: 230V 1F 50-60Hz. 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.																																																								
3	Lugar de entrega del equipo																																																							
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																								
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																							
Sangarará	Cusco - Acomayo - Sangarará - Avenida 18 De Noviembre S/N																																																							
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.																																																								
MAQUINA DE CORTE DIRECTO RESIDUAL SISTEMATIZADO																																																								
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S																																																							
	Sangarará																																																							
	TOTAL																																																							
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																							
	Sangarará																																																							
Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea. No se acepta adaptadores																																																								
3	Lugar de entrega del equipo																																																							
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																								
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																							
Sangarará	Cusco - Acomayo - Sangarará - Avenida 18 De Noviembre S/N																																																							
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.																																																								

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																									
37		ANEXO N° 01 – EETT / LOTE 10 Construcción civil	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR</th> </tr> <tr> <th colspan="2">PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th colspan="2">MÁQUINA DE ABRASIÓN DE LOS ANGELES</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Especificaciones Técnicas</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>La máquina de abrasión los Ángeles está diseñada para realizar el ensayo normalizado que determina la resistencia a la degradación en agregados gruesos de tamaño grande por abrasión e impacto.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">2.1</td> <td>Cilindro de acero alta resistencia al desgaste de 700 mm de diámetro interior y 500 mm de longitud interior (medidas mínimas), montado en un bastidor base.</td> </tr> <tr> <td>Capacidad: 5,000 g (Agregados y carga) aproximadamente</td> </tr> <tr> <td>Velocidad de rotación de tambor: Entre 30 y 33 r.p.m.</td> </tr> <tr> <td>Cabina de Seguridad: Fabricada en chapa de acero forrado con material de insonorización para la reducción del ruido,.</td> </tr> <tr> <td>Interruptor de parada automática de la rotación del tambor cuando se abra la puerta del gabinete durante el ensayo.</td> </tr> <tr> <td>Contador digital automático mediante el cual se fija el número de revoluciones del tambor.</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">2.1</td> <td>Cilindro balanceado para que la abertura de llenado permanezca en posición sin inclinarse con pulsador que permita posicionar la apertura para las operaciones de carga / descarga.</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones: 1000x800x1000 mm aprox.</td> </tr> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Juego de 12 esferas abrasivas calibradas conforme a las Normas ASTM AASHTO.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bandeja de acero inoxidable para descargar muestras.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>El proveedor deberá adjuntar manual o similar sobre peligros durante el uso.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Hasta 60 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 2 docentes</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR		PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL		MÁQUINA DE ABRASIÓN DE LOS ANGELES		Especificaciones Técnicas		1	Generalidades	1.1	La máquina de abrasión los Ángeles está diseñada para realizar el ensayo normalizado que determina la resistencia a la degradación en agregados gruesos de tamaño grande por abrasión e impacto.	2	Características:	2.1	Cilindro de acero alta resistencia al desgaste de 700 mm de diámetro interior y 500 mm de longitud interior (medidas mínimas), montado en un bastidor base.	Capacidad: 5,000 g (Agregados y carga) aproximadamente	Velocidad de rotación de tambor: Entre 30 y 33 r.p.m.	Cabina de Seguridad: Fabricada en chapa de acero forrado con material de insonorización para la reducción del ruido,.	Interruptor de parada automática de la rotación del tambor cuando se abra la puerta del gabinete durante el ensayo.	Contador digital automático mediante el cual se fija el número de revoluciones del tambor.	2.1	Cilindro balanceado para que la abertura de llenado permanezca en posición sin inclinarse con pulsador que permita posicionar la apertura para las operaciones de carga / descarga.	Dimensiones: 1000x800x1000 mm aprox.		3	Accesorios y/o suministros	3.1	Juego de 12 esferas abrasivas calibradas conforme a las Normas ASTM AASHTO.		Bandeja de acero inoxidable para descargar muestras.	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.	5	Seguridad	5.1	El proveedor deberá adjuntar manual o similar sobre peligros durante el uso.	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	Hasta 60 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 2 docentes	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR</th> </tr> <tr> <th colspan="2">PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">MÁQUINA DE ABRASIÓN DE LOS ANGELES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>La máquina de abrasión los Ángeles está diseñada para realizar el ensayo normalizado que determina la resistencia a la degradación en agregados gruesos de tamaño grande por abrasión e impacto.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">2.1</td> <td>Cilindro de acero alta resistencia al desgaste de 700 mm de diámetro interior y 500 mm de longitud interior (medidas mínimas), montado en un bastidor base.</td> </tr> <tr> <td>Capacidad: 5,000 g (Agregados y carga) aproximadamente</td> </tr> <tr> <td>Velocidad de rotación de tambor: Entre 30 y 33 r.p.m.</td> </tr> <tr> <td>Cabina de Seguridad: Fabricada en chapa de acero forrado con material de insonorización para la reducción del ruido,.</td> </tr> <tr> <td>Interruptor de parada automática de la rotación del tambor cuando se abra la puerta del gabinete durante el ensayo.</td> </tr> <tr> <td>Contador digital automático mediante el cual se fija el número de revoluciones del tambor.</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">2.1</td> <td>Cilindro balanceado para que la abertura de llenado permanezca en posición sin inclinarse con pulsador que permita posicionar la apertura para las operaciones de carga / descarga.</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones externas máximas: 1.00m x 0.80m x 1.00m</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Juego de 12 esferas abrasivas calibradas conforme a las Normas ASTM AASHTO.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bandeja de acero inoxidable para descargar muestras.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>El proveedor deberá adjuntar manual o similar sobre peligros durante el uso.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Hasta 120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR		PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL		MÁQUINA DE ABRASIÓN DE LOS ANGELES		1	Generalidades	1.1	La máquina de abrasión los Ángeles está diseñada para realizar el ensayo normalizado que determina la resistencia a la degradación en agregados gruesos de tamaño grande por abrasión e impacto.	2	Características:	2.1	Cilindro de acero alta resistencia al desgaste de 700 mm de diámetro interior y 500 mm de longitud interior (medidas mínimas), montado en un bastidor base.	Capacidad: 5,000 g (Agregados y carga) aproximadamente	Velocidad de rotación de tambor: Entre 30 y 33 r.p.m.	Cabina de Seguridad: Fabricada en chapa de acero forrado con material de insonorización para la reducción del ruido,.	Interruptor de parada automática de la rotación del tambor cuando se abra la puerta del gabinete durante el ensayo.	Contador digital automático mediante el cual se fija el número de revoluciones del tambor.	2.1	Cilindro balanceado para que la abertura de llenado permanezca en posición sin inclinarse con pulsador que permita posicionar la apertura para las operaciones de carga / descarga.	Dimensiones externas máximas: 1.00m x 0.80m x 1.00m	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Juego de 12 esferas abrasivas calibradas conforme a las Normas ASTM AASHTO.		Bandeja de acero inoxidable para descargar muestras.	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.	5	Seguridad	5.1	El proveedor deberá adjuntar manual o similar sobre peligros durante el uso.	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	Hasta 120 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.
			ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR																																																																																																										
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL																																																																																																													
MÁQUINA DE ABRASIÓN DE LOS ANGELES																																																																																																													
Especificaciones Técnicas																																																																																																													
1	Generalidades																																																																																																												
1.1	La máquina de abrasión los Ángeles está diseñada para realizar el ensayo normalizado que determina la resistencia a la degradación en agregados gruesos de tamaño grande por abrasión e impacto.																																																																																																												
2	Características:																																																																																																												
2.1	Cilindro de acero alta resistencia al desgaste de 700 mm de diámetro interior y 500 mm de longitud interior (medidas mínimas), montado en un bastidor base.																																																																																																												
	Capacidad: 5,000 g (Agregados y carga) aproximadamente																																																																																																												
	Velocidad de rotación de tambor: Entre 30 y 33 r.p.m.																																																																																																												
	Cabina de Seguridad: Fabricada en chapa de acero forrado con material de insonorización para la reducción del ruido,.																																																																																																												
	Interruptor de parada automática de la rotación del tambor cuando se abra la puerta del gabinete durante el ensayo.																																																																																																												
	Contador digital automático mediante el cual se fija el número de revoluciones del tambor.																																																																																																												
2.1	Cilindro balanceado para que la abertura de llenado permanezca en posición sin inclinarse con pulsador que permita posicionar la apertura para las operaciones de carga / descarga.																																																																																																												
	Dimensiones: 1000x800x1000 mm aprox.																																																																																																												
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																												
3.1	Juego de 12 esferas abrasivas calibradas conforme a las Normas ASTM AASHTO.																																																																																																												
	Bandeja de acero inoxidable para descargar muestras.																																																																																																												
4	Calibración																																																																																																												
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																												
5	Seguridad																																																																																																												
5.1	El proveedor deberá adjuntar manual o similar sobre peligros durante el uso.																																																																																																												
6	Manuales																																																																																																												
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																												
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																												
7.1	Hasta 60 días calendario																																																																																																												
8	Puesta a punto e instalación																																																																																																												
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																																												
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																												
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																																												
	Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 2 docentes																																																																																																												
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR																																																																																																													
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL																																																																																																													
MÁQUINA DE ABRASIÓN DE LOS ANGELES																																																																																																													
1	Generalidades																																																																																																												
1.1	La máquina de abrasión los Ángeles está diseñada para realizar el ensayo normalizado que determina la resistencia a la degradación en agregados gruesos de tamaño grande por abrasión e impacto.																																																																																																												
2	Características:																																																																																																												
2.1	Cilindro de acero alta resistencia al desgaste de 700 mm de diámetro interior y 500 mm de longitud interior (medidas mínimas), montado en un bastidor base.																																																																																																												
	Capacidad: 5,000 g (Agregados y carga) aproximadamente																																																																																																												
	Velocidad de rotación de tambor: Entre 30 y 33 r.p.m.																																																																																																												
	Cabina de Seguridad: Fabricada en chapa de acero forrado con material de insonorización para la reducción del ruido,.																																																																																																												
	Interruptor de parada automática de la rotación del tambor cuando se abra la puerta del gabinete durante el ensayo.																																																																																																												
	Contador digital automático mediante el cual se fija el número de revoluciones del tambor.																																																																																																												
2.1	Cilindro balanceado para que la abertura de llenado permanezca en posición sin inclinarse con pulsador que permita posicionar la apertura para las operaciones de carga / descarga.																																																																																																												
	Dimensiones externas máximas: 1.00m x 0.80m x 1.00m																																																																																																												
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																												
3.1	Juego de 12 esferas abrasivas calibradas conforme a las Normas ASTM AASHTO.																																																																																																												
	Bandeja de acero inoxidable para descargar muestras.																																																																																																												
4	Calibración																																																																																																												
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																												
5	Seguridad																																																																																																												
5.1	El proveedor deberá adjuntar manual o similar sobre peligros durante el uso.																																																																																																												
6	Manuales																																																																																																												
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																												
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																												
7.1	Hasta 120 días calendario																																																																																																												
8	Puesta a punto e instalación																																																																																																												
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																																												

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir
			<p>Duración: Mínimo 12 horas</p> <p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p> <p>10 Conformidad</p> <p>10.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11.1 La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>	<p>9 Capacitación de funcionamiento del equipo</p> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario</p> <p>Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 2 docentes</p> <p>Duración: Mínimo 12 horas</p> <p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p> <p>10 Conformidad</p> <p>10.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11.1 La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																												
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">MAQUINA ABRASIÓN DE LOS ANGELES</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Amazonas - Yurimaguas</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>3</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Amazonas - Yurimaguas</td> <td>Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo en Línea.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo en Línea.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo en Línea.</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Amazonas - Yurimaguas</td> <td>Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	MAQUINA ABRASIÓN DE LOS ANGELES			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Amazonas - Yurimaguas	1		Bellavista	1		Humberto Yauri	1		TOTAL	3	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Amazonas - Yurimaguas	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo en Línea.		Bellavista	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo en Línea.		Humberto Yauri	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo en Línea.	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se				Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega		Amazonas - Yurimaguas	Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto		Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín		Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín	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.			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">MAQUINA ABRASIÓN DE LOS ANGELES</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Amazonas - Yurimaguas</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>3</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Amazonas - Yurimaguas</td> <td>Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F / 0.75kw. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F / 0.75kw. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F / 0.75kw. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Amazonas - Yurimaguas</td> <td>Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bellavista</td> <td>Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Humberto Yauri</td> <td>Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>	MAQUINA ABRASIÓN DE LOS ANGELES			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Amazonas - Yurimaguas	1		Bellavista	1		Humberto Yauri	1		TOTAL	3	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Amazonas - Yurimaguas	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F / 0.75kw. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores		Bellavista	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F / 0.75kw. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores		Humberto Yauri	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F / 0.75kw. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario				Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega		Amazonas - Yurimaguas	Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto		Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín		Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín	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.		
MAQUINA ABRASIÓN DE LOS ANGELES																																																																																																																
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																														
	Amazonas - Yurimaguas	1																																																																																																														
	Bellavista	1																																																																																																														
	Humberto Yauri	1																																																																																																														
	TOTAL	3																																																																																																														
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																															
	Amazonas - Yurimaguas	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo en Línea.																																																																																																														
	Bellavista	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo en Línea.																																																																																																														
	Humberto Yauri	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo en Línea.																																																																																																														
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																															
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se																																																																																																																
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																																														
	Amazonas - Yurimaguas	Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto																																																																																																														
	Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín																																																																																																														
	Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín																																																																																																														
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.																																																																																																																
MAQUINA ABRASIÓN DE LOS ANGELES																																																																																																																
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																														
	Amazonas - Yurimaguas	1																																																																																																														
	Bellavista	1																																																																																																														
	Humberto Yauri	1																																																																																																														
	TOTAL	3																																																																																																														
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																															
	Amazonas - Yurimaguas	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F / 0.75kw. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores																																																																																																														
	Bellavista	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F / 0.75kw. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores																																																																																																														
	Humberto Yauri	Alimentación monofásica: 220V 60Hz 1F / 0.75kw. El cable de conexión a corriente debe contar con un enchufe tipo Schuko o tipo Tres en Línea.No se acepta adaptadores																																																																																																														
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																															
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario																																																																																																																
	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega																																																																																																														
	Amazonas - Yurimaguas	Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto																																																																																																														
	Bellavista	Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín																																																																																																														
	Humberto Yauri	Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín																																																																																																														
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.																																																																																																																

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																																								
38		ANEXO N° 01 - EETT / LOTE 11 Construcción civil	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR</th> </tr> <tr> <th colspan="3">PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">MEDIDOR DE HUMEDAD</th> </tr> <tr> <th>N°</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S -</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">1</td> <td>Amazonas - Yurimaguas</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Bellavista</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Felipe Alva Alva</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Humberto Yauri</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TOTAL</td> <td>6</td> </tr> <tr> <th colspan="3">Especificaciones Técnicas</th> </tr> <tr> <td>2</td> <td colspan="2">Generalidades</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td colspan="2">Instrumento utilizado para la medición del contenido de humedad en diversidad de materiales como soleras, agregados o cemento. Utiliza una técnica basada en el hecho de que el agua reacciona con el carburo de calcio para formar un gas y que la cantidad de gas formado es directamente proporcional al agua presente en el espécimen. Este equipo es muy utilizado en sectores como la ingeniería civil y geotécnica.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td colspan="2">Características:</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">3.1</td> <td colspan="2">Capacidad de 20 g. aproximadamente</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Manómetro calibrado de 0 a 20% de humedad respecto del peso.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Precisión, dentro del 0.5% en la mayoría de materiales</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Balanza electrónica de 200 g de capacidad x 0.1 g de legibilidad aproximadamente</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td colspan="2">Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">4.1</td> <td colspan="2">Esferas de acero</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Dosificador</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Vaso</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Paño y cepillo de limpieza</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Tapón</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Arandela</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Caja y/o estuche de protección /transporte</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td colspan="2">Calibración</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td colspan="2">El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td colspan="2">No requiere</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td colspan="2">Seguridad</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td colspan="2">No requiere</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td colspan="2">Manuales</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td colspan="2">Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR			PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL			MEDIDOR DE HUMEDAD			N°	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S -	CANTIDAD	1	Amazonas - Yurimaguas	3	Bellavista	1	Felipe Alva Alva	1	Humberto Yauri	1	TOTAL		6	Especificaciones Técnicas			2	Generalidades		2.1	Instrumento utilizado para la medición del contenido de humedad en diversidad de materiales como soleras, agregados o cemento. Utiliza una técnica basada en el hecho de que el agua reacciona con el carburo de calcio para formar un gas y que la cantidad de gas formado es directamente proporcional al agua presente en el espécimen. Este equipo es muy utilizado en sectores como la ingeniería civil y geotécnica.		3	Características:		3.1	Capacidad de 20 g. aproximadamente		Manómetro calibrado de 0 a 20% de humedad respecto del peso.		Precisión, dentro del 0.5% en la mayoría de materiales		Balanza electrónica de 200 g de capacidad x 0.1 g de legibilidad aproximadamente		4	Accesorios y/o suministros		4.1	Esferas de acero		Dosificador		Vaso		Paño y cepillo de limpieza		Tapón		Arandela		Caja y/o estuche de protección /transporte		5	Calibración		5.1	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.		6	Requerimientos de Energía Eléctrica		6.1	No requiere		7	Seguridad		7.1	No requiere		8	Manuales		8.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR</th> </tr> <tr> <th colspan="2">PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">MEDIDOR DE HUMEDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>Instrumento utilizado para la medición del contenido de humedad en diversidad de materiales como soleras, agregados o cemento. Utiliza una técnica basada en el hecho de que el agua reacciona con el carburo de calcio para formar un gas y que la cantidad de gas formado es directamente proporcional al agua presente en el espécimen. Este equipo es muy utilizado en sectores como la ingeniería civil y geotécnica.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">2.1</td> <td>Capacidad de 20 g. aproximadamente</td> </tr> <tr> <td>Manómetro calibrado de 0 a 20% de humedad respecto del peso.</td> </tr> <tr> <td>Precisión, dentro del 0.5% en la mayoría de materiales</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Balanza electrónica de 200 g de capacidad x 0.1 g de legibilidad aproximadamente</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">3.1</td> <td>Esferas de acero</td> </tr> <tr> <td>Dosificador</td> </tr> <tr> <td>Vaso</td> </tr> <tr> <td>Paño y cepillo de limpieza</td> </tr> <tr> <td>Tapón</td> </tr> <tr> <td>Arandela</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Caja y/o estuche de protección /transporte</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Hasta 120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR		PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL		MEDIDOR DE HUMEDAD		1	Generalidades	1.1	Instrumento utilizado para la medición del contenido de humedad en diversidad de materiales como soleras, agregados o cemento. Utiliza una técnica basada en el hecho de que el agua reacciona con el carburo de calcio para formar un gas y que la cantidad de gas formado es directamente proporcional al agua presente en el espécimen. Este equipo es muy utilizado en sectores como la ingeniería civil y geotécnica.	2	Características:	2.1	Capacidad de 20 g. aproximadamente	Manómetro calibrado de 0 a 20% de humedad respecto del peso.	Precisión, dentro del 0.5% en la mayoría de materiales	Balanza electrónica de 200 g de capacidad x 0.1 g de legibilidad aproximadamente		3	Accesorios y/o suministros	3.1	Esferas de acero	Dosificador	Vaso	Paño y cepillo de limpieza	Tapón	Arandela	Caja y/o estuche de protección /transporte		4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.	5	Seguridad	5.1	No requiere	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	Hasta 120 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.
			ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR																																																																																																																																									
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL																																																																																																																																												
MEDIDOR DE HUMEDAD																																																																																																																																												
N°	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S -	CANTIDAD																																																																																																																																										
1	Amazonas - Yurimaguas	3																																																																																																																																										
	Bellavista	1																																																																																																																																										
	Felipe Alva Alva	1																																																																																																																																										
	Humberto Yauri	1																																																																																																																																										
TOTAL		6																																																																																																																																										
Especificaciones Técnicas																																																																																																																																												
2	Generalidades																																																																																																																																											
2.1	Instrumento utilizado para la medición del contenido de humedad en diversidad de materiales como soleras, agregados o cemento. Utiliza una técnica basada en el hecho de que el agua reacciona con el carburo de calcio para formar un gas y que la cantidad de gas formado es directamente proporcional al agua presente en el espécimen. Este equipo es muy utilizado en sectores como la ingeniería civil y geotécnica.																																																																																																																																											
3	Características:																																																																																																																																											
3.1	Capacidad de 20 g. aproximadamente																																																																																																																																											
	Manómetro calibrado de 0 a 20% de humedad respecto del peso.																																																																																																																																											
	Precisión, dentro del 0.5% en la mayoría de materiales																																																																																																																																											
	Balanza electrónica de 200 g de capacidad x 0.1 g de legibilidad aproximadamente																																																																																																																																											
4	Accesorios y/o suministros																																																																																																																																											
4.1	Esferas de acero																																																																																																																																											
	Dosificador																																																																																																																																											
	Vaso																																																																																																																																											
	Paño y cepillo de limpieza																																																																																																																																											
	Tapón																																																																																																																																											
	Arandela																																																																																																																																											
Caja y/o estuche de protección /transporte																																																																																																																																												
5	Calibración																																																																																																																																											
5.1	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																																																											
6	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																																											
6.1	No requiere																																																																																																																																											
7	Seguridad																																																																																																																																											
7.1	No requiere																																																																																																																																											
8	Manuales																																																																																																																																											
8.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																																											
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR																																																																																																																																												
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONTRUCCION CIVIL																																																																																																																																												
MEDIDOR DE HUMEDAD																																																																																																																																												
1	Generalidades																																																																																																																																											
1.1	Instrumento utilizado para la medición del contenido de humedad en diversidad de materiales como soleras, agregados o cemento. Utiliza una técnica basada en el hecho de que el agua reacciona con el carburo de calcio para formar un gas y que la cantidad de gas formado es directamente proporcional al agua presente en el espécimen. Este equipo es muy utilizado en sectores como la ingeniería civil y geotécnica.																																																																																																																																											
2	Características:																																																																																																																																											
2.1	Capacidad de 20 g. aproximadamente																																																																																																																																											
	Manómetro calibrado de 0 a 20% de humedad respecto del peso.																																																																																																																																											
	Precisión, dentro del 0.5% en la mayoría de materiales																																																																																																																																											
Balanza electrónica de 200 g de capacidad x 0.1 g de legibilidad aproximadamente																																																																																																																																												
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																																											
3.1	Esferas de acero																																																																																																																																											
	Dosificador																																																																																																																																											
	Vaso																																																																																																																																											
	Paño y cepillo de limpieza																																																																																																																																											
	Tapón																																																																																																																																											
	Arandela																																																																																																																																											
Caja y/o estuche de protección /transporte																																																																																																																																												
4	Calibración																																																																																																																																											
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																																																											
5	Seguridad																																																																																																																																											
5.1	No requiere																																																																																																																																											
6	Manuales																																																																																																																																											
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																																											
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																																											
7.1	Hasta 120 días calendario																																																																																																																																											
8	Puesta a punto e instalación																																																																																																																																											
8.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																																																																											

