

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
"GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL"
SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO

ANEXO N.º 02
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	C0511 - (PROY. PROCOMPITE) MEJORAMIENTO DEL PROCESO DE PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA DE LA ASOCIACION DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DIFERENTES HABILIDADES VIRGEN DE CHAPI DEL DISTRITO DE TACNA, PROVINCIA DE TACNA, REGION TACNA.
ACTIVIDAD OPERATIVA	(PROY. PROCOMPITE) MEJORAMIENTO DEL PROCESO DE PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA DE LA ASOCIACION DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DIFERENTES HABILIDADES VIRGEN DE CHAPI DEL DISTRITO DE TACNA, PROVINCIA DE TACNA, REGION TACNA.
DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN:	ADQUISICIÓN DE EQUIPOS PARA PANIFICACIÓN
PEDIDO DE COMPRA N°	000726
META – AÑO	0172-2026

I. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente requerimiento tiene por finalidad la adquisición de equipos para panificación para permitir el cumplimiento de las actividades establecidas en el plan de negocios del AGENTE ECONOMICO ORGANIZADO "ASOCIACION DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DIFERENTES HABILIDADES VIRGEN DE CHAPI" de la cadena productiva panificación y pastelería; así como mejorar la productividad y el desarrollo económico en la Provincia de Tacna, en el marco del PROCOMPITE 2024-MPT.

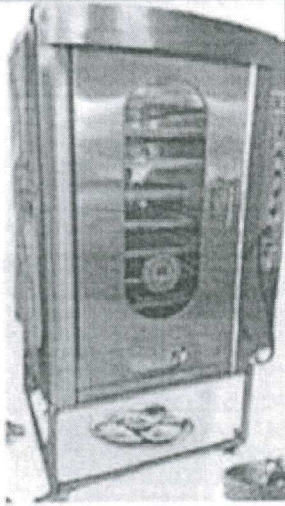

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Adquirir equipos para PANIFICACIÓN para implementar las unidades productivas y cumplir con el desarrollo de las diversas actividades programadas en el plan de negocios.

III. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL REQUERIMIENTO


3.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Nº	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
001	HORNO IMAGEN REFERENCIAL	UNIDAD	11	Debe incluir 8 bandejas en acero inoxidable CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN: Todo en acero inoxidable ✓ Cabina e infraestructura fabricado en todo acero inoxidable AISI 304. ✓ La estructura fuertemente soldada, se utilizan elementos de fijación como pernos y remaches.

				<ul style="list-style-type: none"> ✓ El aislamiento está asegurado mediante paneles comprimidos de lana de roca con un espesor de 2". ✓ Cortes en la cabina con reguladores de aire para garantizar una buena homogeneidad de cocción. ✓ Puerta de vidrio panorámico. ✓ Sistema digital: pirómetro, temporizador. ✓ Foco en el interior que proporciona una mejor iluminación para el buen horneado. ✓ Sistema convección (ventilador y vaporizador). ✓ Ventilador está fabricada en acero inoxidable y giro a 1,600 RPM, es el corazón del horno. Su giro auto reversible con tiempos específicos garantiza una buena cocción. ✓ El vaporizador de alto rendimiento, garantiza un spray de vapor, que se distribuye por toda la cabina de cocción. La inyección del agua a la turbina, genera partículas atomizadas, consiguiendo de esta manera productos con el brillo y la crocancia deseada. ✓ Disponibles con quemador a gas (GLP, GN) <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tensión eléctrica 220 v ▪ Presión de agua 15-65 Psi ▪ Frecuencia (HZ) 50/60 HZ ▪ Fase Monofásico ▪ Potencia instalada 0.4 Kw ▪ Corriente consumida 1,55 AMP ▪ Potencia calorífica 126,000 (BTU/H) ▪ Consumo de combustible ▪ GLP-1.2 KG/H ▪ Temperatura máxima 280 °C ▪ Área de cocción 1.56 m² ▪ Capacidad de bandejas 8(0.65x0.45m) distancia entre bandejas 10 cm ▪ 0.90 m*0.90 m*1.60m ▪ Dimensiones: largo 0.95 cm, ancho 1.15 cm, alto 1.65 m, peso 120 Kg.
002	<p>BATIDORA DE 20 L</p> <p>IMAGEN REFERENCIAL</p> 	UNIDAD	11	<p>CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Infraestructura fabricada en fierro fundido, pintado con base de epoxica y esmalte poliuretano o electrostática. • El tazón, el batidor (paleta), gancho mezclador y canastilla están fabricados en aceros inoxidables AISI 304. • El sistema de transmisión es a través de poleas con correas y cabezal planetario para el giro del accesorio. • Fijación del tazón mediante sistema de brazos y palanca de fácil manipulación. • Velocidades graduales a través de un timón. • Sale con moto trifásico o monofásico. <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistema de variador de velocidad ▪ Tazón en acero inoxidable AISI 304. ▪ Motor eléctrico trifásico y/o monofásico. ▪ Incluye 03 accesorios; batido amasado mezclado. ▪ Selector de encendido y apagado. ▪ Capacidad máxima: 20 L. ▪ Capacidad en harina: 6Kg ▪ Fase monofásica



