

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

<b>CÁMARA DE FERMENTACIÓN 15 COCHES</b>		
<b>NI</b>	<b>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</b>	<b>CANTIDAD</b>
1	Ayaviri	1
	<b>TOTAL</b>	<b>1</b>
<b>Especificaciones Técnicas</b>		
<b>2</b>	<b>Generalidades</b>	
	Una Cámaras de Fermentación Automática se utilizan para que los productos de panadería y pastelería alcancen una temperatura óptima para su rápida y uniforme fermentación; Una unidad de ventilación, calor y humedad aseguran un flujo de aire caliente y húmedo. El Panel de Mandos Digital Programable totalmente automático permite obtener las condiciones de leudado ideales.	
<b>3</b>	<b>Características:</b>	
	CAPACIDAD: 2 coches x 15 bandejas de 65x45	
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304	
	Aislante térmico: Polietileno expandido con aluminio	
	Puerta batiente. Luz interior LED.	
	Sistema de control activo: el usuario sólo se debe setear temperatura, humedad y tiempo y la cámara controla todas las variables.	
	Teclado de control de 5v (sin riesgos eléctricos)	
	Pre-calentamiento de cámara variable de acuerdo a la temperatura ambiente.	
	Control automático de humedad (Generación de vapor):	
	Humedad máxima: 80% (ideal 75%)	
	Inyección de humedad variable de acuerdo a la temperatura.	
	Modo inyección automático.	
	Control automático de temperatura: Temperatura máxima: 65°C	
	Temporizador: Tiempo máximo: 4 horas	
	Monofásica 220v - 1000W	
	Dimensiones externas aproximadas (mm) Ancho: 830 x Altura: 1500 x Profundidad: 910	
<b>4</b>	<b>Accesorios y/o suministros</b>	
4.1	30 Bandejas 65 x 45 cms	
	02 coches de acero inoxidable con anclaje superior para horno rotatorio	
<b>5</b>	<b>Calibración</b>	
5.1	No requiere. Sin embargo, la entrega del equipo requiere de demostración en el uso.	
<b>6</b>	<b>Requerimientos de Energía Eléctrica</b>	
6.1	Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico)	
<b>7</b>	<b>Seguridad</b>	
7.1	Requiere	
<b>8</b>	<b>Manuales</b>	
8.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.	
<b>9</b>	<b>Tiempo de entrega del equipo</b>	
9.1	90 días calendario	
<b>10</b>	<b>Lugar de entrega del equipo</b>	
	El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:	
10.1	<b>N°</b>	<b>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</b>
		<b>Lugar de entrega</b>

g

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

g

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

<b>CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</b>		
<b>NI</b>	<b>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</b>	<b>CANTIDAD</b>
1	Pedro Vilcapaza	1
	<b>TOTAL</b>	<b>1</b>
<b>Especificaciones Técnicas</b>		
<b>2</b>	<b>Generalidades</b>	
	Una Cámaras de Fermentación Automática se utilizan para que los productos de panadería y pastelería alcancen una temperatura óptima para su rápida y uniforme fermentación; Una unidad de ventilación, calor y humedad aseguran un flujo de aire caliente y húmedo. El Panel de Mandos Digital Programable totalmente automático permite obtener las condiciones de leudado ideales.	
<b>3</b>	<b>Características:</b>	
	CAPACIDAD: 2 coches x 18 bandejas de 65x45	
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304	
	Aislante térmico: Polietileno expandido con aluminio	
	Puerta batiente. Luz interior LED.	
	Sistema de control activo: el usuario sólo se debe setear temperatura, humedad y tiempo y la cámara controla todas las variables.	
	Teclado de control de 5v (sin riesgos eléctricos)	
	Pre-calentamiento de cámara variable de acuerdo a la temperatura ambiente.	
	Control automático de humedad (Generación de vapor):	
	Humedad máxima: 80% (ideal 75%)	
	Inyección de humedad variable de acuerdo a la temperatura.	
	Modo inyección automático.	
	Control automático de temperatura: Temperatura máxima: 65°C	
	Temporizador: Tiempo máximo: 4 horas	
	Monofásica 220v - 3000W	
	Dimensiones externas Aproximadas (mm) Ancho: 830 x Altura: 1800 x Profundidad: 910	
<b>4</b>	<b>Accesorios y/o suministros</b>	
4.1	36 Bandejas 65 x 45 cms	
	02 coches de acero inoxidable con anclaje superior para horno rotatorio	
<b>5</b>	<b>Calibración</b>	
5.1	No requiere. Sin embargo, la entrega del equipo requiere de demostración en el uso.	
<b>6</b>	<b>Requerimientos de Energía Eléctrica</b>	
6.1	Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico)	
<b>7</b>	<b>Seguridad</b>	
7.1	Requiere	
<b>8</b>	<b>Manuales</b>	
8.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.	
<b>9</b>	<b>Tiempo de entrega del equipo</b>	
9.1	90 días calendario	
<b>10</b>	<b>Lugar de entrega del equipo</b>	
	El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:	
10.1	N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico
		Lugar de entrega