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																									
			<table border="1"> <tr> <td>9</td> <td colspan="2">Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td colspan="2">Hasta 60 días calendario</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td colspan="2">Lugar de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>N°</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">10.1</td> <td>1</td> <td>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico Amazonas - Yurimaguas Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Bellavista Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Felipe Alva Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Humberto Yauri Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">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</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td colspan="2">Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td colspan="2">El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td colspan="2">Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td colspan="2">No aplica</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td colspan="2">Conformidad</td> </tr> <tr> <td>13.1</td> <td colspan="2">La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td colspan="2">Garantía</td> </tr> <tr> <td>14.1</td> <td colspan="2">La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación.</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td colspan="2">Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td>15.1</td> <td colspan="2">Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	9	Tiempo de entrega del equipo		9.1	Hasta 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°	Lugar de entrega	10.1	1	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico Amazonas - Yurimaguas Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto	2	Bellavista Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín	3	Felipe Alva Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca	4	Humberto Yauri Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín		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. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.		12	Capacitación de funcionamiento del equipo		12.1	No aplica		13	Conformidad		13.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.		14	Garantía		14.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación.		15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)		15.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.		<table border="1"> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td>La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación.</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td>Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	9	Capacitación de funcionamiento del equipo	9.1	No aplica	10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	11	Garantía	11.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación.	12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.
9	Tiempo de entrega del equipo																																																																												
9.1	Hasta 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°	Lugar de entrega																																																																											
10.1	1	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico Amazonas - Yurimaguas Avenida Víctor Sifuentes N° 1323, Carretera Yurimaguas-Tarapoto Km 3.5, Yurimaguas, Alto Amazonas, Loreto																																																																											
	2	Bellavista Jirón Los Claveles S/N, Bellavista, Bellavista, San Martín																																																																											
	3	Felipe Alva Avenida Sanchez Carrión N° 128, Contumazá, Contumazá, Cajamarca																																																																											
	4	Humberto Yauri Jirón Colombia N° 896, Junín, Junín, Junín																																																																											
	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. El Instituto beneficiario proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																												
12	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																												
12.1	No aplica																																																																												
13	Conformidad																																																																												
13.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																												
14	Garantía																																																																												
14.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación.																																																																												
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																																																																												
15.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																												
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																												
9.1	No aplica																																																																												
10	Conformidad																																																																												
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																												
11	Garantía																																																																												
11.1	La garantía es por doce (12) meses como mínimo y aplica para defectos de fabricación.																																																																												
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																																																																												
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																												
			(...)	(...)																																																																									

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir
39		ANEXO N° 01 - EETT / LOTE 13 Construcción civil	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONSTRUCCIÓN CIVIL</p> <p style="text-align: center;">PRESA DIGITAL PARA ENSAYOS DE CONCRETO (PRESA DE COMPRESIÓN HIDRÁULICA)</p> <p>1 Especificaciones Técnicas</p> <p>Generalidades</p> <p>1.1 También se denomina prensa de compresión hidráulica y se utiliza para realizar pruebas de resistencia a la compresión, de los contenedores, cubos de hormigón y bloques de cilindros y otros materiales de acuerdo con el estándar Internacional.</p> <p>2 Características:</p> <p>Capacidad: 2000 KN (200 Tnf Aprox.).</p> <p>Marco de alta rigidez y estabilidad. El sistema debe garantizar la aplicación de la carga mediante rotula acorde a lo normado (ASTM-C39)</p> <p>Distancia máxima entre platos: 376 mm Aprox.</p> <p>Distancia horizontal entre columnas: 270 mm aprox.</p> <p>Platos de compresión de 216 mm de diámetro, dureza 55 HRC Aprox.</p> <p>Máximo Recorrido del pistón: 55 mm Aprox.</p> <p>Clase de precisión: clase 1.0</p> <p>Recorrido hidráulico de retorno automático del aceite al llegar al final de su recorrido máximo y así evitar la salida del pistón fuera del cilindro.</p> <p>Doble sistema de paro de emergencia del pistón: retorno hidráulico y micro eléctrico de fin de carrera.</p> <p>Dimensiones: 1000x800x300 mm aprox.</p> <p>Peso: 600 - 800 kg aproximadamente.</p> <p>Apta para realizar ensayos de compresión, cubos de tamaño máximo 200 mm y probetas cilíndricas de hasta 160 x 320 mm. Así como también para, con los accesorios adecuados, ensayos de flexión, tracción indirecta, módulo de elasticidad, etc.</p> <p>Sistema de lectura y adquisición de datos digital con pantalla táctil de 7" incorporado en el marco de ensayo, que utiliza un sistema basado en Windows CE.</p> <p>Canales y perfiles de configuración que permitan acceder a esta sin necesidad de ingresar los puntos de calibración.</p> <p>2.1 Teclado: De flechas y botón central de selección adicional a la pantalla táctil. Debe contar con función calibración de la pantalla táctil que permita la configuración semiautomática y calibración de todos los transductores conectados.</p> <p>Frecuencia de muestreo del datalogger seleccionable hasta max 20 Hz.</p> <p>Incluye 1 puerto para tarjeta SD + 2 puertos USB para conexión de memoria, mouse, impresora láser y Pistola lectora de código de barras.</p> <p>Visualización del diagrama de ensayo y gráficos en tiempo real.</p> <p>Visualización de fecha y hora</p> <p>Calculo automático y visualización de los resultados según especificaciones y normas</p> <p>Configuración de las condiciones de ensayo: alarma, umbral de cero, porcentaje fin de ensayo, parámetros de cálculo.</p> <p>Funciones de ensayo según normas, incluye función datalogger para ejecutar ensayos de adquisición de datos, mediante firmware/licencia en el equipo.</p> <p>Selector de fecha/hora e idioma</p> <p>Archivo interno para cada tipo de ensayo</p> <p>Mensajes informativos (gestión alarmas, configuración de celdas de carga, transductores de desplazamiento etc.)</p> <p>Envío y gestión de archivos en tiempo real por puerto Ethernet/LAN.</p> <p>Puerto LAN para conexión al ordenador y control remoto por medio del software.</p> <p>Posibilidad de leer resultados desde la Computadora por medio del procedimiento "file server"</p>	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE CONSTRUCCIÓN CIVIL</p> <p style="text-align: center;">PRESA DIGITAL PARA ENSAYOS DE CONCRETO (PRESA DE COMPRESIÓN HIDRÁULICA)</p> <p>1 Especificaciones Técnicas</p> <p>Generalidades</p> <p>1.1 También se denomina prensa de compresión hidráulica y se utiliza para realizar pruebas de resistencia a la compresión, de los contenedores, cubos de hormigón y bloques de cilindros y otros materiales de acuerdo con el estándar internacional.</p> <p>2 Características:</p> <p>Capacidad: 2000 KN (200 Tnf Aprox.).</p> <p>Marco de alta rigidez y estabilidad. El sistema debe garantizar la aplicación de la carga mediante rotula acorde a lo normado (ASTM-C39)</p> <p>Distancia máxima entre platos: 376 mm Aprox.</p> <p>Distancia horizontal entre columnas: 270 mm aprox.</p> <p>Platos de compresión de 216 mm de diámetro, dureza 55 HRC Aprox.</p> <p>Máximo Recorrido del pistón: 55 mm Aprox.</p> <p>Clase de precisión: clase 1.0</p> <p>Recorrido hidráulico de retorno automático del aceite al llegar al final de su recorrido máximo y así evitar la salida del pistón fuera del cilindro.</p> <p>Doble sistema de paro de emergencia del pistón: retorno hidráulico y micro eléctrico de fin de carrera.</p> <p>Dimensiones externas máximas: 0.80mx1.00m (profundidadxlargo)</p> <p>Peso: 600 - 800 kg aproximadamente.</p> <p>Apta para realizar ensayos de compresión, cubos de tamaño máximo 200 mm y probetas cilíndricas de hasta 160 x 320 mm. Así como también para, con los accesorios adecuados, ensayos de flexión, tracción indirecta, módulo de elasticidad, etc.</p> <p>Sistema de lectura y adquisición de datos digital con pantalla táctil de 7" incorporado en el marco de ensayo, que utiliza un sistema basado en Windows CE.</p> <p>Canales y perfiles de configuración que permitan acceder a esta sin necesidad de ingresar los puntos de calibración.</p> <p>2.1 Teclado: De flechas y botón central de selección adicional a la pantalla táctil. Debe contar con función calibración de la pantalla táctil que permita la configuración semiautomática y calibración de todos los transductores conectados.</p> <p>Frecuencia de muestreo del datalogger seleccionable hasta max 20 Hz.</p> <p>Incluye 1 puerto para tarjeta SD + 2 puertos USB para conexión de memoria, mouse, impresora láser y Pistola lectora de código de barras.</p> <p>Visualización del diagrama de ensayo y gráficos en tiempo real.</p> <p>Visualización de fecha y hora</p> <p>Calculo automático y visualización de los resultados según especificaciones y normas</p> <p>Configuración de las condiciones de ensayo: alarma, umbral de cero, porcentaje fin de ensayo, parámetros de cálculo.</p> <p>Funciones de ensayo según normas, incluye función datalogger para ejecutar ensayos de adquisición de datos, mediante firmware/licencia en el equipo.</p> <p>Selector de fecha/hora e idioma</p> <p>Archivo interno para cada tipo de ensayo</p> <p>Mensajes informativos (gestión alarmas, configuración de celdas de carga, transductores de desplazamiento etc.)</p> <p>Envío y gestión de archivos en tiempo real por puerto Ethernet/LAN.</p> <p>Puerto LAN para conexión al ordenador y control remoto por medio del software.</p> <p>Posibilidad de leer resultados desde la Computadora por medio del procedimiento "file server"</p> <p>El sistema debe controlar la velocidad de la carga, visualizar en tiempo real la carga, y desplazamiento (usando transductores) y permitir la gráfica respectiva.</p> <p>Normas. ASTM C39/AASHTO T22/ BS 1881:115/ EN 12390-4/ DIN 51220, 51302/ UNE 83304</p>

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir
			<p>El sistema debe controlar la velocidad de la carga, visualizar en tiempo real la carga, y desplazamiento (usando transductores) y permitir la gráfica respectiva. Normas. ASTM C39/AASHTO T22/ BS 1881:115/ EN 12390-4/ DIN 51220, 51302/ UNE 83304</p> <p>3 Accesorios y/o suministros</p> <p>Incluye una consola, la cual encierra el motor, mejora el diseño y disminuye el ruido. Incluye Puerta de Seguridad de Policarbonato anti impactos. Impresora Térmica instalado en el panel para resultados insitu</p> <p>3.1</p> <p>Incluye distanciadores para lograr la atura adecuada para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg. Incluye platos de retención y 1 par de pads de neopreno para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg.</p> <p>4 Calibración</p> <p>4.1 El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. La calibración podrá realizarse de manera remota. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</p> <p>5 Requerimientos de Energía Eléctrica</p> <p>5.1 Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W. 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.</p> <p>6 Seguridad</p> <p>6.1 El manual de operatividad debe considerarlo</p> <p>7 Planos o diseño</p> <p>7.1 No aplica</p> <p>8 Manuales</p> <p>8.1 Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión española y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</p> <p>9 Tiempo de entrega del equipo</p> <p>9.1 Hasta 90 días calendario</p> <p>10 Puesta a punto e instalación</p> <p>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.</p> <p>11 Capacitación de funcionamiento del equipo</p> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas Duración: 08 horas mínimo</p> <p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. 11.1 - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p>	<p>3 Accesorios y/o suministros</p> <p>Incluye una consola, la cual encierra el motor, mejora el diseño y disminuye el ruido. Incluye Puerta de Seguridad de Policarbonato anti impactos. Impresora Térmica instalado en el panel para resultados insitu</p> <p>3.1</p> <p>Incluye distanciadores para lograr la atura adecuada para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg. Incluye platos de retención y 1 par de pads de neopreno para ensayar probetas cilíndricas 6x12 pulg y 4x8 pulg.</p> <p>4 Calibración</p> <p>4.1 El equipo deberá entregarse calibrado. En caso el equipo sufra descalibración el proveedor está en la obligación de calibrarlo sin costo alguno hasta por el período de la garantía. La calibración podrá realizarse de manera remota. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</p> <p>5 Seguridad</p> <p>5.1 El manual de operatividad debe considerarlo</p> <p>6 Planos o diseño</p> <p>6.1 No aplica</p> <p>7 Manuales</p> <p>7.1 Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión española y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</p> <p>8 Tiempo de entrega del equipo</p> <p>8.1 Hasta 120 días calendario</p> <p>9 Puesta a punto e instalación</p> <p>9.1 El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos y accesorios (de corresponder en conexiones eléctricas) necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</p>

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																				
			<table border="1"> <tr> <td>12</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td>13.1</td> <td>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.</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</td> </tr> <tr> <td>14.1</td> <td>Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	12	Conformidad	12.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	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 periodo de garantía)	14.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																																									
12	Conformidad																																																																																																																							
12.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																							
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 periodo de garantía)																																																																																																																							
14.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																																																							
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">PRENSA DIGITAL PARA ENSAYOS DE CONCRETO (PRENSA DE COMPRESIÓN HIDRÁULICA)</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>2</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W. 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</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W. 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 adaptaciones</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>Cusco - Chumbivilcas - Velille - Avenida El Triunfo S/N, San Roque Pampa</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>Cusco - Canchis - Sicuani Avenida Confederación S/N</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con las IES.</td> </tr> </tbody> </table>	PRENSA DIGITAL PARA ENSAYOS DE CONCRETO (PRENSA DE COMPRESIÓN HIDRÁULICA)			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Velille	1		Vilcanota	1		TOTAL	2	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Velille	Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W. 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		Vilcanota	Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W. 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 adaptaciones	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega		Velille	Cusco - Chumbivilcas - Velille - Avenida El Triunfo S/N, San Roque Pampa		Vilcanota	Cusco - Canchis - Sicuani Avenida Confederación S/N	Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.			La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con las IES.			<table border="1"> <tr> <td>10</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Duración: 08 horas mínimo</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Garantía</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td>La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará certificado de GARANTÍA al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</td> </tr> <tr> <td>13.1</td> <td>Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">PRENSA DIGITAL PARA ENSAYOS DE CONCRETO (PRENSA DE COMPRESIÓN HIDRÁULICA)</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>2</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>Cusco - Chumbivilcas - Velille - Avenida El Triunfo S/N, San Roque Pampa</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>Cusco - Canchis - Sicuani Avenida Confederación S/N</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> </table>	10	Capacitación de funcionamiento del equipo	Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas		Duración: 08 horas mínimo		Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:		10.1	- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	11	Conformidad	11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	12	Garantía	12.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará certificado de GARANTÍA al momento de la entrega.	13	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)	13.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">PRENSA DIGITAL PARA ENSAYOS DE CONCRETO (PRENSA DE COMPRESIÓN HIDRÁULICA)</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>2</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>Cusco - Chumbivilcas - Velille - Avenida El Triunfo S/N, San Roque Pampa</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>Cusco - Canchis - Sicuani Avenida Confederación S/N</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>		PRENSA DIGITAL PARA ENSAYOS DE CONCRETO (PRENSA DE COMPRESIÓN HIDRÁULICA)			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Velille	1		Vilcanota	1		TOTAL	2	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Velille	Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.		Vilcanota	Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega		Velille	Cusco - Chumbivilcas - Velille - Avenida El Triunfo S/N, San Roque Pampa		Vilcanota	Cusco - Canchis - Sicuani Avenida Confederación S/N	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.		
PRENSA DIGITAL PARA ENSAYOS DE CONCRETO (PRENSA DE COMPRESIÓN HIDRÁULICA)																																																																																																																								
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																						
	Velille	1																																																																																																																						
	Vilcanota	1																																																																																																																						
	TOTAL	2																																																																																																																						
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																							
	Velille	Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W. 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																																																																																																																						
	Vilcanota	Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W. 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 adaptaciones																																																																																																																						
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																																							
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																																																								
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega																																																																																																																						
	Velille	Cusco - Chumbivilcas - Velille - Avenida El Triunfo S/N, San Roque Pampa																																																																																																																						
	Vilcanota	Cusco - Canchis - Sicuani Avenida Confederación S/N																																																																																																																						
Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.																																																																																																																								
La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con las IES.																																																																																																																								
10	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																							
Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																																																								
Número de asistentes para la capacitación: Mínimo 02 personas																																																																																																																								
Duración: 08 horas mínimo																																																																																																																								
Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:																																																																																																																								
10.1	- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																																																							
11	Conformidad																																																																																																																							
11.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																							
12	Garantía																																																																																																																							
12.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará certificado de GARANTÍA al momento de la entrega.																																																																																																																							
13	Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)																																																																																																																							
13.1	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">PRENSA DIGITAL PARA ENSAYOS DE CONCRETO (PRENSA DE COMPRESIÓN HIDRÁULICA)</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>2</td> </tr> <tr> <th>2</th> <th colspan="2">Requerimientos de Energía Eléctrica</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.</td> </tr> <tr> <th>3</th> <th colspan="2">Lugar de entrega del equipo</th> </tr> <tr> <td colspan="3">El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</td> <td>Lugar de entrega</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Velille</td> <td>Cusco - Chumbivilcas - Velille - Avenida El Triunfo S/N, San Roque Pampa</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vilcanota</td> <td>Cusco - Canchis - Sicuani Avenida Confederación S/N</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.</td> </tr> </tbody> </table>		PRENSA DIGITAL PARA ENSAYOS DE CONCRETO (PRENSA DE COMPRESIÓN HIDRÁULICA)			1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD		Velille	1		Vilcanota	1		TOTAL	2	2	Requerimientos de Energía Eléctrica			Velille	Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.		Vilcanota	Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.	3	Lugar de entrega del equipo		El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:			Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega		Velille	Cusco - Chumbivilcas - Velille - Avenida El Triunfo S/N, San Roque Pampa		Vilcanota	Cusco - Canchis - Sicuani Avenida Confederación S/N	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.																																																																												
PRENSA DIGITAL PARA ENSAYOS DE CONCRETO (PRENSA DE COMPRESIÓN HIDRÁULICA)																																																																																																																								
1	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD																																																																																																																						
	Velille	1																																																																																																																						
	Vilcanota	1																																																																																																																						
	TOTAL	2																																																																																																																						
2	Requerimientos de Energía Eléctrica																																																																																																																							
	Velille	Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.																																																																																																																						
	Vilcanota	Alimentación: 220V monofásica 50/60Hz 750 W.																																																																																																																						
3	Lugar de entrega del equipo																																																																																																																							
El precio ofertado por el proveedor, debe incluir la entrega del bien en la sede principal del IESTP beneficiario, cuya dirección se indica a continuación:																																																																																																																								
Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico		Lugar de entrega																																																																																																																						
	Velille	Cusco - Chumbivilcas - Velille - Avenida El Triunfo S/N, San Roque Pampa																																																																																																																						
	Vilcanota	Cusco - Canchis - Sicuani Avenida Confederación S/N																																																																																																																						
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.																																																																																																																								