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
"GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL"
SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO

				<ul style="list-style-type: none"> ▪ Potencia de motor: 0.75 Kw, ▪ Tensión eléctrica 220 v ▪ Corriente consumida 2.5 Amp ▪ Variador de velocidad electrónico ▪ Frecuencia 50/60 Hz ▪ Velocidad de accesorios min 65 RPM- Max 220 RPM. ▪ Peso: 80 Kg. <p>Dimensiones Ancho: 40- 50 cm Fondo: 55- 65 cm Alto: 85- 90 cm Peso: 120 Kg.</p>
	<p>MAQUINA AMASADORA- SOBADORA</p>  <p>IMAGEN REFERENCIAL</p>	UNID	11	<p>CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La estructura de la amasadora está construida con fierro fundido. ✓ El tazón, la cuchilla central, agitador son de acero inoxidable AISI 304. ✓ El sistema de transmisión es con poleas y correas trapezoidales. ✓ La estructura esta pintada con base epoxica y esmalte poliuretano o pintura electroestática. ✓ Estabilidad total, gracias a sus cuatro patas regulables. ✓ Motor de doble velocidad, con protección térmica. <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Voltaje: 220/380 voltios (opcional) ▪ 3.5 HP ▪ 2 velocidades: alta y baja 1700 RPM ▪ Capacidad máxima en harina 15 Kg. ▪ Capacidad máxima en masa 23 Kg ▪ Potencia de motor 1700 RPM ▪ Tensión eléctrica 220 v/380 v ▪ Corriente consumida 10 AMP ▪ Frecuencia 50/60/Kz ▪ Fases monofásico ▪ Velocidad de agitador 60-320 RPM ▪ Máxima hidratación de la masa 65% ▪ Mínima hidratación de la masa 40% <p>DIMENSIONES Medidas: ancho: 0.50 m; alto: 0.95 m, largo 0.88 m. Peso: 130 Kg aprox.</p>

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS

No aplica.

V. EMBALAJE

El proveedor de la adquisición será el responsable del embalaje de los bienes, para que lleguen en buenas condiciones hasta el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna y posterior traslado a la unidad productiva del Agente Económico Organizado "ASOCIACION DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DIFERENTES HABILIDADES VIRGEN DE CHAPI".

"GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL"
SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO

VI. TRANSPORTE

El proveedor de la adquisición será el responsable del flete y transporte de los bienes adquiridos hasta el internamiento de los mismos en el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna y posterior traslado a la unidad productiva; previa coordinación con el área usuaria.

VII. CAPACITACIÓN

Una vez instalados todos los bienes en la unidad productiva, el proveedor deberá coordinar con el responsable del área usuaria, para la capacitación a los socios beneficiarios del PROCOMPITE (11 personas):

Tema: CAPACITACIÓN TEÓRICA - PRÁCTICA EN MANEJO DE EQUIPOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA.

Plazo: 01 día.

Horas dictadas: 03 horas.

Lugar: Unidad Productiva del Agente Económico Organizado "ASOCIACION DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DIFERENTES HABILIDADES VIRGEN DE CHAPI"

VIII. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN:

Una vez instalados todos los bienes, el proveedor deberá coordinar con el responsable del área usuaria, para el acondicionamiento, montaje, instalación y demostración del manejo de las máquinas, funcionamiento y la operatividad de los equipos en el lugar de destino donde se desarrolla la actividad productiva del Agente Económico Organizado, para lo cual el postor deberá correr con todos los gastos que resulten necesarios para la correcta instalación, tales como mano de obra, transporte, seguros y otros.

IX. GARANTÍA COMERCIAL:

Mínimo de 01 año.

X. MUESTRAS:

No aplica.

XI. PRESTACIONES ACCESORIAS:

No aplica.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

- Persona jurídica o natural.
- No encontrarse inhabilitado para contratar con el estado.

A. CAPACIDAD LEGAL

No aplica.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD.

Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado menor ó igual a S/. 120 000.00 (Ciento veinte mil con 00/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez (10) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran bienes similares a los siguientes: equipos para la industria gastronómica en acero inoxidable como: hornos semiindustriales e industriales para panificación y pastelería y/o máquinas para panificación, y/o pastelería y/o repostería y/o

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
"GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL"
SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO

exhibidoras para panificación y/o amasadoras y/o molinos para pan y/o cortadoras de pan y/o divisoras hidráulicas y/o mesas de trabajo de acero inoxidable. En el caso de postores que declaren en el Anexo N°1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 30, 000.00 (Treinta mil con 00/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

C.1 Experiencia del personal clave.

Requisitos: 01 personal con experiencia mínima de 6 meses en instalación y/o fabricación y/o mantenimiento de equipos para panificación y/o equipos gastronómicos; como congeladoras, hornos, conservadoras en acero inoxidable.

Acreditación: La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto. Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el período traslapado.

XIII. MODALIDAD DE PAGO:

A suma alzada.

XIV. SISTEMA DE ENTREGA:

Llave en mano.

XV. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN:

LUGAR: La entrega de los productos será en el Almacén Central de la Municipalidad Provincial de Tacna, ubicada en Manuel A. Odría S/N en el distrito – provincia – departamento de Tacna. Lugar de la instalación de los equipos; es en la unidad productiva del Agente Económico Organizado

PLAZO: La entrega se realizará en un plazo máximo de **40 días calendarios**, contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra al proveedor, el cual está distribuido de la siguiente forma:

- **Plazo de entrega del bien** : hasta 37 días calendario.

- **Plazo de instalación y puesta en funcionamiento** : hasta 02 días calendario.

- **Plazo de la capacitación** : hasta 01 día calendario.

El plazo de entrega e instalación es referencial, el cual no deberá de superar el plazo de los días establecidos.

XVI. CONFORMIDAD:

La conformidad de los bienes será otorgada por el área usuaria, mediante un **Informe de conformidad de bienes, con firma del área usuaria, V°B° del supervisor del PROCOMPITE 2024-MPT y V° B° del Presidente del Agente Económico Organizado**, previa revisión y recepción de los bienes a cargo del área de Almacén Central.

XVII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:

Forma de pago:

El pago será ÚNICO.

“GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL”
SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO

Condiciones de pago:

Documentación obligatoria para la realización del pago.

- **Informe de conformidad**, firmado por el área usuaria, con el V°B° supervisor de PROCOMPITE y V°B° del Presidente del Agente Económico Organizado.
- Guía de remisión, firmada por almacén central.
- Factura o boleta de venta.

XVIII. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR:

El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por no menos de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

XIX. PENALIDADES POR MORA

Las penalidades por incumplimiento de las obligaciones establecidas, durante la ejecución contractual, se aplicará según lo establecido en el artículo 119° y 120° del reglamento de la ley de contrataciones del estado vigente.

XX. OTRO TIPO DE PENALIDADES

No aplica.

XXI. REAJUSTES

No aplica.

XXII. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

La entidad debe establecer las causales de resolución del contrato, así como el procedimiento del mismo.

XXIII. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO:

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, EL CONTRATISTA, se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

Además, EL PROVEEDOR debe comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

XXIV. GARANTIAS:

No aplicable a contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT.

XXV. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
"GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL"
SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO

Para el caso de arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

N°	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio e Industria de Arequipa	20124994340
2	Asociación Corte Nacional de Arbitraje y Disputa (Arequipa)	20608380621
3	ARKADIA Centro de Arbitraje y Conciliación	20490229567

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

XXVI. GESTION DE RIESGOS:

Deberá de ser conforme a lo dispuesto en el artículo 128 del reglamento de la Ley 32069, en coordinación con la DEC para realizar una la planificación integral de la gestión de riesgos, en una matriz que forma parte del expediente de contratación, en la que se incluye la identificación, análisis cualitativo y cuantitativo de los riesgos.

XXVII. SUB CONTRATACIÓN:

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

XXVIII. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO:

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

XXIX. SECUENCIA FUNCIONAL, ESPECIFICA DE GASTO Y FUENTE DE FINANCIAMIENTO:

Meta SIAF : 0172
Especifica de gasto : 2.6.3.2.9 2
 2.6. 3 2.9 99
Rubro : 05-18 CANON Y SOBRECANON, REGALÍAS, RENTA DE ADUANAS Y PARTICIPACIONES


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
 SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO

 ING. ELIZABETH ANTONIETA ALARCÓN CHOQUE
 GERENTE
FIRMA DE SOLICITANTE



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
 GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL


 Ing. Luis David Linares Trelles
 GERENTE
FIRMA DEL JEFE INMEDIATO