f

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

g

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

<b>DIVISORA DE MASA</b>		
<b>N°</b>	<b>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</b>	<b>CANTIDAD</b>
1	Enrique López Albuja	1
	<b>TOTAL</b>	<b>1</b>
<b>Especificaciones Técnicas</b>		
<b>2</b>	<b>Generalidades</b>	
	Este equipo se utiliza en panificación para dividir un amasa en 30 partes iguales de manera que permite porcionar la masa en unidades para su proceso.	
<b>3</b>	<b>Características:</b>	
	Equipo de operación manual	
	Capacidad del equipo: 1-3Kg por batch	
	Material estructural: Fierro fundido	
	Las partes en contacto con el alimento deben ser de acero inoxidable	
	Pintura al horno que garantice no deteriorarse en durante su garantía	
	La lubricación debe hacerse con aceite de grado alimentario	
<b>4</b>	<b>Accesorios y/o suministros</b>	
4.1	Ninguno	
<b>5</b>	<b>Calibración</b>	
5.1	No se requiere calibración.	
<b>6</b>	<b>Requerimientos de Energía Eléctrica</b>	
6.1	No requiere	
<b>7</b>	<b>Seguridad</b>	
7.1	Ninguno	
<b>8</b>	<b>Manuales</b>	
8.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.	
<b>9</b>	<b>Tiempo de entrega del equipo</b>	
9.1	90 días calendario	
<b>10</b>	<b>Lugar de entrega del equipo</b>	
	El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:	
10.1	<b>N°</b>	<b>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</b>
	1	Enrique López Albuja
		<b>Lugar de entrega</b>
		Avenida Víctor Raúl Haya De La Torre 214, Ferreñafe, Ferreñafe, LAMBAYEQUE
	<b>Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.</b>	
	La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.	
<b>11</b>	<b>Puesta a punto e instalación</b>	
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.	
<b>12</b>	<b>Capacitación de funcionamiento del equipo</b>	
	Lugar: en el local del IEST beneficiario	
12.1	Número de asistentes para la capacitación: de 5 a 10	
	Duración: Entre 2 a 3horas	

f

f

	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
<b>13</b>	<b>Conformidad</b>
13.1	La conformidad será otorgada una vez el equipo se haya recibido, probado, entregado con sus accesorios y suministros completos y realizado la capacitación. Se suscribirá acta de conformidad del equipo suscrita por el Director del Instituto, en base a la que dará la conformidad el PMESUT.
<b>14</b>	<b>Garantía</b>
14.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación
<b>15</b>	<b>Mantenimiento preventivo</b>
15.1	El proveedor deberá indicar el mantenimiento preventivo que requerirá el equipo durante su vida útil para el correcto funcionamiento del mismo, debiendo atender al instituto de manera específica para dicha finalidad, en al menos una asistencia durante el periodo de garantía.
<b>16</b>	<b>Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)</b>
16.1	El proveedor deberá acreditar contar con el soporte técnico para la máquina. Luego de la garantía, el proveedor deberá brindar servicio técnico durante la vida útil del equipo, consistente en la provisión del servicio de diagnóstico de fallas y suministro de repuestos, de manera oportuna. El costo de este servicio será asumido por el Instituto beneficiario.

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

<b>HORNO ROTATORIO MAX 750</b>		
<b>Ni</b>	<b>INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S</b>	<b>CANTIDAD</b>
1	Enrique López Albuja	1
	Ayaviri	1
	<b>TOTAL</b>	<b>2</b>
<b>Especificaciones Técnicas</b>		
<b>2</b>	<b>Generalidades</b>	
	Es un horno rotativo a convección forzada, robusto y fiable, destinado a una línea de alta producción. Se caracteriza por el corto tiempo de duración en el precalentamiento y el consumo de energía, la tasa de energía de reposo, el rendimiento de vapor, la tasa de energía de horneado y la eficiencia, la uniformidad de cocción y la capacidad de producción.	
<b>3</b>	<b>Características:</b>	
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304	
	Capacidad de bandejas 15 (Medidas 650 x 450mm)	
	Potencia instalada 1.95 Kw	
	Gradiente de temperatura 7°C/min	
	Temperatura máxima de operación 280°C	
	Consumo de combustible GLP-4.2Kg/h	
	Tensión eléctrica monofásica 220V/60Hz	
	Medidas: ancho 1320 x alto 2100 x longitud 1870mm	
	Combustible: GLP	
<b>4</b>	<b>Accesorios y/o suministros</b>	
4.1	15 Bandejas 65 x 45 cms	
	01 coches de acero inoxidable con anclaje superior para horno rotatorio	
<b>5</b>	<b>Calibración</b>	
5.1	No requiere. Sin embargo, la entrega del equipo requiere de demostración en el uso.	
<b>6</b>	<b>Requerimientos de Energía Eléctrica</b>	
6.1	Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico)	
<b>7</b>	<b>Seguridad</b>	
7.1	Sistema en Stand-by en caso de apertura de la puerta con opción a reanudar al cierre Botón de parada	
<b>8</b>	<b>Manuales</b>	
8.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.	
<b>9</b>	<b>Tiempo de entrega del equipo</b>	
9.1	90 días calendario	
<b>10</b>	<b>Lugar de entrega del equipo</b>	
	El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:	
10.1	<b>N°</b>	<b>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</b>
	<b>Lugar de entrega</b>	
	1	Enrique López Albuja
		Avenida Víctor Raúl Haya De La Torre 214, Ferreñafe, Ferreñafe, LAMBAYEQUE

g

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