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																																						
41		ANEXO N° 01 - EETT / LOTE 34 Mecánica de Producción	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR</th> </tr> <tr> <th colspan="2">PROGRAMA DE ESTUDIOS DE MECANICA DE PRODUCCION INDUSTRIAL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">DOBLADORA DE TUBOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>La dobladora hidráulica de tubos es un equipo que permite dar forma en su longitud a los tubos de diferentes diámetros dentro de un taller de fabricación, cuenta con dados universales con lo cual puede hacer una gran cantidad de dobleces en diferentes espesores. Ideal para trabajos de estructuras metálicas, agroindustria, fabricación de muebles, maquila, etc.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Especificaciones técnicas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Tipo</td> <td>Dobladora hidráulica</td> </tr> <tr> <td>• Campo de acción</td> <td>1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"</td> </tr> <tr> <td>• Peso neto aprox</td> <td>75 Kg</td> </tr> <tr> <td>• fuerza del pistón</td> <td>27.000 Kg</td> </tr> <tr> <td>• Capacidad</td> <td>1. 1/4" - 4" "</td> </tr> <tr> <td>• Rango del tamaño</td> <td>1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.</td> </tr> <tr> <td>• Presión máx. de trabajo</td> <td>10.000 psi</td> </tr> <tr> <td>• Potencia máx.</td> <td>3 Kw</td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El proveedor deberá incluir en su propuesta, el abastecimiento de los accesorios básicos e importantes para el buen desempeño del equipo, tales como: <ul style="list-style-type: none"> • Juego de Matrices de doblado para diferentes diámetros de tubos: 1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4" </td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>El equipo deberá entregarse en buenas condiciones y en estado operativo, con su respectivo protocolo de control de calidad que realiza el fabricante antes de despacharlo. En caso que el equipo requiera alguna configuración, el proveedor está en la obligación de efectuarla, sin costo alguno, hasta por el periodo de la garantía. El proveedor proporcionará el protocolo de control de calidad del equipo al momento de la entrega y puesta en marcha de la máquina.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Licencia</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Los equipos deberán contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación de los mismos; en tal sentido, todos los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señalizaciones evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso, los motores eléctricos y los tableros de control estarán protegidos contra salpicaduras y polvo, con protectores termomagnéticos, los puntos de riesgo eléctrico estarán indicados, etc. En caso de requerirse, el proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Entrega de Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del sistema, junto con la entrega del equipo.</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Norma o Reglamentación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El proveedor deberá acreditar su condición de fabricante, representante o distribuidor autorizado en el Perú, incluyendo la marca de los bienes ofertados, consignando el periodo (años y meses) que tiene la representación y/o distribución del producto y cumplir con la normatividad correspondiente.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Planos o diseño</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>Deberá incluir croquis o diseño de la instalación y/o anclaje del equipo.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>11.1</td> <td>Hasta 90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>12.1</td> <td>El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo de corresponder.</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR		PROGRAMA DE ESTUDIOS DE MECANICA DE PRODUCCION INDUSTRIAL		DOBLADORA DE TUBOS		1	Especificaciones Técnicas	2	Generalidades	2.1	La dobladora hidráulica de tubos es un equipo que permite dar forma en su longitud a los tubos de diferentes diámetros dentro de un taller de fabricación, cuenta con dados universales con lo cual puede hacer una gran cantidad de dobleces en diferentes espesores. Ideal para trabajos de estructuras metálicas, agroindustria, fabricación de muebles, maquila, etc.	3	Características:	3.1	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Especificaciones técnicas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Tipo</td> <td>Dobladora hidráulica</td> </tr> <tr> <td>• Campo de acción</td> <td>1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"</td> </tr> <tr> <td>• Peso neto aprox</td> <td>75 Kg</td> </tr> <tr> <td>• fuerza del pistón</td> <td>27.000 Kg</td> </tr> <tr> <td>• Capacidad</td> <td>1. 1/4" - 4" "</td> </tr> <tr> <td>• Rango del tamaño</td> <td>1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.</td> </tr> <tr> <td>• Presión máx. de trabajo</td> <td>10.000 psi</td> </tr> <tr> <td>• Potencia máx.</td> <td>3 Kw</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones técnicas		• Tipo	Dobladora hidráulica	• Campo de acción	1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"	• Peso neto aprox	75 Kg	• fuerza del pistón	27.000 Kg	• Capacidad	1. 1/4" - 4" "	• Rango del tamaño	1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.	• Presión máx. de trabajo	10.000 psi	• Potencia máx.	3 Kw	4	Accesorios y/o suministros	4.1	El proveedor deberá incluir en su propuesta, el abastecimiento de los accesorios básicos e importantes para el buen desempeño del equipo, tales como: <ul style="list-style-type: none"> • Juego de Matrices de doblado para diferentes diámetros de tubos: 1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4" 	5	Calibración	5.1	El equipo deberá entregarse en buenas condiciones y en estado operativo, con su respectivo protocolo de control de calidad que realiza el fabricante antes de despacharlo. En caso que el equipo requiera alguna configuración, el proveedor está en la obligación de efectuarla, sin costo alguno, hasta por el periodo de la garantía. El proveedor proporcionará el protocolo de control de calidad del equipo al momento de la entrega y puesta en marcha de la máquina.	6	Licencia	6.1	No requiere	7	Seguridad	7.1	Los equipos deberán contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación de los mismos; en tal sentido, todos los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señalizaciones evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso, los motores eléctricos y los tableros de control estarán protegidos contra salpicaduras y polvo, con protectores termomagnéticos, los puntos de riesgo eléctrico estarán indicados, etc. En caso de requerirse, el proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Entrega de Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del sistema, junto con la entrega del equipo.	8	Norma o Reglamentación	8.1	El proveedor deberá acreditar su condición de fabricante, representante o distribuidor autorizado en el Perú, incluyendo la marca de los bienes ofertados, consignando el periodo (años y meses) que tiene la representación y/o distribución del producto y cumplir con la normatividad correspondiente.	9	Planos o diseño	9.1	Deberá incluir croquis o diseño de la instalación y/o anclaje del equipo.	10	Manuales	10.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	11	Tiempo de entrega del equipo	11.1	Hasta 90 días calendario	12	Puesta a punto e instalación	12.1	El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo de corresponder.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR</th> </tr> <tr> <th colspan="2">PROGRAMA DE ESTUDIOS DE MECANICA DE PRODUCCION INDUSTRIAL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">DOBLADORA DE TUBOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>La dobladora hidráulica de tubos es un equipo que permite dar forma en su longitud a los tubos de diferentes diámetros dentro de un taller de fabricación, cuenta con dados universales con lo cual puede hacer una gran cantidad de dobleces en diferentes espesores. Ideal para trabajos de estructuras metálicas, agroindustria, fabricación de muebles, maquila, etc.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Especificaciones técnicas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Tipo</td> <td>Dobladora hidráulica</td> </tr> <tr> <td>• Campo de acción</td> <td>1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"</td> </tr> <tr> <td>• Peso neto aprox</td> <td>75 Kg</td> </tr> <tr> <td>• fuerza del pistón</td> <td>27.000 Kg</td> </tr> <tr> <td>• Capacidad</td> <td>1. 1/4" - 4" "</td> </tr> <tr> <td>• Rango del tamaño</td> <td>1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.</td> </tr> <tr> <td>• Presión máx. de trabajo</td> <td>10.000 psi</td> </tr> <tr> <td>• Potencia máx.</td> <td>3 Kw</td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>• Juego de Matrices de doblado para diferentes diámetros de tubos: 1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Licencia</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Los equipos deberán contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación de los mismos; en tal sentido, todos los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señalizaciones evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso, los motores eléctricos y los tableros de control estarán protegidos contra salpicaduras y polvo, con protectores termomagnéticos, los puntos de riesgo eléctrico estarán indicados, etc. En caso de requerirse, el proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Entrega de Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del sistema, junto con la entrega del equipo.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Norma o Reglamentación</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>El proveedor deberá acreditar su condición de fabricante, representante o distribuidor autorizado en el Perú, incluyendo la marca de los bienes ofertados, consignando el periodo (años y meses) que tiene la representación y/o distribución del producto y cumplir con la normatividad correspondiente.</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Planos o diseño</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>Deberá incluir croquis o diseño de la instalación y/o anclaje del equipo.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). La entrega del manual deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual, adjuntando una copia del manual en el expediente de pago de cada ítem.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>Hasta 120 días calendario</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR		PROGRAMA DE ESTUDIOS DE MECANICA DE PRODUCCION INDUSTRIAL		DOBLADORA DE TUBOS		1	Generalidades	1.1	La dobladora hidráulica de tubos es un equipo que permite dar forma en su longitud a los tubos de diferentes diámetros dentro de un taller de fabricación, cuenta con dados universales con lo cual puede hacer una gran cantidad de dobleces en diferentes espesores. Ideal para trabajos de estructuras metálicas, agroindustria, fabricación de muebles, maquila, etc.	2	Características:	2.1	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Especificaciones técnicas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Tipo</td> <td>Dobladora hidráulica</td> </tr> <tr> <td>• Campo de acción</td> <td>1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"</td> </tr> <tr> <td>• Peso neto aprox</td> <td>75 Kg</td> </tr> <tr> <td>• fuerza del pistón</td> <td>27.000 Kg</td> </tr> <tr> <td>• Capacidad</td> <td>1. 1/4" - 4" "</td> </tr> <tr> <td>• Rango del tamaño</td> <td>1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.</td> </tr> <tr> <td>• Presión máx. de trabajo</td> <td>10.000 psi</td> </tr> <tr> <td>• Potencia máx.</td> <td>3 Kw</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones técnicas		• Tipo	Dobladora hidráulica	• Campo de acción	1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"	• Peso neto aprox	75 Kg	• fuerza del pistón	27.000 Kg	• Capacidad	1. 1/4" - 4" "	• Rango del tamaño	1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.	• Presión máx. de trabajo	10.000 psi	• Potencia máx.	3 Kw	3	Accesorios y/o suministros	3.1	• Juego de Matrices de doblado para diferentes diámetros de tubos: 1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.	5	Licencia	5.1	No requiere	6	Seguridad	6.1	Los equipos deberán contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación de los mismos; en tal sentido, todos los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señalizaciones evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso, los motores eléctricos y los tableros de control estarán protegidos contra salpicaduras y polvo, con protectores termomagnéticos, los puntos de riesgo eléctrico estarán indicados, etc. En caso de requerirse, el proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Entrega de Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del sistema, junto con la entrega del equipo.	7	Norma o Reglamentación	7.1	El proveedor deberá acreditar su condición de fabricante, representante o distribuidor autorizado en el Perú, incluyendo la marca de los bienes ofertados, consignando el periodo (años y meses) que tiene la representación y/o distribución del producto y cumplir con la normatividad correspondiente.	8	Planos o diseño	8.1	Deberá incluir croquis o diseño de la instalación y/o anclaje del equipo.	9	Manuales	9.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). La entrega del manual deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual, adjuntando una copia del manual en el expediente de pago de cada ítem.	10	Tiempo de entrega del equipo	10.1	Hasta 120 días calendario
			ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR																																																																																																																																							
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE MECANICA DE PRODUCCION INDUSTRIAL																																																																																																																																										
DOBLADORA DE TUBOS																																																																																																																																										
1	Especificaciones Técnicas																																																																																																																																									
2	Generalidades																																																																																																																																									
2.1	La dobladora hidráulica de tubos es un equipo que permite dar forma en su longitud a los tubos de diferentes diámetros dentro de un taller de fabricación, cuenta con dados universales con lo cual puede hacer una gran cantidad de dobleces en diferentes espesores. Ideal para trabajos de estructuras metálicas, agroindustria, fabricación de muebles, maquila, etc.																																																																																																																																									
3	Características:																																																																																																																																									
3.1	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Especificaciones técnicas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Tipo</td> <td>Dobladora hidráulica</td> </tr> <tr> <td>• Campo de acción</td> <td>1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"</td> </tr> <tr> <td>• Peso neto aprox</td> <td>75 Kg</td> </tr> <tr> <td>• fuerza del pistón</td> <td>27.000 Kg</td> </tr> <tr> <td>• Capacidad</td> <td>1. 1/4" - 4" "</td> </tr> <tr> <td>• Rango del tamaño</td> <td>1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.</td> </tr> <tr> <td>• Presión máx. de trabajo</td> <td>10.000 psi</td> </tr> <tr> <td>• Potencia máx.</td> <td>3 Kw</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones técnicas		• Tipo	Dobladora hidráulica	• Campo de acción	1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"	• Peso neto aprox	75 Kg	• fuerza del pistón	27.000 Kg	• Capacidad	1. 1/4" - 4" "	• Rango del tamaño	1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.	• Presión máx. de trabajo	10.000 psi	• Potencia máx.	3 Kw																																																																																																																							
Especificaciones técnicas																																																																																																																																										
• Tipo	Dobladora hidráulica																																																																																																																																									
• Campo de acción	1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"																																																																																																																																									
• Peso neto aprox	75 Kg																																																																																																																																									
• fuerza del pistón	27.000 Kg																																																																																																																																									
• Capacidad	1. 1/4" - 4" "																																																																																																																																									
• Rango del tamaño	1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.																																																																																																																																									
• Presión máx. de trabajo	10.000 psi																																																																																																																																									
• Potencia máx.	3 Kw																																																																																																																																									
4	Accesorios y/o suministros																																																																																																																																									
4.1	El proveedor deberá incluir en su propuesta, el abastecimiento de los accesorios básicos e importantes para el buen desempeño del equipo, tales como: <ul style="list-style-type: none"> • Juego de Matrices de doblado para diferentes diámetros de tubos: 1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4" 																																																																																																																																									
5	Calibración																																																																																																																																									
5.1	El equipo deberá entregarse en buenas condiciones y en estado operativo, con su respectivo protocolo de control de calidad que realiza el fabricante antes de despacharlo. En caso que el equipo requiera alguna configuración, el proveedor está en la obligación de efectuarla, sin costo alguno, hasta por el periodo de la garantía. El proveedor proporcionará el protocolo de control de calidad del equipo al momento de la entrega y puesta en marcha de la máquina.																																																																																																																																									
6	Licencia																																																																																																																																									
6.1	No requiere																																																																																																																																									
7	Seguridad																																																																																																																																									
7.1	Los equipos deberán contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación de los mismos; en tal sentido, todos los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señalizaciones evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso, los motores eléctricos y los tableros de control estarán protegidos contra salpicaduras y polvo, con protectores termomagnéticos, los puntos de riesgo eléctrico estarán indicados, etc. En caso de requerirse, el proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Entrega de Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del sistema, junto con la entrega del equipo.																																																																																																																																									
8	Norma o Reglamentación																																																																																																																																									
8.1	El proveedor deberá acreditar su condición de fabricante, representante o distribuidor autorizado en el Perú, incluyendo la marca de los bienes ofertados, consignando el periodo (años y meses) que tiene la representación y/o distribución del producto y cumplir con la normatividad correspondiente.																																																																																																																																									
9	Planos o diseño																																																																																																																																									
9.1	Deberá incluir croquis o diseño de la instalación y/o anclaje del equipo.																																																																																																																																									
10	Manuales																																																																																																																																									
10.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																																									
11	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																																									
11.1	Hasta 90 días calendario																																																																																																																																									
12	Puesta a punto e instalación																																																																																																																																									
12.1	El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo de corresponder.																																																																																																																																									
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR																																																																																																																																										
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE MECANICA DE PRODUCCION INDUSTRIAL																																																																																																																																										
DOBLADORA DE TUBOS																																																																																																																																										
1	Generalidades																																																																																																																																									
1.1	La dobladora hidráulica de tubos es un equipo que permite dar forma en su longitud a los tubos de diferentes diámetros dentro de un taller de fabricación, cuenta con dados universales con lo cual puede hacer una gran cantidad de dobleces en diferentes espesores. Ideal para trabajos de estructuras metálicas, agroindustria, fabricación de muebles, maquila, etc.																																																																																																																																									
2	Características:																																																																																																																																									
2.1	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Especificaciones técnicas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Tipo</td> <td>Dobladora hidráulica</td> </tr> <tr> <td>• Campo de acción</td> <td>1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"</td> </tr> <tr> <td>• Peso neto aprox</td> <td>75 Kg</td> </tr> <tr> <td>• fuerza del pistón</td> <td>27.000 Kg</td> </tr> <tr> <td>• Capacidad</td> <td>1. 1/4" - 4" "</td> </tr> <tr> <td>• Rango del tamaño</td> <td>1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.</td> </tr> <tr> <td>• Presión máx. de trabajo</td> <td>10.000 psi</td> </tr> <tr> <td>• Potencia máx.</td> <td>3 Kw</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones técnicas		• Tipo	Dobladora hidráulica	• Campo de acción	1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"	• Peso neto aprox	75 Kg	• fuerza del pistón	27.000 Kg	• Capacidad	1. 1/4" - 4" "	• Rango del tamaño	1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.	• Presión máx. de trabajo	10.000 psi	• Potencia máx.	3 Kw																																																																																																																							
Especificaciones técnicas																																																																																																																																										
• Tipo	Dobladora hidráulica																																																																																																																																									
• Campo de acción	1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"																																																																																																																																									
• Peso neto aprox	75 Kg																																																																																																																																									
• fuerza del pistón	27.000 Kg																																																																																																																																									
• Capacidad	1. 1/4" - 4" "																																																																																																																																									
• Rango del tamaño	1. 1/4" a 2 de una vez, de 2. 1/2" a 4 segmentadas.																																																																																																																																									
• Presión máx. de trabajo	10.000 psi																																																																																																																																									
• Potencia máx.	3 Kw																																																																																																																																									
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																																									
3.1	• Juego de Matrices de doblado para diferentes diámetros de tubos: 1-1/4", 1-1/2", 2", 2-1/2", 3", 3-1/2", 4"																																																																																																																																									
4	Calibración																																																																																																																																									
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.																																																																																																																																									
5	Licencia																																																																																																																																									
5.1	No requiere																																																																																																																																									
6	Seguridad																																																																																																																																									
6.1	Los equipos deberán contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación de los mismos; en tal sentido, todos los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señalizaciones evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso, los motores eléctricos y los tableros de control estarán protegidos contra salpicaduras y polvo, con protectores termomagnéticos, los puntos de riesgo eléctrico estarán indicados, etc. En caso de requerirse, el proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Entrega de Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del sistema, junto con la entrega del equipo.																																																																																																																																									
7	Norma o Reglamentación																																																																																																																																									
7.1	El proveedor deberá acreditar su condición de fabricante, representante o distribuidor autorizado en el Perú, incluyendo la marca de los bienes ofertados, consignando el periodo (años y meses) que tiene la representación y/o distribución del producto y cumplir con la normatividad correspondiente.																																																																																																																																									
8	Planos o diseño																																																																																																																																									
8.1	Deberá incluir croquis o diseño de la instalación y/o anclaje del equipo.																																																																																																																																									
9	Manuales																																																																																																																																									
9.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). La entrega del manual deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual, adjuntando una copia del manual en el expediente de pago de cada ítem.																																																																																																																																									
10	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																																									
10.1	Hasta 120 días calendario																																																																																																																																									

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir
			<p>13 Capacitación de funcionamiento del equipo El proveedor se compromete a capacitar al personal de instrucción del instituto, en la operatividad y mantenimiento preventivo de la máquina, debiendo considerar lo siguiente:</p> <p>13.1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar: Instalaciones del Instituto al que fue asignado el equipo • Duración: entre 6 y 8 horas • N° de participantes: mínimo 02 personas <p>Esta capacitación deberá ser realizada por un personal competente y acreditado por la empresa para dicho fin. La capacitación deberá realizarse en las instalaciones del IESTP</p> <p>14 Conformidad</p> <p>14.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan</p> <p>15 Garantía</p> <p>Deberá tener un periodo de garantía mínimo de 1 año, plazo computado a partir del día siguiente de la entrega del equipo en funcionamiento.</p> <p>15.1 Durante el período de garantía, el tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, siguientes de comunicado el hecho y no generará costo alguno para la institución. La reposición de los repuestos y/o bienes que cubre la garantía, se efectuará en el local donde se instaló el equipo sin costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad. Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación</p> <p>16 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</p> <p>16.1 Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios será asumido por el Instituto beneficiario</p>	<p>11 Puesta a punto e instalación El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo de corresponder.</p> <p>12 Capacitación de funcionamiento del equipo El proveedor se compromete a capacitar al personal de instrucción del instituto, en la operatividad y mantenimiento preventivo de la máquina, debiendo considerar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar: Instalaciones del Instituto al que fue asignado el equipo • Duración: mínimo 3 horas • N° de participantes: mínimo 2 personas <p>12.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esta capacitación deberá ser realizada por un personal competente y acreditado para dicho fin. - Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctica. - Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. - Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes el Director y el capacitador. <p>13 Conformidad</p> <p>13.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>14 Garantía</p> <p>14.1 La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</p> <p>15 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</p> <p>15.1 Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios será asumido por el Instituto beneficiario</p>

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																												
42		<p align="center">ANEXO N° 01 - EETT / LOTE 38 Producción Agropecuaria</p>	<p align="center">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA</p> <p align="center">ESTUFA DE LABORATORIO</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1.</td> <td>La estufa es un equipo que se utiliza para secar y esterilizar recipientes de vidrio y metal en el laboratorio. Se denomina también horno de secado. Este es un equipo de apoyo para el secado y esterilización del instrumental de laboratorio, por lo que su uso y mantenimiento es importante.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td>2.1.</td> <td>Material externo: acero laminado en frío con recubrimiento en polvo antibacteriano Cámara interior de acero inoxidable Control PID con pantalla LED o LCD Puerta con ventana de observación de vidrio templado de doble capa con cierre de hebilla hermético ajustable y sello de goma de silicona Capacidad: 30 litros o superior Rango de temperatura: +50 a 200°C Estabilidad de temperatura: +/- 1°C Temperatura Ambiente: +5 a 40°C Bandejas: 2 Timer: 1 a 9999min Dimensiones de trabajo (mm): 300x300x350mm o según fabricante Consumo de energía: mínimo 350W o según fabricante Peso: mínimo de 50Kg</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1.</td> <td>No se requiere</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1.</td> <td>La calibración de uso del equipo deberá realizarse al momento de entrega.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1.</td> <td>El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1.</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1.</td> <td>El tiempo de entrega del equipo será hasta 60 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1.</td> <td>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Duración: 2 horas</td> </tr> <tr> <td>9.1.</td> <td>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Conformidad</td> </tr> </table>	1	Especificaciones Técnicas		Generalidades	1.1.	La estufa es un equipo que se utiliza para secar y esterilizar recipientes de vidrio y metal en el laboratorio. Se denomina también horno de secado. Este es un equipo de apoyo para el secado y esterilización del instrumental de laboratorio, por lo que su uso y mantenimiento es importante.	2	Características:	2.1.	Material externo: acero laminado en frío con recubrimiento en polvo antibacteriano Cámara interior de acero inoxidable Control PID con pantalla LED o LCD Puerta con ventana de observación de vidrio templado de doble capa con cierre de hebilla hermético ajustable y sello de goma de silicona Capacidad: 30 litros o superior Rango de temperatura: +50 a 200°C Estabilidad de temperatura: +/- 1°C Temperatura Ambiente: +5 a 40°C Bandejas: 2 Timer: 1 a 9999min Dimensiones de trabajo (mm): 300x300x350mm o según fabricante Consumo de energía: mínimo 350W o según fabricante Peso: mínimo de 50Kg	3	Accesorios y/o suministros	3.1.	No se requiere	4	Calibración	4.1.	La calibración de uso del equipo deberá realizarse al momento de entrega.	5	Seguridad	5.1.	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.	6	Manuales	6.1.	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1.	El tiempo de entrega del equipo será hasta 60 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1.	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración: 2 horas	9.1.	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	10	Conformidad	<p align="center">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA</p> <p align="center">ESTUFA DE LABORATORIO</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1.</td> <td>La estufa es un equipo que se utiliza para secar y esterilizar recipientes de vidrio y metal en el laboratorio. Se denomina también horno de secado. Este es un equipo de apoyo para el secado y esterilización del instrumental de laboratorio, por lo que su uso y mantenimiento es importante.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td>2.1.</td> <td>Material externo: Acero laminado en frío con recubrimiento en polvo antibacteriano o acero inoxidable AISI 304 Cámara interior de acero inoxidable Control de temperatura con PID o LÓGICA DIFUSA (Fuzzy Logic) y con pantalla LED o LCD Puerta de doble capa con cierre de hebilla hermético ajustable y sello de goma de silicona. Opcional: con ventana de observación de vidrio templado Capacidad: 30 litros o superior Rango de temperatura: +50 a 200°C Estabilidad de temperatura máxima: +/- 1°C Temperatura Ambiente: +5 a 40°C Bandejas: 2 Timer: 1 a 9999 min Dimensiones de trabajo (mm): 300x300x350mm o según fabricante Consumo de energía: mínimo 350W o según fabricante Peso: mínimo de 50Kg</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1.</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1.</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1.</td> <td>El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1.</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1.</td> <td>Hasta 120 días calendario.</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1.</td> <td>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Duración: 2 horas</td> </tr> <tr> <td>9.1.</td> <td>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Conformidad</td> </tr> </table>	1	Especificaciones Técnicas		Generalidades	1.1.	La estufa es un equipo que se utiliza para secar y esterilizar recipientes de vidrio y metal en el laboratorio. Se denomina también horno de secado. Este es un equipo de apoyo para el secado y esterilización del instrumental de laboratorio, por lo que su uso y mantenimiento es importante.	2	Características:	2.1.	Material externo: Acero laminado en frío con recubrimiento en polvo antibacteriano o acero inoxidable AISI 304 Cámara interior de acero inoxidable Control de temperatura con PID o LÓGICA DIFUSA (Fuzzy Logic) y con pantalla LED o LCD Puerta de doble capa con cierre de hebilla hermético ajustable y sello de goma de silicona. Opcional: con ventana de observación de vidrio templado Capacidad: 30 litros o superior Rango de temperatura: +50 a 200°C Estabilidad de temperatura máxima: +/- 1°C Temperatura Ambiente: +5 a 40°C Bandejas: 2 Timer: 1 a 9999 min Dimensiones de trabajo (mm): 300x300x350mm o según fabricante Consumo de energía: mínimo 350W o según fabricante Peso: mínimo de 50Kg	3	Accesorios y/o suministros	3.1.	No requiere	4	Calibración	4.1.	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.	5	Seguridad	5.1.	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.	6	Manuales	6.1.	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1.	Hasta 120 días calendario.	8	Puesta a punto e instalación	8.1.	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración: 2 horas	9.1.	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	10	Conformidad
			1	Especificaciones Técnicas																																																																																												
	Generalidades																																																																																															
1.1.	La estufa es un equipo que se utiliza para secar y esterilizar recipientes de vidrio y metal en el laboratorio. Se denomina también horno de secado. Este es un equipo de apoyo para el secado y esterilización del instrumental de laboratorio, por lo que su uso y mantenimiento es importante.																																																																																															
2	Características:																																																																																															
2.1.	Material externo: acero laminado en frío con recubrimiento en polvo antibacteriano Cámara interior de acero inoxidable Control PID con pantalla LED o LCD Puerta con ventana de observación de vidrio templado de doble capa con cierre de hebilla hermético ajustable y sello de goma de silicona Capacidad: 30 litros o superior Rango de temperatura: +50 a 200°C Estabilidad de temperatura: +/- 1°C Temperatura Ambiente: +5 a 40°C Bandejas: 2 Timer: 1 a 9999min Dimensiones de trabajo (mm): 300x300x350mm o según fabricante Consumo de energía: mínimo 350W o según fabricante Peso: mínimo de 50Kg																																																																																															
3	Accesorios y/o suministros																																																																																															
3.1.	No se requiere																																																																																															
4	Calibración																																																																																															
4.1.	La calibración de uso del equipo deberá realizarse al momento de entrega.																																																																																															
5	Seguridad																																																																																															
5.1.	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.																																																																																															
6	Manuales																																																																																															
6.1.	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																															
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																															
7.1.	El tiempo de entrega del equipo será hasta 60 días calendario																																																																																															
8	Puesta a punto e instalación																																																																																															
8.1.	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																															
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																															
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																															
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																																																															
	Duración: 2 horas																																																																																															
9.1.	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																															
10	Conformidad																																																																																															
1	Especificaciones Técnicas																																																																																															
	Generalidades																																																																																															
1.1.	La estufa es un equipo que se utiliza para secar y esterilizar recipientes de vidrio y metal en el laboratorio. Se denomina también horno de secado. Este es un equipo de apoyo para el secado y esterilización del instrumental de laboratorio, por lo que su uso y mantenimiento es importante.																																																																																															
2	Características:																																																																																															
2.1.	Material externo: Acero laminado en frío con recubrimiento en polvo antibacteriano o acero inoxidable AISI 304 Cámara interior de acero inoxidable Control de temperatura con PID o LÓGICA DIFUSA (Fuzzy Logic) y con pantalla LED o LCD Puerta de doble capa con cierre de hebilla hermético ajustable y sello de goma de silicona. Opcional: con ventana de observación de vidrio templado Capacidad: 30 litros o superior Rango de temperatura: +50 a 200°C Estabilidad de temperatura máxima: +/- 1°C Temperatura Ambiente: +5 a 40°C Bandejas: 2 Timer: 1 a 9999 min Dimensiones de trabajo (mm): 300x300x350mm o según fabricante Consumo de energía: mínimo 350W o según fabricante Peso: mínimo de 50Kg																																																																																															
3	Accesorios y/o suministros																																																																																															
3.1.	No requiere																																																																																															
4	Calibración																																																																																															
4.1.	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.																																																																																															
5	Seguridad																																																																																															
5.1.	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.																																																																																															
6	Manuales																																																																																															
6.1.	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																															
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																															
7.1.	Hasta 120 días calendario.																																																																																															
8	Puesta a punto e instalación																																																																																															
8.1.	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																															
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																															
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																															
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																																																															
	Duración: 2 horas																																																																																															
9.1.	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																															
10	Conformidad																																																																																															

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir
			<p>10.1. La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor debe indicar en la cotización el número de años de la garantía) Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>11.1. El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1. Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>	<p>10.1. La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11.1. La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor debe indicar en la cotización el número de años de la garantía) Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1. Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>
		

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																		
43		ANEXO N° 01 - EETT / LOTE 36 Producción Agropecuaria	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">ESTEREOSCOPIO BINOCULAR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1.1</td> <td>Denominado también como microscopio estereoscopio. El estereoscopio se utiliza para observar objetos relativamente grandes de aproximadamente 0.05 a 20 milímetros. Son utilizados en laboratorio de botánica y fisiología vegetal. Tiene la particularidad de mostrar imágenes en tres dimensiones. Su uso se generaliza a los laboratorios.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.1</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Dos posiciones de aumento: 1X y 3X (10x y 30x con oculares de 10x, o 20x y 60x con oculares 20x) - Cabeza: binocular inclinado 45 grados y condistancia interpupilar ajustable - Ocular Wide Field : WF10X y WF20X o según fabricante - Zoom de 9:1 aprox - Ajuste dióptrico: +/- 5dp aprox - Distancia de trabajo: 53 - 122 mm aprox - Distancia interpupilar: 50 - 76 mm aprox - Placa de objetivo de vidrio esmerilado: 94 - 96 mm de diámetro aprox - Plato objetivo de plástico: 94 - 96 mm de diámetro aprox - Protección contra descargas electrostática - Profundidad de campo de 12 mm y campo visual de 37.7 mm o según fabricante - Iluminación del incidente: 12V / 10W o según fabricante </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.1</td> <td>No se requiere</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.1</td> <td>No se requiere</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5.1</td> <td>No se requiere</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.1</td> <td>El tiempo de entrega del equipo será hasta 110 días calendario.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8.1</td> <td>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta puesta a punto y funcionamiento. La prueba de funcionamiento debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Duración: 2 horas</td> </tr> </tbody> </table>	ESTEREOSCOPIO BINOCULAR		Especificaciones Técnicas		1	Generalidades	1.1	Denominado también como microscopio estereoscopio. El estereoscopio se utiliza para observar objetos relativamente grandes de aproximadamente 0.05 a 20 milímetros. Son utilizados en laboratorio de botánica y fisiología vegetal. Tiene la particularidad de mostrar imágenes en tres dimensiones. Su uso se generaliza a los laboratorios.	2	Características:	2.1	<ul style="list-style-type: none"> - Dos posiciones de aumento: 1X y 3X (10x y 30x con oculares de 10x, o 20x y 60x con oculares 20x) - Cabeza: binocular inclinado 45 grados y condistancia interpupilar ajustable - Ocular Wide Field : WF10X y WF20X o según fabricante - Zoom de 9:1 aprox - Ajuste dióptrico: +/- 5dp aprox - Distancia de trabajo: 53 - 122 mm aprox - Distancia interpupilar: 50 - 76 mm aprox - Placa de objetivo de vidrio esmerilado: 94 - 96 mm de diámetro aprox - Plato objetivo de plástico: 94 - 96 mm de diámetro aprox - Protección contra descargas electrostática - Profundidad de campo de 12 mm y campo visual de 37.7 mm o según fabricante - Iluminación del incidente: 12V / 10W o según fabricante 	3	Accesorios y/o suministros	3.1	No se requiere	4	Calibración	4.1	No se requiere	5	Seguridad	5.1	No se requiere	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 110 días calendario.	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta puesta a punto y funcionamiento. La prueba de funcionamiento debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración: 2 horas	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">ESTEREOSCOPIO BINOCULAR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1.1</td> <td>Denominado también como microscopio estereoscopio. El estereoscopio se utiliza para observar objetos relativamente grandes de aproximadamente 0.05 a 20 milímetros. Son utilizados en laboratorio de botánica y fisiología vegetal. Tiene la particularidad de mostrar imágenes en tres dimensiones. Su uso se generaliza a los laboratorios.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.1</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Dos posiciones de aumento: 1X y 3X (10x y 30x con oculares de 10x, o 20x y 60x con oculares 20x) - Cabeza: binocular inclinado 45 grados y condistancia interpupilar ajustable - Ocular Wide Field : WF10X y WF20X o según fabricante - Zoom de 8,16 9,1 como mínimo - Ajuste dióptrico: +/- 5dp aprox - Distancia de trabajo: mínimo 53mm hasta >= 100mm. - Distancia interpupilar: De 50mm hasta 76mm. - Placa de objetivo de vidrio esmerilado: De 94 mm hasta 96 mm de diámetro - Plato objetivo de plástico: De 94 mm hasta 96 mm de diámetro - Protección contra descargas electrostática - Profundidad de campo de 12 mm y campo visual de 37.7 mm o según fabricante - Iluminación del incidente: 12V / 10W o según fabricante </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7.1</td> <td>Hasta 120 días calendario</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8.1</td> <td>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta puesta a punto y funcionamiento. La prueba de funcionamiento debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9.1</td> <td> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario</p> <p>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</p> <p>Duración: 2 horas</p> <p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimientos sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director del capacitador.</p> </td> </tr> </tbody> </table>	ESTEREOSCOPIO BINOCULAR		1	Generalidades	1.1	Denominado también como microscopio estereoscopio. El estereoscopio se utiliza para observar objetos relativamente grandes de aproximadamente 0.05 a 20 milímetros. Son utilizados en laboratorio de botánica y fisiología vegetal. Tiene la particularidad de mostrar imágenes en tres dimensiones. Su uso se generaliza a los laboratorios.	2	Características:	2.1	<ul style="list-style-type: none"> - Dos posiciones de aumento: 1X y 3X (10x y 30x con oculares de 10x, o 20x y 60x con oculares 20x) - Cabeza: binocular inclinado 45 grados y condistancia interpupilar ajustable - Ocular Wide Field : WF10X y WF20X o según fabricante - Zoom de 8,16 9,1 como mínimo - Ajuste dióptrico: +/- 5dp aprox - Distancia de trabajo: mínimo 53mm hasta >= 100mm. - Distancia interpupilar: De 50mm hasta 76mm. - Placa de objetivo de vidrio esmerilado: De 94 mm hasta 96 mm de diámetro - Plato objetivo de plástico: De 94 mm hasta 96 mm de diámetro - Protección contra descargas electrostática - Profundidad de campo de 12 mm y campo visual de 37.7 mm o según fabricante - Iluminación del incidente: 12V / 10W o según fabricante 	3	Accesorios y/o suministros	3.1	No requiere	4	Calibración	4.1	No requiere	5	Seguridad	5.1	No requiere	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	Hasta 120 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta puesta a punto y funcionamiento. La prueba de funcionamiento debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo	9.1	<p>Lugar: en el local del IEST beneficiario</p> <p>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</p> <p>Duración: 2 horas</p> <p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimientos sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director del capacitador.</p>
			ESTEREOSCOPIO BINOCULAR																																																																																			
Especificaciones Técnicas																																																																																						
1	Generalidades																																																																																					
1.1	Denominado también como microscopio estereoscopio. El estereoscopio se utiliza para observar objetos relativamente grandes de aproximadamente 0.05 a 20 milímetros. Son utilizados en laboratorio de botánica y fisiología vegetal. Tiene la particularidad de mostrar imágenes en tres dimensiones. Su uso se generaliza a los laboratorios.																																																																																					
2	Características:																																																																																					
2.1	<ul style="list-style-type: none"> - Dos posiciones de aumento: 1X y 3X (10x y 30x con oculares de 10x, o 20x y 60x con oculares 20x) - Cabeza: binocular inclinado 45 grados y condistancia interpupilar ajustable - Ocular Wide Field : WF10X y WF20X o según fabricante - Zoom de 9:1 aprox - Ajuste dióptrico: +/- 5dp aprox - Distancia de trabajo: 53 - 122 mm aprox - Distancia interpupilar: 50 - 76 mm aprox - Placa de objetivo de vidrio esmerilado: 94 - 96 mm de diámetro aprox - Plato objetivo de plástico: 94 - 96 mm de diámetro aprox - Protección contra descargas electrostática - Profundidad de campo de 12 mm y campo visual de 37.7 mm o según fabricante - Iluminación del incidente: 12V / 10W o según fabricante 																																																																																					
3	Accesorios y/o suministros																																																																																					
3.1	No se requiere																																																																																					
4	Calibración																																																																																					
4.1	No se requiere																																																																																					
5	Seguridad																																																																																					
5.1	No se requiere																																																																																					
6	Manuales																																																																																					
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																					
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																					
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 110 días calendario.																																																																																					
8	Puesta a punto e instalación																																																																																					
8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta puesta a punto y funcionamiento. La prueba de funcionamiento debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																					
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																					
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																					
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																																																					
	Duración: 2 horas																																																																																					
ESTEREOSCOPIO BINOCULAR																																																																																						
1	Generalidades																																																																																					
1.1	Denominado también como microscopio estereoscopio. El estereoscopio se utiliza para observar objetos relativamente grandes de aproximadamente 0.05 a 20 milímetros. Son utilizados en laboratorio de botánica y fisiología vegetal. Tiene la particularidad de mostrar imágenes en tres dimensiones. Su uso se generaliza a los laboratorios.																																																																																					
2	Características:																																																																																					
2.1	<ul style="list-style-type: none"> - Dos posiciones de aumento: 1X y 3X (10x y 30x con oculares de 10x, o 20x y 60x con oculares 20x) - Cabeza: binocular inclinado 45 grados y condistancia interpupilar ajustable - Ocular Wide Field : WF10X y WF20X o según fabricante - Zoom de 8,16 9,1 como mínimo - Ajuste dióptrico: +/- 5dp aprox - Distancia de trabajo: mínimo 53mm hasta >= 100mm. - Distancia interpupilar: De 50mm hasta 76mm. - Placa de objetivo de vidrio esmerilado: De 94 mm hasta 96 mm de diámetro - Plato objetivo de plástico: De 94 mm hasta 96 mm de diámetro - Protección contra descargas electrostática - Profundidad de campo de 12 mm y campo visual de 37.7 mm o según fabricante - Iluminación del incidente: 12V / 10W o según fabricante 																																																																																					
3	Accesorios y/o suministros																																																																																					
3.1	No requiere																																																																																					
4	Calibración																																																																																					
4.1	No requiere																																																																																					
5	Seguridad																																																																																					
5.1	No requiere																																																																																					
6	Manuales																																																																																					
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																					
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																					
7.1	Hasta 120 días calendario																																																																																					
8	Puesta a punto e instalación																																																																																					
8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta puesta a punto y funcionamiento. La prueba de funcionamiento debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																					
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																					
9.1	<p>Lugar: en el local del IEST beneficiario</p> <p>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</p> <p>Duración: 2 horas</p> <p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimientos sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director del capacitador.</p>																																																																																					

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir
			<p>9.1 Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p> <p>10 Conformidad</p> <p>10.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11.1 La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor debe indicar en la cotización el número de años de la garantía) Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación. El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad. Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>	<p>10 Conformidad</p> <p>10.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11.1 La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>

ANEXO N° 01
– EETT /
LOTE 37
Producción
Agropecuaria

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA

ECOGRAFO VETERINARIO PORTATIL	
1	<p>Especificaciones Técnicas</p> <p>Generalidades</p> <p>El Ecógrafo veterinario es un equipo que permite detectar la preñez y a la vez las diferentes anomalías que puede tener el animal dentro del útero. El manejo de este equipo, optimizará el trabajo en la detección temprana de la preñez, así como en la detección de anomalías para realizar el tratamiento sanitario que corresponda, tanto en animales menores como mayores...</p>
2	<p>Características:</p> <p>Diseño portátil compacto y ergonómico. Estuche o valija de transporte con relleno de espuma Arranque y cambio rápido entre modos de examen Monitor: LCD* de alta resolución Doble puerto para transductores Batería integrada para trabajo en campo. Doppler color, onda pulsada, continuo Auto-trace Doppler, eFlow (flujo Sanguíneo en vasos pequeños) Frecuencia de Trabajo 60 Hz Almacenamiento mínimo 320 GB Para aplicaciones en evaluaciones cardiacas, reproductivas, abdominales.</p>
3	<p>Accesorios y/o suministros</p> <p>Transductor lineal rectal</p>
4	<p>Calibración</p> <p>No se requiere</p>
5	<p>Seguridad</p> <p>El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.</p>
6	<p>Manuales</p> <p>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</p>
7	<p>Tiempo de entrega del equipo</p> <p>El tiempo de entrega del equipo será hasta 120 días calendario.</p>
8	<p>Puesta a punto e instalación</p> <p>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta puesta a punto y funcionamiento. La prueba de funcionamiento debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</p>
9	<p>Capacitación de funcionamiento del equipo</p> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 2 horas</p>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA

ECOGRAFO VETERINARIO PORTATIL	
1	<p>Generalidades</p> <p>El Ecógrafo veterinario es un equipo que permite detectar la preñez y a la vez las diferentes anomalías que puede tener el animal dentro del útero. El manejo de este equipo, optimizará el trabajo en la detección temprana de la preñez, así como en la detección de anomalías para realizar el tratamiento sanitario que corresponda, tanto en animales menores como mayores..</p>
2	<p>Características:</p> <p>Diseño portátil compacto y ergonómico. Estuche o valija de transporte con relleno de espuma Arranque y cambio rápido entre modos de examen Monitor: LCD* de alta resolución Doble puerto para transductores Batería integrada para trabajo en campo. Doppler color, onda pulsada, continuo Auto-trace Doppler, eFlow o similar (flujo Sanguíneo en vasos pequeños) Frecuencia de Trabajo 60 Hz Almacenamiento mínimo 320 GB Para aplicaciones en evaluaciones cardiacas, reproductivas, abdominales.</p>
3	<p>Accesorios y/o suministros</p> <p>3.1 Transductor lineal rectal, transductor de fase o microconvexo y transductor convexo.</p>
4	<p>Calibración</p> <p>4.1 No requiere</p>
5	<p>Seguridad</p> <p>El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.</p>
6	<p>Manuales</p> <p>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</p>
7	<p>Tiempo de entrega del equipo</p> <p>7.1 Hasta 120 días calendario.</p>
8	<p>Puesta a punto e instalación</p> <p>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta puesta a punto y funcionamiento. La prueba de funcionamiento debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</p>
9	<p>Capacitación de funcionamiento del equipo</p> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 2 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p>

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																								
			<p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder - , la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p> <table border="1" data-bbox="533 475 1391 1074"> <tr> <td data-bbox="533 475 584 507">10</td> <td data-bbox="584 475 1391 507">Conformidad</td> </tr> <tr> <td data-bbox="533 507 584 616">10.1</td> <td data-bbox="584 507 1391 616">La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="533 616 584 647">11</td> <td data-bbox="584 616 1391 647">Garantía</td> </tr> <tr> <td data-bbox="533 647 584 943"></td> <td data-bbox="584 647 1391 943"> <p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="533 943 584 975">12</td> <td data-bbox="584 943 1391 975">Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="533 975 584 1074">12.1</td> <td data-bbox="584 975 1391 1074">Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	11	Garantía		<p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p>	12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.	<table border="1" data-bbox="1435 264 2208 563"> <tr> <td data-bbox="1435 264 1469 296">10</td> <td data-bbox="1469 264 2208 296">Conformidad</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1435 296 1469 389">10.1</td> <td data-bbox="1469 296 2208 389">La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1435 389 1469 421">11</td> <td data-bbox="1469 389 2208 421">Garantía</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1435 421 1469 453">11.1</td> <td data-bbox="1469 421 2208 453">La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1435 453 1469 485">12</td> <td data-bbox="1469 453 2208 485">Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1435 485 1469 563">12.1</td> <td data-bbox="1469 485 2208 563">Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	11	Garantía	11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.	12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.
10	Conformidad																											
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																											
11	Garantía																											
	<p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p>																											
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																											
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																											
10	Conformidad																											
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																											
11	Garantía																											
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.																											
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																											
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																											
45		ANEXO N° 01 - EETT / LOTE 27 Producción Agropecuaria	FC 14 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA																								

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																
			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ENVASADORA/ SELLADORA AL VACIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td> Especificaciones Técnicas Generalidades La envasadora selladora al vacío permite retirar el aire del interior de un envoltorio que contiene un producto, con el objetivo de extender el periodo de caducidad de un alimento al vacío. El envasado al vacío permite sellar y aislar por completo los alimentos, evitando que las moléculas de agua presentes en el congelador se depositen en los productos y formen redes de cristales de hielo. En el campo agropecuario se utiliza para el envasado de productos agropecuarios, además de los derivados de la agroindustria: carnes, embutidos, quesos, etc. </td> </tr> <tr> <td>2</td> <td> Características: - Cortador de esquinas, fácil de abrir - Tira de sellado de grado alimenticio - Espuma PUV extraíble al vacío, fácil de reemplazar - Cinta de calor intercambiable y duradera 2.1. - Rollo de compartimiento de almacenamiento con cortador de bolsas - Función envasado de alimentos bolsa sellado + sellador al vacío (húmedo y seco) - Multifuncional - Potencia: 150 - 250W - Material de acero inoxidable </td> </tr> <tr> <td>3</td> <td> Accesorios y/o suministros 3.1. Bolsas lisas para envasar al vacío y otros accesorios necesarios para el funcionamiento del equipo. </td> </tr> <tr> <td>4</td> <td> Calibración 4.1. No se requiere </td> </tr> <tr> <td>5</td> <td> Seguridad 5.1. El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso. </td> </tr> <tr> <td>6</td> <td> Manuales 6.1. Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT. </td> </tr> <tr> <td>7</td> <td> Tiempo de entrega del equipo 7.1. El tiempo de entrega del equipo será hasta 60 días calendario </td> </tr> </tbody> </table>	ENVASADORA/ SELLADORA AL VACIO		1	Especificaciones Técnicas Generalidades La envasadora selladora al vacío permite retirar el aire del interior de un envoltorio que contiene un producto, con el objetivo de extender el periodo de caducidad de un alimento al vacío. El envasado al vacío permite sellar y aislar por completo los alimentos, evitando que las moléculas de agua presentes en el congelador se depositen en los productos y formen redes de cristales de hielo. En el campo agropecuario se utiliza para el envasado de productos agropecuarios, además de los derivados de la agroindustria: carnes, embutidos, quesos, etc.	2	Características: - Cortador de esquinas, fácil de abrir - Tira de sellado de grado alimenticio - Espuma PUV extraíble al vacío, fácil de reemplazar - Cinta de calor intercambiable y duradera 2.1. - Rollo de compartimiento de almacenamiento con cortador de bolsas - Función envasado de alimentos bolsa sellado + sellador al vacío (húmedo y seco) - Multifuncional - Potencia: 150 - 250W - Material de acero inoxidable	3	Accesorios y/o suministros 3.1. Bolsas lisas para envasar al vacío y otros accesorios necesarios para el funcionamiento del equipo.	4	Calibración 4.1. No se requiere	5	Seguridad 5.1. El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.	6	Manuales 6.1. Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo 7.1. El tiempo de entrega del equipo será hasta 60 días calendario	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ENVASADORA/ SELLADORA AL VACIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td> Generalidades 1.1. La envasadora selladora al vacío permite retirar el aire del interior de un envoltorio que contiene un producto, con el objetivo de extender el periodo de caducidad de un alimento al vacío. El envasado al vacío permite sellar y aislar por completo los alimentos, evitando que las moléculas de agua presentes en el congelador se depositen en los productos y formen redes de cristales de hielo. En el campo agropecuario se utiliza para el envasado de productos agropecuarios, además de los derivados de la agroindustria: carnes, embutidos, quesos, etc. </td> </tr> <tr> <td>2</td> <td> Características: Medidas externas máximas: 50x50 mm Una hilera de sellado Cortador de esquinas para bolsa Compresor de aire Espuma PUV extraíble al vacío, fácil de reemplazar 2.1. Cinta de calor intercambiable y duradera Rollo de compartimiento de almacenamiento con cortador de bolsas Función envasado de alimentos bolsa sellado + sellador al vacío (húmedo y seco) Multifuncional Estructura en acero inoxidable Panel de control digital </td> </tr> <tr> <td>3</td> <td> Accesorios y/o suministros 3.1. Bolsas lisas para envasar al vacío y otros accesorios necesarios para el funcionamiento del equipo. </td> </tr> <tr> <td>4</td> <td> Calibración 4.1. No requiere </td> </tr> <tr> <td>5</td> <td> Seguridad 5.1. El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso. </td> </tr> <tr> <td>6</td> <td> Manuales 6.1. Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT. </td> </tr> <tr> <td>7</td> <td> Tiempo de entrega del equipo 7.1. Hasta 120 días calendario </td> </tr> </tbody> </table>	ENVASADORA/ SELLADORA AL VACIO		1	Generalidades 1.1. La envasadora selladora al vacío permite retirar el aire del interior de un envoltorio que contiene un producto, con el objetivo de extender el periodo de caducidad de un alimento al vacío. El envasado al vacío permite sellar y aislar por completo los alimentos, evitando que las moléculas de agua presentes en el congelador se depositen en los productos y formen redes de cristales de hielo. En el campo agropecuario se utiliza para el envasado de productos agropecuarios, además de los derivados de la agroindustria: carnes, embutidos, quesos, etc.	2	Características: Medidas externas máximas: 50x50 mm Una hilera de sellado Cortador de esquinas para bolsa Compresor de aire Espuma PUV extraíble al vacío, fácil de reemplazar 2.1. Cinta de calor intercambiable y duradera Rollo de compartimiento de almacenamiento con cortador de bolsas Función envasado de alimentos bolsa sellado + sellador al vacío (húmedo y seco) Multifuncional Estructura en acero inoxidable Panel de control digital	3	Accesorios y/o suministros 3.1. Bolsas lisas para envasar al vacío y otros accesorios necesarios para el funcionamiento del equipo.	4	Calibración 4.1. No requiere	5	Seguridad 5.1. El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.	6	Manuales 6.1. Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo 7.1. Hasta 120 días calendario
ENVASADORA/ SELLADORA AL VACIO																																				
1	Especificaciones Técnicas Generalidades La envasadora selladora al vacío permite retirar el aire del interior de un envoltorio que contiene un producto, con el objetivo de extender el periodo de caducidad de un alimento al vacío. El envasado al vacío permite sellar y aislar por completo los alimentos, evitando que las moléculas de agua presentes en el congelador se depositen en los productos y formen redes de cristales de hielo. En el campo agropecuario se utiliza para el envasado de productos agropecuarios, además de los derivados de la agroindustria: carnes, embutidos, quesos, etc.																																			
2	Características: - Cortador de esquinas, fácil de abrir - Tira de sellado de grado alimenticio - Espuma PUV extraíble al vacío, fácil de reemplazar - Cinta de calor intercambiable y duradera 2.1. - Rollo de compartimiento de almacenamiento con cortador de bolsas - Función envasado de alimentos bolsa sellado + sellador al vacío (húmedo y seco) - Multifuncional - Potencia: 150 - 250W - Material de acero inoxidable																																			
3	Accesorios y/o suministros 3.1. Bolsas lisas para envasar al vacío y otros accesorios necesarios para el funcionamiento del equipo.																																			
4	Calibración 4.1. No se requiere																																			
5	Seguridad 5.1. El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.																																			
6	Manuales 6.1. Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																			
7	Tiempo de entrega del equipo 7.1. El tiempo de entrega del equipo será hasta 60 días calendario																																			
ENVASADORA/ SELLADORA AL VACIO																																				
1	Generalidades 1.1. La envasadora selladora al vacío permite retirar el aire del interior de un envoltorio que contiene un producto, con el objetivo de extender el periodo de caducidad de un alimento al vacío. El envasado al vacío permite sellar y aislar por completo los alimentos, evitando que las moléculas de agua presentes en el congelador se depositen en los productos y formen redes de cristales de hielo. En el campo agropecuario se utiliza para el envasado de productos agropecuarios, además de los derivados de la agroindustria: carnes, embutidos, quesos, etc.																																			
2	Características: Medidas externas máximas: 50x50 mm Una hilera de sellado Cortador de esquinas para bolsa Compresor de aire Espuma PUV extraíble al vacío, fácil de reemplazar 2.1. Cinta de calor intercambiable y duradera Rollo de compartimiento de almacenamiento con cortador de bolsas Función envasado de alimentos bolsa sellado + sellador al vacío (húmedo y seco) Multifuncional Estructura en acero inoxidable Panel de control digital																																			
3	Accesorios y/o suministros 3.1. Bolsas lisas para envasar al vacío y otros accesorios necesarios para el funcionamiento del equipo.																																			
4	Calibración 4.1. No requiere																																			
5	Seguridad 5.1. El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.																																			
6	Manuales 6.1. Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																			
7	Tiempo de entrega del equipo 7.1. Hasta 120 días calendario																																			

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir
			<p>8 Puesta a punto e instalación</p> <p>8.1. El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</p> <p>9 Capacitación de funcionamiento del equipo</p> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario</p> <p>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</p> <p>Duración: 2 horas</p> <p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. <p>9.1. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p> <p>10 Conformidad</p> <p>10.1. La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1. Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>	<p>8 Puesta a punto e instalación</p> <p>8.1. El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento, incluir varios tipos de enchufes (Menekes 3P+T y 2P+T, Schuko 2P+T) para conectar el equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto.</p> <p>9 Capacitación de funcionamiento del equipo</p> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario</p> <p>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</p> <p>Duración: 2 horas</p> <p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. <p>9.1. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p> <p>10 Conformidad</p> <p>10.1. La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11.1. La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1. Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>
		

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																										
46		<p align="center">ANEXO N° 01 - EETT / LOTE 33 Producción Agropecuaria</p>	<p align="center">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA</p> <p align="center">TANQUE DE FRIO PARA LECHE</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td></td> <td>El tanque de frío, es ideal para la conservación de leche. El enfriador está dimensionado para obtener el mejor aprovechamiento de la capacidad de enfriamiento de la unidad de frío y el menor consumo de energía.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Material: acero inoxidable calidad AISI-304 o superior</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Capacidad: Mínimo de 300 litros de capacidad</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Con aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Alta durabilidad y resistencia al desgaste</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>Con ISO 5708 o similar</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tipo de gas: Freón R404A o según fabricante</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sistema de frío según fabricante</td> </tr> <tr> <td></td> <td>con salida de leche tipo DN50, SMS51 o Triclamp y se acompañan de una válvula de mariposa de acero inoxidable o según fabricante</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Duración: 6 horas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y</td> </tr> </table>	1	Especificaciones Técnicas		Generalidades		El tanque de frío, es ideal para la conservación de leche. El enfriador está dimensionado para obtener el mejor aprovechamiento de la capacidad de enfriamiento de la unidad de frío y el menor consumo de energía.	2	Características:		Material: acero inoxidable calidad AISI-304 o superior		Capacidad: Mínimo de 300 litros de capacidad		Con aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad		Alta durabilidad y resistencia al desgaste	2.1	Con ISO 5708 o similar		Tipo de gas: Freón R404A o según fabricante		Sistema de frío según fabricante		con salida de leche tipo DN50, SMS51 o Triclamp y se acompañan de una válvula de mariposa de acero inoxidable o según fabricante	3	Accesorios y/o suministros	3.1	No requiere	4	Calibración	4.1	No requiere	5	Seguridad	5.1	No requiere	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración: 6 horas		Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:	9.1	- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y	<p align="center">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA</p> <p align="center">TANQUE DE FRIO PARA LECHE</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>El tanque de frío, es ideal para la conservación de leche. El enfriador está dimensionado para obtener el mejor aprovechamiento de la capacidad de enfriamiento de la unidad de frío y el menor consumo de</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Material: acero inoxidable calidad AISI-304 o superior</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Capacidad: Mínimo de 300 litros de capacidad</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Con aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Alta durabilidad y resistencia al desgaste</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>Con ISO 5708 o similar</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tipo de gas: Freón R404A o según fabricante</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sistema de frío según fabricante</td> </tr> <tr> <td></td> <td>con salida de leche tipo DN50, SMS51 o Triclamp y se acompañan de una válvula de mariposa de acero inoxidable o según fabricante</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Hasta 120 días calendario</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Duración mínima: 2 horas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>10.1</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> </table>	1	Generalidades	1.1	El tanque de frío, es ideal para la conservación de leche. El enfriador está dimensionado para obtener el mejor aprovechamiento de la capacidad de enfriamiento de la unidad de frío y el menor consumo de	2	Características:		Material: acero inoxidable calidad AISI-304 o superior		Capacidad: Mínimo de 300 litros de capacidad		Con aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad		Alta durabilidad y resistencia al desgaste	2.1	Con ISO 5708 o similar		Tipo de gas: Freón R404A o según fabricante		Sistema de frío según fabricante		con salida de leche tipo DN50, SMS51 o Triclamp y se acompañan de una válvula de mariposa de acero inoxidable o según fabricante	3	Accesorios y/o suministros	3.1	No requiere	4	Calibración	4.1	No requiere	5	Seguridad	5.1	No requiere	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	Hasta 120 días calendario	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración mínima: 2 horas		Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:	9.1	- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.
1	Especificaciones Técnicas																																																																																																																													
	Generalidades																																																																																																																													
	El tanque de frío, es ideal para la conservación de leche. El enfriador está dimensionado para obtener el mejor aprovechamiento de la capacidad de enfriamiento de la unidad de frío y el menor consumo de energía.																																																																																																																													
2	Características:																																																																																																																													
	Material: acero inoxidable calidad AISI-304 o superior																																																																																																																													
	Capacidad: Mínimo de 300 litros de capacidad																																																																																																																													
	Con aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad																																																																																																																													
	Alta durabilidad y resistencia al desgaste																																																																																																																													
2.1	Con ISO 5708 o similar																																																																																																																													
	Tipo de gas: Freón R404A o según fabricante																																																																																																																													
	Sistema de frío según fabricante																																																																																																																													
	con salida de leche tipo DN50, SMS51 o Triclamp y se acompañan de una válvula de mariposa de acero inoxidable o según fabricante																																																																																																																													
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																													
3.1	No requiere																																																																																																																													
4	Calibración																																																																																																																													
4.1	No requiere																																																																																																																													
5	Seguridad																																																																																																																													
5.1	No requiere																																																																																																																													
6	Manuales																																																																																																																													
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																													
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																													
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario																																																																																																																													
8	Puesta a punto e instalación																																																																																																																													
8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																																																													
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																													
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																																																													
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																																																																																													
	Duración: 6 horas																																																																																																																													
	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:																																																																																																																													
9.1	- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y																																																																																																																													
1	Generalidades																																																																																																																													
1.1	El tanque de frío, es ideal para la conservación de leche. El enfriador está dimensionado para obtener el mejor aprovechamiento de la capacidad de enfriamiento de la unidad de frío y el menor consumo de																																																																																																																													
2	Características:																																																																																																																													
	Material: acero inoxidable calidad AISI-304 o superior																																																																																																																													
	Capacidad: Mínimo de 300 litros de capacidad																																																																																																																													
	Con aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad																																																																																																																													
	Alta durabilidad y resistencia al desgaste																																																																																																																													
2.1	Con ISO 5708 o similar																																																																																																																													
	Tipo de gas: Freón R404A o según fabricante																																																																																																																													
	Sistema de frío según fabricante																																																																																																																													
	con salida de leche tipo DN50, SMS51 o Triclamp y se acompañan de una válvula de mariposa de acero inoxidable o según fabricante																																																																																																																													
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																													
3.1	No requiere																																																																																																																													
4	Calibración																																																																																																																													
4.1	No requiere																																																																																																																													
5	Seguridad																																																																																																																													
5.1	No requiere																																																																																																																													
6	Manuales																																																																																																																													
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																													
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																													
7.1	Hasta 120 días calendario																																																																																																																													
8	Puesta a punto e instalación																																																																																																																													
8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																																																													
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																													
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																																																													
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																																																																																													
	Duración mínima: 2 horas																																																																																																																													
	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:																																																																																																																													
9.1	- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																																																													
10	Conformidad																																																																																																																													
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																													

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																								
			<table border="1"> <tr> <td data-bbox="521 217 573 248">10</td> <td data-bbox="573 217 1402 248">Conformidad</td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 248 573 325">10.1</td> <td data-bbox="573 248 1402 325">La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 325 573 357">11</td> <td data-bbox="573 325 1402 357">Garantía</td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 357 573 651">11.1</td> <td data-bbox="573 357 1402 651"> <p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación. El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 651 573 683">12</td> <td data-bbox="573 651 1402 683">Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 683 573 754">12.1</td> <td data-bbox="573 683 1402 754">Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	11	Garantía	11.1	<p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación. El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p>	12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1424 217 1476 248">10</td> <td data-bbox="1476 217 2204 248">Conformidad</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1424 248 1476 336">10.1</td> <td data-bbox="1476 248 2204 336">La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1424 336 1476 368">11</td> <td data-bbox="1476 336 2204 368">Garantía</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1424 368 1476 416">11.1</td> <td data-bbox="1476 368 2204 416">La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1424 416 1476 448">12</td> <td data-bbox="1476 416 2204 448">Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1424 448 1476 523">12.1</td> <td data-bbox="1476 448 2204 523">Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	10	Conformidad	10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.	11	Garantía	11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.	12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.
10	Conformidad																											
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																											
11	Garantía																											
11.1	<p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación. El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p>																											
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																											
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																											
10	Conformidad																											
10.1	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																											
11	Garantía																											
11.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.																											
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																											
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																											

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																										
47		ANEXO N° 01 - EETT / LOTE 35 Producción Agropecuaria	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA</p> <p style="text-align: center;">LABORATORIO ELECTRONICO DE ANALISIS DE NUTRIENTES DE SUELO</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1.</td> <td>El laboratorio proporciona un método para realizar análisis de campo del suelo de cultivo de forma inmediata y económica sin sacrificar la precisión. Este laboratorio de análisis autónomo y electrónico del suelo proporciona respuestas exactas en cualquier tipo de terreno para 15 tipos diferentes de factores, incluyendo las formas disponibles de macronutrientes y micronutrientes críticos.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2 Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Test colorimétricos para determinar N,P,K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pruebas de titulación de lectura directa de Ca, Mg, Cl</td> </tr> <tr> <td>2.1.</td> <td>Medidor con batería para pH, TDS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tablas para interpretar resultados</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3 Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1.</td> <td>Un (01) patrón o estándar por cada determinación (N, P, K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) patrón o estándar por cada determinación (Ca, Mg, Cl) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) juego de buffer (mínimo 3 niveles) para la determinación de pH y TDS, o conductividad, de volumen mínimo de 250 ml.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4 Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1.</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5 Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1.</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td></td> <td>6 Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1.</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>7 Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1.</td> <td>El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>8 Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1.</td> <td>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9 Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Duración: 8 horas</td> </tr> <tr> <td>9.1.</td> <td>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>10 Conformidad</td> </tr> <tr> <td>10.1.</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>11 Garantía</td> </tr> <tr> <td>11.1.</td> <td>La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>12 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</td> </tr> <tr> <td>12.1.</td> <td>Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	1	Especificaciones Técnicas		Generalidades	1.1.	El laboratorio proporciona un método para realizar análisis de campo del suelo de cultivo de forma inmediata y económica sin sacrificar la precisión. Este laboratorio de análisis autónomo y electrónico del suelo proporciona respuestas exactas en cualquier tipo de terreno para 15 tipos diferentes de factores, incluyendo las formas disponibles de macronutrientes y micronutrientes críticos.		2 Características:		Test colorimétricos para determinar N,P,K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro		Pruebas de titulación de lectura directa de Ca, Mg, Cl	2.1.	Medidor con batería para pH, TDS		Tablas para interpretar resultados		3 Accesorios y/o suministros	3.1.	Un (01) patrón o estándar por cada determinación (N, P, K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) patrón o estándar por cada determinación (Ca, Mg, Cl) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) juego de buffer (mínimo 3 niveles) para la determinación de pH y TDS, o conductividad, de volumen mínimo de 250 ml.		4 Calibración	4.1.	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.		5 Seguridad	5.1.	No requiere		6 Manuales	6.1.	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.		7 Tiempo de entrega del equipo	7.1.	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario		8 Puesta a punto e instalación	8.1.	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.		9 Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración: 8 horas	9.1.	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.		10 Conformidad	10.1.	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.		11 Garantía	11.1.	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.		12 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)	12.1.	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA</p> <p style="text-align: center;">LABORATORIO ELECTRONICO DE ANALISIS DE NUTRIENTES DE SUELO</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1.</td> <td>El laboratorio proporciona un método para realizar análisis de campo del suelo de cultivo de forma inmediata y económica sin sacrificar la precisión. Este laboratorio de análisis autónomo y electrónico del suelo proporciona respuestas exactas en cualquier tipo de terreno para 15 tipos diferentes de factores, incluyendo las formas disponibles de macronutrientes y micronutrientes críticos.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2 Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Test colorimétricos para determinar N,P,K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro</td> </tr> <tr> <td>2.1.</td> <td>Pruebas de titulación de lectura directa de Ca, Mg, Cl</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medidor con batería para pH, TDS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tablas para interpretar resultados</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3 Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1.</td> <td>Un (01) patrón o estándar por cada determinación (N, P, K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) patrón o estándar por cada determinación (Ca, Mg, Cl) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) juego de buffer (mínimo 3 niveles) para la determinación de pH y TDS, o conductividad, de volumen mínimo de 250 ml.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4 Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1.</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5 Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1.</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td></td> <td>6 Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1.</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>7 Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1.</td> <td>Hasta 120 días calendario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>8 Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1.</td> <td>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9 Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Duración: 8 horas</td> </tr> <tr> <td>9.1.</td> <td>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>10 Conformidad</td> </tr> <tr> <td>10.1.</td> <td>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>11 Garantía</td> </tr> <tr> <td>11.1.</td> <td>La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>12 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)</td> </tr> <tr> <td>12.1.</td> <td>Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	1	Generalidades	1.1.	El laboratorio proporciona un método para realizar análisis de campo del suelo de cultivo de forma inmediata y económica sin sacrificar la precisión. Este laboratorio de análisis autónomo y electrónico del suelo proporciona respuestas exactas en cualquier tipo de terreno para 15 tipos diferentes de factores, incluyendo las formas disponibles de macronutrientes y micronutrientes críticos.		2 Características:		Test colorimétricos para determinar N,P,K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro	2.1.	Pruebas de titulación de lectura directa de Ca, Mg, Cl		Medidor con batería para pH, TDS		Tablas para interpretar resultados		3 Accesorios y/o suministros	3.1.	Un (01) patrón o estándar por cada determinación (N, P, K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) patrón o estándar por cada determinación (Ca, Mg, Cl) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) juego de buffer (mínimo 3 niveles) para la determinación de pH y TDS, o conductividad, de volumen mínimo de 250 ml.		4 Calibración	4.1.	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.		5 Seguridad	5.1.	No requiere		6 Manuales	6.1.	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.		7 Tiempo de entrega del equipo	7.1.	Hasta 120 días calendario		8 Puesta a punto e instalación	8.1.	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.		9 Capacitación de funcionamiento del equipo		Lugar: en el local del IEST beneficiario		Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES		Duración: 8 horas	9.1.	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.		10 Conformidad	10.1.	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.		11 Garantía	11.1.	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.		12 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)	12.1.	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.
			1	Especificaciones Técnicas																																																																																																																										
	Generalidades																																																																																																																													
1.1.	El laboratorio proporciona un método para realizar análisis de campo del suelo de cultivo de forma inmediata y económica sin sacrificar la precisión. Este laboratorio de análisis autónomo y electrónico del suelo proporciona respuestas exactas en cualquier tipo de terreno para 15 tipos diferentes de factores, incluyendo las formas disponibles de macronutrientes y micronutrientes críticos.																																																																																																																													
	2 Características:																																																																																																																													
	Test colorimétricos para determinar N,P,K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro																																																																																																																													
	Pruebas de titulación de lectura directa de Ca, Mg, Cl																																																																																																																													
2.1.	Medidor con batería para pH, TDS																																																																																																																													
	Tablas para interpretar resultados																																																																																																																													
	3 Accesorios y/o suministros																																																																																																																													
3.1.	Un (01) patrón o estándar por cada determinación (N, P, K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) patrón o estándar por cada determinación (Ca, Mg, Cl) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) juego de buffer (mínimo 3 niveles) para la determinación de pH y TDS, o conductividad, de volumen mínimo de 250 ml.																																																																																																																													
	4 Calibración																																																																																																																													
4.1.	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																																													
	5 Seguridad																																																																																																																													
5.1.	No requiere																																																																																																																													
	6 Manuales																																																																																																																													
6.1.	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																													
	7 Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																													
7.1.	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario																																																																																																																													
	8 Puesta a punto e instalación																																																																																																																													
8.1.	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																																																													
	9 Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																													
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																																																													
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																																																																																													
	Duración: 8 horas																																																																																																																													
9.1.	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																																																													
	10 Conformidad																																																																																																																													
10.1.	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																													
	11 Garantía																																																																																																																													
11.1.	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.																																																																																																																													
	12 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)																																																																																																																													
12.1.	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																																																													
1	Generalidades																																																																																																																													
1.1.	El laboratorio proporciona un método para realizar análisis de campo del suelo de cultivo de forma inmediata y económica sin sacrificar la precisión. Este laboratorio de análisis autónomo y electrónico del suelo proporciona respuestas exactas en cualquier tipo de terreno para 15 tipos diferentes de factores, incluyendo las formas disponibles de macronutrientes y micronutrientes críticos.																																																																																																																													
	2 Características:																																																																																																																													
	Test colorimétricos para determinar N,P,K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro																																																																																																																													
2.1.	Pruebas de titulación de lectura directa de Ca, Mg, Cl																																																																																																																													
	Medidor con batería para pH, TDS																																																																																																																													
	Tablas para interpretar resultados																																																																																																																													
	3 Accesorios y/o suministros																																																																																																																													
3.1.	Un (01) patrón o estándar por cada determinación (N, P, K, Cu, Mn, Fe, Zn y sulfuro) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) patrón o estándar por cada determinación (Ca, Mg, Cl) de volumen mínimo de 100 ml. Un (01) juego de buffer (mínimo 3 niveles) para la determinación de pH y TDS, o conductividad, de volumen mínimo de 250 ml.																																																																																																																													
	4 Calibración																																																																																																																													
4.1.	El equipo deberá entregarse calibrado. El proveedor proporcionará un certificado de calibración al momento de la entrega.																																																																																																																													
	5 Seguridad																																																																																																																													
5.1.	No requiere																																																																																																																													
	6 Manuales																																																																																																																													
6.1.	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																													
	7 Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																													
7.1.	Hasta 120 días calendario																																																																																																																													
	8 Puesta a punto e instalación																																																																																																																													
8.1.	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El contratante proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																																																													
	9 Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																													
	Lugar: en el local del IEST beneficiario																																																																																																																													
	Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES																																																																																																																													
	Duración: 8 horas																																																																																																																													
9.1.	Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																																																													
	10 Conformidad																																																																																																																													
10.1.	La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.																																																																																																																													
	11 Garantía																																																																																																																													
11.1.	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.																																																																																																																													
	12 Servicio técnico (después de culminado el periodo de garantía)																																																																																																																													
12.1.	Después de finalizar el periodo de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.																																																																																																																													

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir
			<p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>11.1. El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a cuarenta (40) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas inclusive de modo remoto en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación. Para reconocimiento del problema e iniciación del posterior proceso de solución del eventual problema.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1. Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>	

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																												
48		<p align="center">ANEXO N° 01 - EETT / LOTE 15 Producción Agropecuaria</p>	<p align="center">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA</p> <p align="center">BOMBA SUMERGIBLE</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>Una bomba sumergible, es aquella que puede ser totalmente sumergida en el agua. El motor se cierra herméticamente y se acopla con el cuerpo de la bomba. Este tipo de bomba, empuja el agua a la superficie convirtiendo la energía rotatoria en energía cinética y energía de presión. Se instala en el fondo del pozo y bombea agua sólo cuando es necesario para abastecer las necesidades del cultivo. Se emplea en pozos profundos. El cuerpo de los impulsores tiene acoplado un motor de alta velocidad de rotación (generalmente de 3500 rpm). El motor es eléctrico, en vista de que queda totalmente sumergido en el agua es necesario un conductor aislado.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Electrobomba sumergible para pozos: 2" - 4"</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Caudal: 3,6 m3/h mínimo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- altura: 40 m mínimo</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>- Componentes internos y externos: acero inoxidable - Resistente a la acción abrasiva de la arena. - Protección para evitar las averías por sobrecalentamiento del motor. - Protección contra marcha en seco.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Cables de conexión eléctrica (según coordinación con el usuario)</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>La calibración de uso del equipo deberá realizarse al momento de la entrega, así como la demostración en el uso. De ser necesario, el proveedor deberá proveer el número de calibraciones necesarias durante el periodo de garantía.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo.</td> </tr> <tr> <td>5.2</td> <td>El proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del equipo, en el caso que sea necesario.</td> </tr> <tr> <td>5.3</td> <td>El proveedor debe suministrar todos los accesorios de la bomba (cable de alimentación, interruptor con flotador externo, conexión para manguera, conexión de válvulas y otros) Para operar la bomba sumergible es necesario contar con equipos de seguridad EPP (casco, gafas, guantes, zapatos protectores y kit de primeros auxilios)</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (pdf o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Sesenta (60) días calendario máximo.</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo (incluye accesorios, canalizaciones, elementos de circuito eléctrico, protección eléctrica y/o equipos complementarios para la operación del equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del Instituto), de corresponder.</td> </tr> </table>	1	Especificaciones Técnicas		Generalidades	1.1	Una bomba sumergible, es aquella que puede ser totalmente sumergida en el agua. El motor se cierra herméticamente y se acopla con el cuerpo de la bomba. Este tipo de bomba, empuja el agua a la superficie convirtiendo la energía rotatoria en energía cinética y energía de presión. Se instala en el fondo del pozo y bombea agua sólo cuando es necesario para abastecer las necesidades del cultivo. Se emplea en pozos profundos. El cuerpo de los impulsores tiene acoplado un motor de alta velocidad de rotación (generalmente de 3500 rpm). El motor es eléctrico, en vista de que queda totalmente sumergido en el agua es necesario un conductor aislado.	2	Características:		- Electrobomba sumergible para pozos: 2" - 4"		- Caudal: 3,6 m3/h mínimo		- altura: 40 m mínimo	2.1	- Componentes internos y externos: acero inoxidable - Resistente a la acción abrasiva de la arena. - Protección para evitar las averías por sobrecalentamiento del motor. - Protección contra marcha en seco.	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Cables de conexión eléctrica (según coordinación con el usuario)	4	Calibración	4.1	La calibración de uso del equipo deberá realizarse al momento de la entrega, así como la demostración en el uso. De ser necesario, el proveedor deberá proveer el número de calibraciones necesarias durante el periodo de garantía.	5	Seguridad	5.1	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo.	5.2	El proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del equipo, en el caso que sea necesario.	5.3	El proveedor debe suministrar todos los accesorios de la bomba (cable de alimentación, interruptor con flotador externo, conexión para manguera, conexión de válvulas y otros) Para operar la bomba sumergible es necesario contar con equipos de seguridad EPP (casco, gafas, guantes, zapatos protectores y kit de primeros auxilios)	6	Manuales	6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (pdf o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	Sesenta (60) días calendario máximo.	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo (incluye accesorios, canalizaciones, elementos de circuito eléctrico, protección eléctrica y/o equipos complementarios para la operación del equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del Instituto), de corresponder.	<p align="center">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA</p> <p align="center">BOMBA SUMERGIBLE</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Especificaciones Técnicas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>Una bomba sumergible, es aquella que puede ser totalmente sumergida en el agua. El motor se cierra herméticamente y se acopla con el cuerpo de la bomba. Este tipo de bomba, empuja el agua a la superficie convirtiendo la energía rotatoria en energía cinética y energía de presión. Se instala en el fondo del pozo y bombea agua sólo cuando es necesario para abastecer las necesidades del cultivo. Se emplea en pozos profundos. El cuerpo de los impulsores tiene acoplado un motor de alta velocidad de rotación (generalmente de 3500 rpm). El motor es eléctrico, en vista de que queda totalmente sumergido en el agua es necesario un conductor aislado.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Electrobomba sumergible para pozos: 2" de succión</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Caudal: 60 lt/min mínimo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- altura: 40 m mínimo</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>- Componentes internos y externos: acero inoxidable - Resistente a la acción abrasiva de la arena. - Protección para evitar las averías por sobrecalentamiento del motor. - Protección contra marcha en seco.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Cables de conexión eléctrica (según coordinación con el usuario)</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo.</td> </tr> <tr> <td>5.2</td> <td>El proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del equipo, en el caso que sea necesario.</td> </tr> <tr> <td>5.3</td> <td>El proveedor debe suministrar todos los accesorios de la bomba (cable de alimentación, interruptor con flotador externo, conexión para manguera, conexión de válvulas y otros) Para operar la bomba sumergible es necesario contar con equipos de seguridad EPP (casco, gafas, guantes, zapatos protectores y kit de primeros auxilios)</td> </tr> </table>	1	Especificaciones Técnicas		Generalidades	1.1	Una bomba sumergible, es aquella que puede ser totalmente sumergida en el agua. El motor se cierra herméticamente y se acopla con el cuerpo de la bomba. Este tipo de bomba, empuja el agua a la superficie convirtiendo la energía rotatoria en energía cinética y energía de presión. Se instala en el fondo del pozo y bombea agua sólo cuando es necesario para abastecer las necesidades del cultivo. Se emplea en pozos profundos. El cuerpo de los impulsores tiene acoplado un motor de alta velocidad de rotación (generalmente de 3500 rpm). El motor es eléctrico, en vista de que queda totalmente sumergido en el agua es necesario un conductor aislado.	2	Características:		- Electrobomba sumergible para pozos: 2" de succión		- Caudal: 60 lt/min mínimo		- altura: 40 m mínimo	2.1	- Componentes internos y externos: acero inoxidable - Resistente a la acción abrasiva de la arena. - Protección para evitar las averías por sobrecalentamiento del motor. - Protección contra marcha en seco.	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Cables de conexión eléctrica (según coordinación con el usuario)	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.	5	Seguridad	5.1	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo.	5.2	El proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del equipo, en el caso que sea necesario.	5.3	El proveedor debe suministrar todos los accesorios de la bomba (cable de alimentación, interruptor con flotador externo, conexión para manguera, conexión de válvulas y otros) Para operar la bomba sumergible es necesario contar con equipos de seguridad EPP (casco, gafas, guantes, zapatos protectores y kit de primeros auxilios)
			1	Especificaciones Técnicas																																																																												
	Generalidades																																																																															
1.1	Una bomba sumergible, es aquella que puede ser totalmente sumergida en el agua. El motor se cierra herméticamente y se acopla con el cuerpo de la bomba. Este tipo de bomba, empuja el agua a la superficie convirtiendo la energía rotatoria en energía cinética y energía de presión. Se instala en el fondo del pozo y bombea agua sólo cuando es necesario para abastecer las necesidades del cultivo. Se emplea en pozos profundos. El cuerpo de los impulsores tiene acoplado un motor de alta velocidad de rotación (generalmente de 3500 rpm). El motor es eléctrico, en vista de que queda totalmente sumergido en el agua es necesario un conductor aislado.																																																																															
2	Características:																																																																															
	- Electrobomba sumergible para pozos: 2" - 4"																																																																															
	- Caudal: 3,6 m3/h mínimo																																																																															
	- altura: 40 m mínimo																																																																															
2.1	- Componentes internos y externos: acero inoxidable - Resistente a la acción abrasiva de la arena. - Protección para evitar las averías por sobrecalentamiento del motor. - Protección contra marcha en seco.																																																																															
3	Accesorios y/o suministros																																																																															
3.1	Cables de conexión eléctrica (según coordinación con el usuario)																																																																															
4	Calibración																																																																															
4.1	La calibración de uso del equipo deberá realizarse al momento de la entrega, así como la demostración en el uso. De ser necesario, el proveedor deberá proveer el número de calibraciones necesarias durante el periodo de garantía.																																																																															
5	Seguridad																																																																															
5.1	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo.																																																																															
5.2	El proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del equipo, en el caso que sea necesario.																																																																															
5.3	El proveedor debe suministrar todos los accesorios de la bomba (cable de alimentación, interruptor con flotador externo, conexión para manguera, conexión de válvulas y otros) Para operar la bomba sumergible es necesario contar con equipos de seguridad EPP (casco, gafas, guantes, zapatos protectores y kit de primeros auxilios)																																																																															
6	Manuales																																																																															
6.1	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (pdf o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																															
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																															
7.1	Sesenta (60) días calendario máximo.																																																																															
8	Puesta a punto e instalación																																																																															
8.1	El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo (incluye accesorios, canalizaciones, elementos de circuito eléctrico, protección eléctrica y/o equipos complementarios para la operación del equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del Instituto), de corresponder.																																																																															
1	Especificaciones Técnicas																																																																															
	Generalidades																																																																															
1.1	Una bomba sumergible, es aquella que puede ser totalmente sumergida en el agua. El motor se cierra herméticamente y se acopla con el cuerpo de la bomba. Este tipo de bomba, empuja el agua a la superficie convirtiendo la energía rotatoria en energía cinética y energía de presión. Se instala en el fondo del pozo y bombea agua sólo cuando es necesario para abastecer las necesidades del cultivo. Se emplea en pozos profundos. El cuerpo de los impulsores tiene acoplado un motor de alta velocidad de rotación (generalmente de 3500 rpm). El motor es eléctrico, en vista de que queda totalmente sumergido en el agua es necesario un conductor aislado.																																																																															
2	Características:																																																																															
	- Electrobomba sumergible para pozos: 2" de succión																																																																															
	- Caudal: 60 lt/min mínimo																																																																															
	- altura: 40 m mínimo																																																																															
2.1	- Componentes internos y externos: acero inoxidable - Resistente a la acción abrasiva de la arena. - Protección para evitar las averías por sobrecalentamiento del motor. - Protección contra marcha en seco.																																																																															
3	Accesorios y/o suministros																																																																															
3.1	Cables de conexión eléctrica (según coordinación con el usuario)																																																																															
4	Calibración																																																																															
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.																																																																															
5	Seguridad																																																																															
5.1	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo.																																																																															
5.2	El proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios. Hoja de Seguridad de Materiales (MSDS) de todos los patrones y soluciones que van a ser utilizados en la instalación del equipo, en el caso que sea necesario.																																																																															
5.3	El proveedor debe suministrar todos los accesorios de la bomba (cable de alimentación, interruptor con flotador externo, conexión para manguera, conexión de válvulas y otros) Para operar la bomba sumergible es necesario contar con equipos de seguridad EPP (casco, gafas, guantes, zapatos protectores y kit de primeros auxilios)																																																																															

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir
			<p>Duración: 8 horas</p> <p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <p>9.1 - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo.</p> <p>- La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.</p> <p>- El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación.</p> <p>- La capacitación deberá ser netamente práctico.</p> <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p> <p>10 Conformidad</p> <p>10.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11.1 La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad. Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>	<p>6 Manuales</p> <p>6.1 Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</p> <p>7 Tiempo de entrega del equipo</p> <p>7.1 Hasta 120 días calendario.</p> <p>8 Puesta a punto e instalación</p> <p>8.1 El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo (incluye accesorios, canalizaciones, elementos de circuito eléctrico, protección eléctrica y/o equipos complementarios para la operación del equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto), de corresponder.</p> <p>9 Capacitación de funcionamiento del equipo</p> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario</p> <p>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</p> <p>Duración mínima: 4 horas</p> <p>9.1 Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <p>- El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo.</p> <p>- La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario.</p> <p>- El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación.</p> <p>- La capacitación deberá ser netamente práctico.</p> <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p> <p>10 Conformidad</p> <p>10.1 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11.1 La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12.1 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>

ANEXO N° 01
- EETT /
LOTE 15
Producción
Agropecuaria

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR	
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA	
BOMBA SUMERGIBLE DE 4"-12"	
1	<p>Especificaciones Técnicas</p> <p>Generalidades</p> <p>Una bomba sumergible, es aquella que puede ser totalmente sumergida en el agua. El motor se cierra herméticamente y se acopla con el cuerpo de la bomba. Este tipo de bomba, empuja el agua a la superficie convirtiendo la energía rotatoria en energía cinética y energía de presión. Se instala en el fondo del pozo y bombea agua sólo cuando es necesario para abastecer las necesidades del cultivo. Se emplea en pozos profundos. El cuerpo de los impulsores tiene acoplado un motor de alta velocidad de rotación (generalmente de 3500 rpm). El motor es eléctrico, en vista de que queda totalmente sumergido en el agua es necesario un conductor aislado.</p>
2	<p>Características:</p> <p>Electrobomba sumergible para pozos: mínimo de 4" a 12"</p> <p>Caudal: mínimo 140 lt/min</p> <p>Potencia recomendada: 1.5 a 2 HP</p> <p>Altura máxima: 70 m</p> <p>Componentes internos y externos: acero inoxidable</p> <p>Resistente a la acción abrasiva de la arena</p> <p>Protección para evitar las averías por sobrecalentamiento del motor</p> <p>Protección contra marcha en seco</p>
3	<p>Accesorios y/o suministros</p> <p>No se requiere</p>
4	<p>Calibración</p> <p>No se requiere</p>
5	<p>Seguridad</p> <p>El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo.</p> <p>Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señalizaciones evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso. En caso de requerirse, el proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios.</p> <p>El proveedor debe suministrar todos los accesorios de la bomba (cable de alimentación, interruptor con flotador externo, conexión para manguera, conexión de válvulas y otros).</p> <p>Para operar la bomba sumergible es necesario contar con equipos de seguridad EPP (casco, gafas, guantes, zapatos protectores y kit de primeros auxilios).</p>
6	<p>Manuales</p> <p>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</p>
7	<p>Tiempo de entrega del equipo</p> <p>El tiempo de entrega del equipo será hasta 60 días, lo cual debe ser especificado en la cotización del proveedor.</p>
8	<p>Puesta a punto e instalación</p> <p>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado.</p> <p>Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</p>
9	<p>Capacitación de funcionamiento del equipo</p> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario</p> <p>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</p> <p>Duración: 4 horas</p> <p>Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctica. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p>
10	<p>Conformidad</p> <p>La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p>
11	<p>Garantía</p>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR	
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA	
BOMBA SUMERGIBLE DE 4"	
1	<p>Generalidades</p> <p>Una bomba sumergible, es aquella que puede ser totalmente sumergida en el agua. El motor se cierra herméticamente y se acopla con el cuerpo de la bomba. Este tipo de bomba, empuja el agua a la superficie convirtiendo la energía rotatoria en energía cinética y energía de presión. Se instala en el fondo del pozo y bombea agua sólo cuando es necesario para abastecer las necesidades del cultivo. Se emplea en pozos profundos. El cuerpo de los impulsores tiene acoplado un motor de alta velocidad de rotación (generalmente de 3500 rpm). El motor es eléctrico, en vista de que queda totalmente sumergido en el agua es necesario un conductor aislado.</p>
2.1	<p>Características:</p> <p>Electrobomba sumergible para pozos: 4" de succión</p> <p>Caudal: mínimo 140 lt/min</p> <p>Potencia recomendada: 1.5 a 2 HP</p> <p>Altura máxima: 70 m</p> <p>Componentes internos y externos: acero inoxidable</p> <p>Resistente a la acción abrasiva de la arena</p> <p>Protección para evitar las averías por sobrecalentamiento del motor</p> <p>Protección contra marcha en seco</p>
3	<p>Accesorios y/o suministros</p>
3.1	<p>Cables de conexión eléctrica (según coordinación con el usuario)</p>
4	<p>Calibración</p>
4.1	<p>No se requiere</p>
5	<p>Seguridad</p> <p>El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo.</p> <p>Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señalizaciones evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.</p> <p>En caso de requerirse, el proveedor deberá proveer un juego de letreros con avisos de prevención de accidentes y advertencias de seguridad, o cualquier otra indicación que sea necesaria ser colocada en el equipo o su periferia, que contribuya a su buen uso del mismo y a la seguridad de los usuarios.</p> <p>El proveedor debe suministrar todos los accesorios de la bomba (cable de alimentación, interruptor con flotador externo, conexión para manguera, conexión de válvulas y otros).</p> <p>Para operar la bomba sumergible es necesario contar con equipos de seguridad EPP (casco, gafas, guantes, zapatos protectores y kit de primeros auxilios).</p>
6	<p>Manuales</p>
6.1	<p>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</p>
7	<p>Tiempo de entrega del equipo</p>
7.1	<p>Hasta 120 días calendario</p>

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir
			 <p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>	<p>8 Puesta a punto e instalación</p> <p>8.1 El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. Cada IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</p> <p>9 Capacitación de funcionamiento del equipo</p> <p>Lugar: en el local del IEST beneficiario</p> <p>Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES</p> <p>Duración: 4 horas</p> <p>3.1 Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. <p>Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo.</p> <p>Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</p> <p>10 Conformidad</p> <p>10 La conformidad será emitida por la Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de las IES, previa acta de recepción de los bienes suscrita por el Director del IESTP, donde se dejará constancia de haberse realizado la entrega, correcto funcionamiento, instalación y capacitación en los equipos que correspondan.</p> <p>11 Garantía</p> <p>11 La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación.</p> <p>12 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</p> <p>12 Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el Instituto beneficiario.</p>

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																																																																																																																		
50		<p align="center">ANEXO N° 01 - EETT / LOTE 32 Producción Agropecuaria</p>	<p align="center">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA SELECCIONADORA DE GRANOS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Especificaciones Técnicas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>La seleccionadora de granos es un equipo para la selección de granos, partidos o productos similares. Se utiliza para el procesamiento primario de productos agrícolas.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>- Material: Acero al carbono - Capacidad de producción: 400 - 600 kg/hora aprox. - Potencia: 1.5 HP</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>- Motor - Base porta motor - Fajas y poleas - 03 mallas tejidas</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>La calibración de uso del equipo deberá realizarse al momento de la entrega, así como la demostración en el uso.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.0</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario.</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 2 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. 10.0 - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Conformidad</td> </tr> <tr> <td>11.0</td> <td>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 al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Garantía</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones Técnicas		1	Generalidades	1.1	La seleccionadora de granos es un equipo para la selección de granos, partidos o productos similares. Se utiliza para el procesamiento primario de productos agrícolas.	2	Características:	2.1	- Material: Acero al carbono - Capacidad de producción: 400 - 600 kg/hora aprox. - Potencia: 1.5 HP	3	Accesorios y/o suministros	3.1	- Motor - Base porta motor - Fajas y poleas - 03 mallas tejidas	4	Calibración	4.1	La calibración de uso del equipo deberá realizarse al momento de la entrega, así como la demostración en el uso.	5	Seguridad	5.1	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.	6	Manuales	6.0	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario.	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo	9.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 2 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. 10.0 - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.	10	Conformidad	11.0	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 al PMESUT.	11	Garantía	<p align="center">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR PROGRAMA DE ESTUDIOS DE PRODUCCION AGROPECUARIA SELECCIONADORA DE GRANOS</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Generalidades</td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>La seleccionadora de granos es un equipo para clasificar granos por tamaño.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Características:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Capacidad de procesamiento:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Rendimiento: Mínimo 500 kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Granos admitidos: Maíz amarillo duro, trigo, cebada y otros cereales similares</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sistema de selección:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tipo de zarandas: Intercambiables (diferentes tamaños de malla para cada grano de acero o similares).</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Limpieza por aire: Ventilador con regulación para eliminar impurezas ligeras (polvo, paja).</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Separación de defectos: Sistema de cribado para eliminar granos partidos, piedras y material extraño.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Motor:</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>Potencia: 1.5 HP máximo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Consumo energético: 1.2 kW/h máximo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Dimensión y peso:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Material de la Estructura: Acero galvanizado o pintado anticorrosivo.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tamaño medidas máximas (LxAnxA): ~1.5m x 1m x 1.5m (compacta y móvil)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Peso mínimo: 150 kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Control y operación:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Panel de regulación: Velocidad del ventilador y ajuste de zarandas.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tolva de alimentación: Capacidad de 50 - 100 kg aprox.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Salidas diferenciadas: Para grano limpio, impurezas y material grueso (mínimo.)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Accesorios y/o suministros</td> </tr> <tr> <td>3.1</td> <td>Base porta motor Fajas y poleas 03 mallas tejidas</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Calibración</td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Seguridad</td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Manuales</td> </tr> <tr> <td>6.0</td> <td>Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Tiempo de entrega del equipo</td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>Hasta 90 días calendario.</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Puesta a punto e instalación</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Capacitación de funcionamiento del equipo</td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 2 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. 9.2 - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.</td> </tr> </tbody> </table>	1	Generalidades	1.1	La seleccionadora de granos es un equipo para clasificar granos por tamaño.	2	Características:		Capacidad de procesamiento:		Rendimiento: Mínimo 500 kg		Granos admitidos: Maíz amarillo duro, trigo, cebada y otros cereales similares		Sistema de selección:		Tipo de zarandas: Intercambiables (diferentes tamaños de malla para cada grano de acero o similares).		Limpieza por aire: Ventilador con regulación para eliminar impurezas ligeras (polvo, paja).		Separación de defectos: Sistema de cribado para eliminar granos partidos, piedras y material extraño.		Motor:	2.1	Potencia: 1.5 HP máximo		Consumo energético: 1.2 kW/h máximo		Dimensión y peso:		Material de la Estructura: Acero galvanizado o pintado anticorrosivo.		Tamaño medidas máximas (LxAnxA): ~1.5m x 1m x 1.5m (compacta y móvil)		Peso mínimo: 150 kg		Control y operación:		Panel de regulación: Velocidad del ventilador y ajuste de zarandas.		Tolva de alimentación: Capacidad de 50 - 100 kg aprox.		Salidas diferenciadas: Para grano limpio, impurezas y material grueso (mínimo.)	3	Accesorios y/o suministros	3.1	Base porta motor Fajas y poleas 03 mallas tejidas	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.	5	Seguridad	5.1	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.	6	Manuales	6.0	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.	7	Tiempo de entrega del equipo	7.1	Hasta 90 días calendario.	8	Puesta a punto e instalación	8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.	9	Capacitación de funcionamiento del equipo	9.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 2 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. 9.2 - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.
Especificaciones Técnicas																																																																																																																						
1	Generalidades																																																																																																																					
1.1	La seleccionadora de granos es un equipo para la selección de granos, partidos o productos similares. Se utiliza para el procesamiento primario de productos agrícolas.																																																																																																																					
2	Características:																																																																																																																					
2.1	- Material: Acero al carbono - Capacidad de producción: 400 - 600 kg/hora aprox. - Potencia: 1.5 HP																																																																																																																					
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																					
3.1	- Motor - Base porta motor - Fajas y poleas - 03 mallas tejidas																																																																																																																					
4	Calibración																																																																																																																					
4.1	La calibración de uso del equipo deberá realizarse al momento de la entrega, así como la demostración en el uso.																																																																																																																					
5	Seguridad																																																																																																																					
5.1	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.																																																																																																																					
6	Manuales																																																																																																																					
6.0	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																					
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																					
7.1	El tiempo de entrega del equipo será hasta 90 días calendario.																																																																																																																					
8	Puesta a punto e instalación																																																																																																																					
8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																																																					
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																					
9.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 2 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. 10.0 - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																																																					
10	Conformidad																																																																																																																					
11.0	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 al PMESUT.																																																																																																																					
11	Garantía																																																																																																																					
1	Generalidades																																																																																																																					
1.1	La seleccionadora de granos es un equipo para clasificar granos por tamaño.																																																																																																																					
2	Características:																																																																																																																					
	Capacidad de procesamiento:																																																																																																																					
	Rendimiento: Mínimo 500 kg																																																																																																																					
	Granos admitidos: Maíz amarillo duro, trigo, cebada y otros cereales similares																																																																																																																					
	Sistema de selección:																																																																																																																					
	Tipo de zarandas: Intercambiables (diferentes tamaños de malla para cada grano de acero o similares).																																																																																																																					
	Limpieza por aire: Ventilador con regulación para eliminar impurezas ligeras (polvo, paja).																																																																																																																					
	Separación de defectos: Sistema de cribado para eliminar granos partidos, piedras y material extraño.																																																																																																																					
	Motor:																																																																																																																					
2.1	Potencia: 1.5 HP máximo																																																																																																																					
	Consumo energético: 1.2 kW/h máximo																																																																																																																					
	Dimensión y peso:																																																																																																																					
	Material de la Estructura: Acero galvanizado o pintado anticorrosivo.																																																																																																																					
	Tamaño medidas máximas (LxAnxA): ~1.5m x 1m x 1.5m (compacta y móvil)																																																																																																																					
	Peso mínimo: 150 kg																																																																																																																					
	Control y operación:																																																																																																																					
	Panel de regulación: Velocidad del ventilador y ajuste de zarandas.																																																																																																																					
	Tolva de alimentación: Capacidad de 50 - 100 kg aprox.																																																																																																																					
	Salidas diferenciadas: Para grano limpio, impurezas y material grueso (mínimo.)																																																																																																																					
3	Accesorios y/o suministros																																																																																																																					
3.1	Base porta motor Fajas y poleas 03 mallas tejidas																																																																																																																					
4	Calibración																																																																																																																					
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de requerirse. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.																																																																																																																					
5	Seguridad																																																																																																																					
5.1	El equipo deberá contemplar normas de seguridad internacionales, reduciendo al mínimo los niveles de ruido y los riesgos de errores o accidentes durante la operación del mismo. Los puntos peligrosos deberán estar protegidos, con señaléticas evidentes y prescripciones de seguridad claras en las instrucciones de uso.																																																																																																																					
6	Manuales																																																																																																																					
6.0	Deberá entregar manual/instructivo de funcionamiento del equipo y su cuidado durante el uso. Los manuales deberán entregarse al IESTP de manera impresa en versión español y en versión digital (cd o usb). Esta entrega deberá evidenciarse en el Formato Cargo de entrega de Manual. Asimismo, deberá remitir copia del manual entregado al PMESUT.																																																																																																																					
7	Tiempo de entrega del equipo																																																																																																																					
7.1	Hasta 90 días calendario.																																																																																																																					
8	Puesta a punto e instalación																																																																																																																					
8.1	El equipo se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su correcta instalación, puesta a punto y funcionamiento. La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado. El IEST proporcionará el ambiente adecuado para la instalación del equipo.																																																																																																																					
9	Capacitación de funcionamiento del equipo																																																																																																																					
9.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario Número de asistentes para la capacitación: MINIMO 2 PARTICIPANTES Duración: 2 horas Para la capacitación, se debe tener en cuenta los siguientes criterios: - El capacitador debe ser un profesional o técnico acreditado por el proveedor, con amplia experiencia y conocimiento sobre el uso y funcionamiento del equipo. 9.2 - La capacitación sobre el uso, funcionamiento y el desarrollo de todas sus funcionalidades del equipo - de corresponder -, la cual deberá ser coordinada entre el proveedor y el IEST beneficiario. - El IEST debe proporcionar el área y lugar adecuado para la capacitación. - La capacitación deberá ser netamente práctico. Priorizar contenidos para el mantenimiento preventivo del equipo. Una vez culminada la capacitación debe suscribirse el Acta de Capacitación por parte de los participantes, el Director y el capacitador.																																																																																																																					

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																		
			<table border="1"> <tr> <td data-bbox="524 240 568 552">11.1</td> <td data-bbox="568 240 1400 552"> <p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 453 568 477">12</td> <td data-bbox="568 453 1400 477">Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 485 568 552">12.1</td> <td data-bbox="568 485 1400 552">Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	11.1	<p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p>	12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el instituto beneficiario.	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1426 217 1471 240">10</td> <td data-bbox="1471 217 2208 240">Conformidad</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1426 248 1471 288">10.0</td> <td data-bbox="1471 248 2208 288">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.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1426 296 1471 320">11</td> <td data-bbox="1471 296 2208 320">Garantía</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1426 328 1471 464">11.1</td> <td data-bbox="1471 328 2208 464"> <p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1426 472 1471 496">12</td> <td data-bbox="1471 472 2208 496">Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1426 504 1471 528">12.1</td> <td data-bbox="1471 504 2208 528">Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el instituto beneficiario.</td> </tr> </table>	10	Conformidad	10.0	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.	11	Garantía	11.1	<p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p>	12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el instituto beneficiario.
11.1	<p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p>																					
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																					
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el instituto beneficiario.																					
10	Conformidad																					
10.0	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.																					
11	Garantía																					
11.1	<p>La garantía mínima del equipo es de 1 año (el proveedor deberá indicar en la cotización si es 1 o más años, o los que se consideren convenientes)</p> <p>Durante el período de garantía, el proveedor deberá reponer sin costo para el comprador, los accesorios elementos o dispositivos del equipo, que resulten dañados o deteriorados o comprobadamente por defecto de fabricación.</p> <p>El tiempo de reposición de elementos y/o dispositivos dañados, deteriorados o defectuosos, incluido cualquier desplazamiento de personal técnico del proveedor, no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados a partir del momento del diagnóstico del elemento y/o bien defectuoso, y no generará costo alguno para la institución. Si persisten las fallas por tres veces o más por la misma causa, durante el tiempo de la garantía, el equipo deberá ser reemplazado en su totalidad.</p> <p>Las llamadas de servicio por concepto de garantía deberán ser atendidas en un máximo de cuarenta y ocho (48) horas de efectuada la comunicación.</p>																					
12	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)																					
12.1	Después de finalizar el período de garantía, el proveedor podrá ofrecer el servicio técnico. El costo de estos servicios, será asumido por el instituto beneficiario.																					
51	Sección VIII de los DDL	Condiciones especiales de contrato, CGC.16,1	<p>(...)</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="524 647 696 1206">CGC 16.1</td> <td data-bbox="696 647 1400 1206"> <p>La forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato, tanto para bienes importados como para bienes suministrados desde el país del Comprador, serán las siguientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="710 735 792 775">LOTE</th> <th data-bbox="792 735 927 775">CONDICIÓN</th> <th data-bbox="927 735 1391 775">FORMA DE PAGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="710 783 792 903">Todos los lotes</td> <td data-bbox="792 783 927 903">Bienes, incluye Servicios Conexos</td> <td data-bbox="927 783 1391 903">El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Los pagos se realizarán por lote o artículo, siempre que se entregue la cantidad total requerida para cada Instituto.</i></p> <p>En caso se solicite anticipo, la forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:</p> <p>(i) Se podrá pagar un anticipo del veinte por ciento (20%) del Precio del Contrato. Se pagará dentro de los diez (10) días siguientes a la firma del Contrato, contra solicitud de pago y presentación de una garantía bancaria por el monto equivalente y válida hasta que los bienes hayan sido entregados en la forma establecida en los documentos de licitación o en otra forma que el Comprador considere aceptable.</p> </td> </tr> </table>	CGC 16.1	<p>La forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato, tanto para bienes importados como para bienes suministrados desde el país del Comprador, serán las siguientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="710 735 792 775">LOTE</th> <th data-bbox="792 735 927 775">CONDICIÓN</th> <th data-bbox="927 735 1391 775">FORMA DE PAGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="710 783 792 903">Todos los lotes</td> <td data-bbox="792 783 927 903">Bienes, incluye Servicios Conexos</td> <td data-bbox="927 783 1391 903">El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Los pagos se realizarán por lote o artículo, siempre que se entregue la cantidad total requerida para cada Instituto.</i></p> <p>En caso se solicite anticipo, la forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:</p> <p>(i) Se podrá pagar un anticipo del veinte por ciento (20%) del Precio del Contrato. Se pagará dentro de los diez (10) días siguientes a la firma del Contrato, contra solicitud de pago y presentación de una garantía bancaria por el monto equivalente y válida hasta que los bienes hayan sido entregados en la forma establecida en los documentos de licitación o en otra forma que el Comprador considere aceptable.</p>	LOTE	CONDICIÓN	FORMA DE PAGO	Todos los lotes	Bienes, incluye Servicios Conexos	El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.	<p>(...)</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1426 647 1581 1206">CGC 16.1</td> <td data-bbox="1581 647 2208 1206"> <p>La forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato, tanto para bienes importados como para bienes suministrados desde el país del Comprador, serán las siguientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1594 735 1677 775">LOTE</th> <th data-bbox="1677 735 1812 775">CONDICIÓN</th> <th data-bbox="1812 735 2199 775">FORMA DE PAGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1594 783 1677 903">Todos los lotes</td> <td data-bbox="1677 783 1812 903">Bienes, incluye Servicios Conexos</td> <td data-bbox="1812 783 2199 903">El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Los pagos se realizarán por lote o artículo, siempre que se entregue la cantidad total requerida para cada Instituto.</i></p> <p>En caso se solicite anticipo, la forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:</p> <p>(i) Se podrá pagar un anticipo del treinta por ciento (30%) del Precio del Contrato. Se pagará dentro de los diez (10) días siguientes a la firma del Contrato, contra solicitud de pago y presentación de una garantía bancaria por el monto equivalente y válida hasta que los bienes hayan sido entregados en la forma establecida en los documentos de licitación o en otra forma que el Comprador considere aceptable.</p> </td> </tr> </table>	CGC 16.1	<p>La forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato, tanto para bienes importados como para bienes suministrados desde el país del Comprador, serán las siguientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1594 735 1677 775">LOTE</th> <th data-bbox="1677 735 1812 775">CONDICIÓN</th> <th data-bbox="1812 735 2199 775">FORMA DE PAGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1594 783 1677 903">Todos los lotes</td> <td data-bbox="1677 783 1812 903">Bienes, incluye Servicios Conexos</td> <td data-bbox="1812 783 2199 903">El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Los pagos se realizarán por lote o artículo, siempre que se entregue la cantidad total requerida para cada Instituto.</i></p> <p>En caso se solicite anticipo, la forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:</p> <p>(i) Se podrá pagar un anticipo del treinta por ciento (30%) del Precio del Contrato. Se pagará dentro de los diez (10) días siguientes a la firma del Contrato, contra solicitud de pago y presentación de una garantía bancaria por el monto equivalente y válida hasta que los bienes hayan sido entregados en la forma establecida en los documentos de licitación o en otra forma que el Comprador considere aceptable.</p>	LOTE	CONDICIÓN	FORMA DE PAGO	Todos los lotes	Bienes, incluye Servicios Conexos	El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.		
CGC 16.1	<p>La forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato, tanto para bienes importados como para bienes suministrados desde el país del Comprador, serán las siguientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="710 735 792 775">LOTE</th> <th data-bbox="792 735 927 775">CONDICIÓN</th> <th data-bbox="927 735 1391 775">FORMA DE PAGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="710 783 792 903">Todos los lotes</td> <td data-bbox="792 783 927 903">Bienes, incluye Servicios Conexos</td> <td data-bbox="927 783 1391 903">El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Los pagos se realizarán por lote o artículo, siempre que se entregue la cantidad total requerida para cada Instituto.</i></p> <p>En caso se solicite anticipo, la forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:</p> <p>(i) Se podrá pagar un anticipo del veinte por ciento (20%) del Precio del Contrato. Se pagará dentro de los diez (10) días siguientes a la firma del Contrato, contra solicitud de pago y presentación de una garantía bancaria por el monto equivalente y válida hasta que los bienes hayan sido entregados en la forma establecida en los documentos de licitación o en otra forma que el Comprador considere aceptable.</p>	LOTE	CONDICIÓN	FORMA DE PAGO	Todos los lotes	Bienes, incluye Servicios Conexos	El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.															
LOTE	CONDICIÓN	FORMA DE PAGO																				
Todos los lotes	Bienes, incluye Servicios Conexos	El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.																				
CGC 16.1	<p>La forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato, tanto para bienes importados como para bienes suministrados desde el país del Comprador, serán las siguientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1594 735 1677 775">LOTE</th> <th data-bbox="1677 735 1812 775">CONDICIÓN</th> <th data-bbox="1812 735 2199 775">FORMA DE PAGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1594 783 1677 903">Todos los lotes</td> <td data-bbox="1677 783 1812 903">Bienes, incluye Servicios Conexos</td> <td data-bbox="1812 783 2199 903">El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Los pagos se realizarán por lote o artículo, siempre que se entregue la cantidad total requerida para cada Instituto.</i></p> <p>En caso se solicite anticipo, la forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:</p> <p>(i) Se podrá pagar un anticipo del treinta por ciento (30%) del Precio del Contrato. Se pagará dentro de los diez (10) días siguientes a la firma del Contrato, contra solicitud de pago y presentación de una garantía bancaria por el monto equivalente y válida hasta que los bienes hayan sido entregados en la forma establecida en los documentos de licitación o en otra forma que el Comprador considere aceptable.</p>	LOTE	CONDICIÓN	FORMA DE PAGO	Todos los lotes	Bienes, incluye Servicios Conexos	El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.															
LOTE	CONDICIÓN	FORMA DE PAGO																				
Todos los lotes	Bienes, incluye Servicios Conexos	El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.																				

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir												
			<p>(ii) Contra aceptación: El ochenta por ciento (80%) restante del Precio de los bienes del Contrato se pagaran de acuerdo a la siguiente forma y condiciones de pago:</p> <table border="1" data-bbox="689 304 1335 464"> <thead> <tr> <th data-bbox="689 304 779 341">LOTE</th> <th data-bbox="779 304 902 341">CONDICIÓN</th> <th data-bbox="902 304 1335 341">FORMA DE PAGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="689 341 779 464">Todos los lotes</td> <td data-bbox="779 341 902 464">Bienes, incluye Servicios Conexos</td> <td data-bbox="902 341 1335 464">El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.</td> </tr> </tbody> </table> <p>La Garantía de Anticipo será una Garantía Bancaria (Carta Fianza Bancaria) a favor de la Unidad Ejecutora, con carácter irrevocable, solidario, incondicional, sin beneficio de excusión y de realización automática, y podrá ser emitida por:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Entidades bancarias que se encuentren bajo la supervisión de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP, y estén autorizadas para emitir garantías (Cartas Fianza), o que estén considerada en la lista actualizada de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú</i> - <i>Aseguradoras o afianzadoras que se encuentren bajo la supervisión de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP, que cuenten con clasificación de riesgo "A" o "B", con carácter irrevocable, solidario, incondicional, sin beneficio de excusión y de realización automática.</i> <p>La Garantía deberá tener una validez de veintiocho (28) días calendario, adicionales a la fecha de entrega y conformidad de los bienes.</p>	LOTE	CONDICIÓN	FORMA DE PAGO	Todos los lotes	Bienes, incluye Servicios Conexos	El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.	<p>(ii) Contra aceptación: El setenta por ciento (70%) restante del Precio de los bienes del Contrato se pagaran de acuerdo a la siguiente forma y condiciones de pago:</p> <table border="1" data-bbox="1583 304 2184 464"> <thead> <tr> <th data-bbox="1583 304 1673 341">LOTE</th> <th data-bbox="1673 304 1796 341">CONDICIÓN</th> <th data-bbox="1796 304 2184 341">FORMA DE PAGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1583 341 1673 464">Todos los lotes</td> <td data-bbox="1673 341 1796 464">Bienes, incluye Servicios Conexos</td> <td data-bbox="1796 341 2184 464">El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.</td> </tr> </tbody> </table> <p>La Garantía de Anticipo será una Garantía Bancaria (Carta Fianza Bancaria) a favor de la Unidad Ejecutora, con carácter irrevocable, solidario, incondicional, sin beneficio de excusión y de realización automática, y podrá ser emitida por:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Entidades bancarias que se encuentren bajo la supervisión de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP, y estén autorizadas para emitir garantías (Cartas Fianza), o que estén considerada en la lista actualizada de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú</i> - <i>Aseguradoras o afianzadoras que se encuentren bajo la supervisión de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP, que cuenten con clasificación de riesgo "A" o "B", con carácter irrevocable, solidario, incondicional, sin beneficio de excusión y de realización automática.</i> <p>La Garantía deberá tener una validez de veintiocho (28) días calendario, adicionales a la fecha de entrega y conformidad de los bienes.</p>	LOTE	CONDICIÓN	FORMA DE PAGO	Todos los lotes	Bienes, incluye Servicios Conexos	El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.
LOTE	CONDICIÓN	FORMA DE PAGO														
Todos los lotes	Bienes, incluye Servicios Conexos	El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.														
LOTE	CONDICIÓN	FORMA DE PAGO														
Todos los lotes	Bienes, incluye Servicios Conexos	El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la <i>emisión de la conformidad de Entrega-Recepción por parte el área técnica (Oficina de Fortalecimiento de la Gestión de IES)</i> del PMESUT y la presentación del comprobante de pago.														
			(...)	(...)												

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir																
52	Sección II de los DDL	Datos de la Licitación (DDL)	<p>(...)</p> <p>Sección II. Datos de la Licitación (DDL) 47</p> <p>3</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #e0e0e0;">D. Presentación y Apertura de las Ofertas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 15%; vertical-align: top;">IAO 22.1</td> <td> <p>Para finés de presentación de la oferta, los datos del Comprador son los siguientes:</p> <p>Atención: Comité de Evaluación Asunto: Presentación de ofertas LPI N° 003-2025.UE118-PMESUT/BID Correo electrónico: adquisiciones@ue118.gob.pe</p> <p>La fecha límite para la presentación de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 20 de mayo de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p> <p>Los procedimientos de presentación de Ofertas por vía electrónica serán los siguientes:</p> <p><i>El Oferente presentará su oferta debidamente foliada, en hoja membretada, con sello y firma del representante legal de la empresa y en formato PDF.</i></p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">(...)</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">IAO 24.1 (b)</td> <td> <p>La fecha límite para retiros, sustituciones o modificaciones de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 19 de mayo de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p> </td> </tr> </tbody> </table> <p>(...)</p>	D. Presentación y Apertura de las Ofertas		IAO 22.1	<p>Para finés de presentación de la oferta, los datos del Comprador son los siguientes:</p> <p>Atención: Comité de Evaluación Asunto: Presentación de ofertas LPI N° 003-2025.UE118-PMESUT/BID Correo electrónico: adquisiciones@ue118.gob.pe</p> <p>La fecha límite para la presentación de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 20 de mayo de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p> <p>Los procedimientos de presentación de Ofertas por vía electrónica serán los siguientes:</p> <p><i>El Oferente presentará su oferta debidamente foliada, en hoja membretada, con sello y firma del representante legal de la empresa y en formato PDF.</i></p>	(...)		IAO 24.1 (b)	<p>La fecha límite para retiros, sustituciones o modificaciones de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 19 de mayo de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p>	<p>(...)</p> <p>Sección II. Datos de la Licitación (DDL) 47</p> <p>4</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #e0e0e0;">D. Presentación y Apertura de las Ofertas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 15%; vertical-align: top;">IAO 22.1</td> <td> <p>Para finés de presentación de la oferta, los datos del Comprador son los siguientes:</p> <p>Atención: Comité de Evaluación Asunto: Presentación de ofertas LPI N° 003-2025.UE118-PMESUT/BID Correo electrónico: adquisiciones@ue118.gob.pe</p> <p>La fecha límite para la presentación de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 06 de junio de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p> <p>Los procedimientos de presentación de Ofertas por vía electrónica serán los siguientes:</p> <p><i>El Oferente presentará su oferta debidamente foliada, en hoja membretada, con sello y firma del representante legal de la empresa y en formato PDF.</i></p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">(...)</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">IAO 24.1 (b)</td> <td> <p>La fecha límite para retiros, sustituciones o modificaciones de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 05 de junio de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p> </td> </tr> </tbody> </table>	D. Presentación y Apertura de las Ofertas		IAO 22.1	<p>Para finés de presentación de la oferta, los datos del Comprador son los siguientes:</p> <p>Atención: Comité de Evaluación Asunto: Presentación de ofertas LPI N° 003-2025.UE118-PMESUT/BID Correo electrónico: adquisiciones@ue118.gob.pe</p> <p>La fecha límite para la presentación de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 06 de junio de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p> <p>Los procedimientos de presentación de Ofertas por vía electrónica serán los siguientes:</p> <p><i>El Oferente presentará su oferta debidamente foliada, en hoja membretada, con sello y firma del representante legal de la empresa y en formato PDF.</i></p>	(...)		IAO 24.1 (b)	<p>La fecha límite para retiros, sustituciones o modificaciones de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 05 de junio de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p>
D. Presentación y Apertura de las Ofertas																				
IAO 22.1	<p>Para finés de presentación de la oferta, los datos del Comprador son los siguientes:</p> <p>Atención: Comité de Evaluación Asunto: Presentación de ofertas LPI N° 003-2025.UE118-PMESUT/BID Correo electrónico: adquisiciones@ue118.gob.pe</p> <p>La fecha límite para la presentación de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 20 de mayo de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p> <p>Los procedimientos de presentación de Ofertas por vía electrónica serán los siguientes:</p> <p><i>El Oferente presentará su oferta debidamente foliada, en hoja membretada, con sello y firma del representante legal de la empresa y en formato PDF.</i></p>																			
(...)																				
IAO 24.1 (b)	<p>La fecha límite para retiros, sustituciones o modificaciones de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 19 de mayo de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p>																			
D. Presentación y Apertura de las Ofertas																				
IAO 22.1	<p>Para finés de presentación de la oferta, los datos del Comprador son los siguientes:</p> <p>Atención: Comité de Evaluación Asunto: Presentación de ofertas LPI N° 003-2025.UE118-PMESUT/BID Correo electrónico: adquisiciones@ue118.gob.pe</p> <p>La fecha límite para la presentación de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 06 de junio de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p> <p>Los procedimientos de presentación de Ofertas por vía electrónica serán los siguientes:</p> <p><i>El Oferente presentará su oferta debidamente foliada, en hoja membretada, con sello y firma del representante legal de la empresa y en formato PDF.</i></p>																			
(...)																				
IAO 24.1 (b)	<p>La fecha límite para retiros, sustituciones o modificaciones de las Ofertas es:</p> <p><i>Fecha: 05 de junio de 2025</i> <i>Hora: 11:00 horas (horario de Lima, Perú)</i></p>																			

N°	Sección de los DDL	Numeral, Literal	Dice	Debe decir								
53			<p>(...)</p> <table border="1" data-bbox="533 288 1391 368"> <tr> <td data-bbox="533 288 689 368">IAO 25.1</td> <td data-bbox="689 288 1391 368">La apertura de las Ofertas (así como la lectura de notificaciones de retiro, sustitución o modificación de Ofertas, si las hubiera) se realizará en la fecha y en acto público virtual de la siguiente manera:</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="533 400 1391 695"> <tr> <td data-bbox="533 400 689 695"></td> <td data-bbox="689 400 1391 695"> <p>Fecha: 20 de mayo de 2025 Hora: 11:30 horas (horario de Lima, Perú)</p> <p>El PMESUT realizará el acuse de recibo al correo electrónico de los oferentes que enviaron sus ofertas, indicando que se recibió el correo electrónico con las ofertas, precisando fecha, hora y tamaño del archivo y en ese mismo correo se enviará un link de acceso para la reunión virtual de apertura de ofertas.</p> <p>El comité de evaluación solicitará la clave de acceso a los archivos de las ofertas con la cual procederán a abrirlas y detallarlas en el acta de apertura virtual de ofertas.</p> </td> </tr> </table> <p>(...)</p>	IAO 25.1	La apertura de las Ofertas (así como la lectura de notificaciones de retiro, sustitución o modificación de Ofertas, si las hubiera) se realizará en la fecha y en acto público virtual de la siguiente manera:		<p>Fecha: 20 de mayo de 2025 Hora: 11:30 horas (horario de Lima, Perú)</p> <p>El PMESUT realizará el acuse de recibo al correo electrónico de los oferentes que enviaron sus ofertas, indicando que se recibió el correo electrónico con las ofertas, precisando fecha, hora y tamaño del archivo y en ese mismo correo se enviará un link de acceso para la reunión virtual de apertura de ofertas.</p> <p>El comité de evaluación solicitará la clave de acceso a los archivos de las ofertas con la cual procederán a abrirlas y detallarlas en el acta de apertura virtual de ofertas.</p>	<p>(...)</p> <table border="1" data-bbox="1435 288 2204 368"> <tr> <td data-bbox="1435 288 1592 368">IAO 25.1</td> <td data-bbox="1592 288 2204 368">La apertura de las Ofertas (así como la lectura de notificaciones de retiro, sustitución o modificación de Ofertas, si las hubiera) se realizará en la fecha y en acto público virtual de la siguiente manera:</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="1435 400 2204 751"> <tr> <td data-bbox="1435 400 1592 751"></td> <td data-bbox="1592 400 2204 751"> <p>Fecha: 06 de junio de 2025 Hora: 11:30 horas (horario de Lima, Perú)</p> <p>El PMESUT realizará el acuse de recibo al correo electrónico de los oferentes que enviaron sus ofertas, indicando que se recibió el correo electrónico con las ofertas, precisando fecha, hora y tamaño del archivo y en ese mismo correo se enviará un link de acceso para la reunión virtual de apertura de ofertas.</p> <p>El comité de evaluación solicitará la clave de acceso a los archivos de las ofertas con la cual procederán a abrirlas y detallarlas en el acta de apertura virtual de ofertas.</p> </td> </tr> </table> <p>(...)</p>	IAO 25.1	La apertura de las Ofertas (así como la lectura de notificaciones de retiro, sustitución o modificación de Ofertas, si las hubiera) se realizará en la fecha y en acto público virtual de la siguiente manera:		<p>Fecha: 06 de junio de 2025 Hora: 11:30 horas (horario de Lima, Perú)</p> <p>El PMESUT realizará el acuse de recibo al correo electrónico de los oferentes que enviaron sus ofertas, indicando que se recibió el correo electrónico con las ofertas, precisando fecha, hora y tamaño del archivo y en ese mismo correo se enviará un link de acceso para la reunión virtual de apertura de ofertas.</p> <p>El comité de evaluación solicitará la clave de acceso a los archivos de las ofertas con la cual procederán a abrirlas y detallarlas en el acta de apertura virtual de ofertas.</p>
IAO 25.1	La apertura de las Ofertas (así como la lectura de notificaciones de retiro, sustitución o modificación de Ofertas, si las hubiera) se realizará en la fecha y en acto público virtual de la siguiente manera:											
	<p>Fecha: 20 de mayo de 2025 Hora: 11:30 horas (horario de Lima, Perú)</p> <p>El PMESUT realizará el acuse de recibo al correo electrónico de los oferentes que enviaron sus ofertas, indicando que se recibió el correo electrónico con las ofertas, precisando fecha, hora y tamaño del archivo y en ese mismo correo se enviará un link de acceso para la reunión virtual de apertura de ofertas.</p> <p>El comité de evaluación solicitará la clave de acceso a los archivos de las ofertas con la cual procederán a abrirlas y detallarlas en el acta de apertura virtual de ofertas.</p>											
IAO 25.1	La apertura de las Ofertas (así como la lectura de notificaciones de retiro, sustitución o modificación de Ofertas, si las hubiera) se realizará en la fecha y en acto público virtual de la siguiente manera:											
	<p>Fecha: 06 de junio de 2025 Hora: 11:30 horas (horario de Lima, Perú)</p> <p>El PMESUT realizará el acuse de recibo al correo electrónico de los oferentes que enviaron sus ofertas, indicando que se recibió el correo electrónico con las ofertas, precisando fecha, hora y tamaño del archivo y en ese mismo correo se enviará un link de acceso para la reunión virtual de apertura de ofertas.</p> <p>El comité de evaluación solicitará la clave de acceso a los archivos de las ofertas con la cual procederán a abrirlas y detallarlas en el acta de apertura virtual de ofertas.</p>											
54		ANEXO N° 01 EE.TT: PARA LO LOTES QUE CORRESPOND AN	<table border="1" data-bbox="521 890 1402 1042"> <tr> <td data-bbox="521 890 566 946">4</td> <td data-bbox="566 890 1402 946">Calibración</td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 946 566 1042">4.1</td> <td data-bbox="566 946 1402 1042">Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.</td> </tr> </table>	4	Calibración	4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.	<table border="1" data-bbox="1424 906 2213 1042"> <tr> <td data-bbox="1424 906 1469 946">4</td> <td data-bbox="1469 906 2213 946">Calibración</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1424 946 1469 1042">4.1</td> <td data-bbox="1469 946 2213 1042">El equipo deberá entregarse calibrado, de <u>requerirse</u>. El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.</td> </tr> </table>	4	Calibración	4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de <u>requerirse</u> . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.
4	Calibración											
4.1	Se debe entregar el certificado de calidad de fabricante.											
4	Calibración											
4.1	El equipo deberá entregarse calibrado, de <u>requerirse</u> . El proveedor entregará un certificado de calibración al momento de la entrega del bien.											

Martes, 20 de mayo del 2025

