

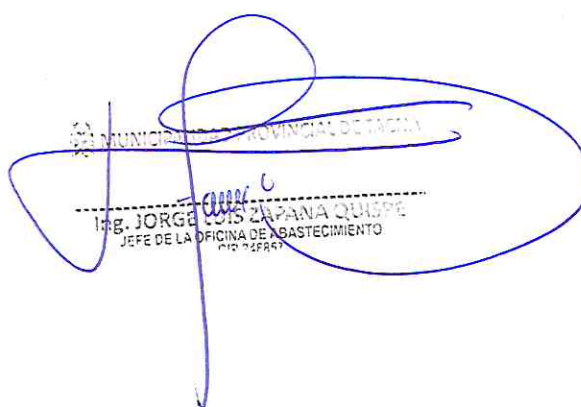
ACTA DE DIFUSION DE REQUERIMIENTO

ADQUISICIÓN DE CAMARA FRIGORIFICA Y MAQUINA SELLADORA AL VACÍO PARA LA PROPUESTA PRODUCTIVA "MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DEL SERVICIO GASTRONÓMICO A TRAVES DE LA IMPLEMENTACIÓN EN LA CADENA DE FRIO PARA LA ASOCIACIÓN DE GASTRÓNOMOS DEL SUR, DISTRITO TACNA, PROVINCIA TACNA, DEPARTAMENTO DE TACNA"

A los 22 días de julio del 2026, se constituye el Ing. Jorge Luis Zapana Quispe, responsable de la Dependencia Encargada de las Contrataciones, a fin de formalizar sus actividades en relación a la Difusión del requerimiento, previsto en el artículo 51 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, en adelante El Reglamento.

- Que, la Dependencia Encargada de las Contrataciones utilizará la herramienta "Difusión del Requerimiento", disponiendo para ello su publicación en la plataforma del SEACE de la Pladipoc, conforme lo establecido en el numeral 51.1 del artículo 51 del Reglamento *"51.1 La difusión del requerimiento es una herramienta de consulta al mercado, mediante la cual la entidad contratante publica en la Pladipoc y en su sede digital, de contar con esta, el requerimiento de manera previa a la convocatoria, a fin de identificar posibles proveedores interesados y recibir retroalimentación de los proveedores respecto del requerimiento, a través de consultas técnicas que son absueltas obligatoriamente, luego de lo cual el requerimiento puede ser modificado por el área usuaria o por la DEC previa no objeción del área usuaria. (...)".*
- La formulación de consultas y/o comentarios técnicos se realizará únicamente a través de la plataforma del SEACE de la Pladipoc en los plazos previstos para tal efecto.
- La absolución de consultas y/o comentarios técnicos se formalizará a través de un Acta, que será suscrita por el área usuaria y el Jefe de la Dependencia Encargada de las Contrataciones, siendo publicada en la plataforma del SEACE con los resultados del mencionado procedimiento; esta acta contendrá la organización y procedimiento para implementar la reunión de confirmación y/o aclaración, a fin de corroborar el correcto entendimiento por parte de los proveedores sobre la absolución efectuada. Esta reunión se realizará mediante plataforma digital Google Meet.
- Los resultados de la interacción prevista constarán en el acta correspondiente que será publicada en el SEACE de la Pladipoc al día hábil siguiente de realizada la reunión.

No habiendo otro tema a tratar, se concluye la sesión, suscribiendo el responsable de la Dependencia Encargada de las Contrataciones, en señal de conformidad.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
Ing. JORGE LUIS ZAPANA QUISPE
JEFE DE LA OFICINA DE ABASTECIMIENTO
RUC: 20569010100

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

ANEXO N.º 02
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO DE COSTO	C0510 - (PROY. PROCOMPITE) MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DEL SERVICIO GASTRONOMICO A TRAVES DE LA IMPLEMENTACIÓN EN LA CADENA DE FRÍO PARA LA ASOCIACIÓN DE GASTRONOMOS DEL SUR
ACTIVIDAD OPERATIVA	C0510 - (PROY. PROCOMPITE) MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DEL SERVICIO GASTRONOMICO A TRAVES DE LA IMPLEMENTACIÓN EN LA CADENA DE FRÍO PARA LA ASOCIACIÓN DE GASTRONOMOS DEL SUR
DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN:	ADQUISICIÓN DE EQUIPOS PARA LA CADENA PRODUCTIVA DE GASTRONOMÍA
PEDIDO DE COMPRA N°	000725
META – AÑO	0171-2026

I. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente requerimiento tiene por finalidad la adquisición de los bienes tangibles para permitir el cumplimiento de las actividades establecidas en el plan de negocios del AGENTE ECONOMICO ORGANIZADO "ASOCIACIÓN DE GASTRONOMOS DEL SUR" de la cadena productiva Gastronomía; así como mejorar la productividad y el desarrollo económico en la Provincia de Tacna, en el marco del PROCOMPITE 2024-MPT.

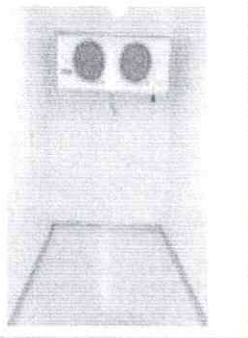
II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

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

III. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Nº	DESCRIPCIÓN	UNIDA D DE MEDID A	CA NT.	ESPECIFICACIONES TECNICAS
001	CÁMARA FRIGORÍFICA T=-18 °C. IMAGEN REFERENCIAL 	UNIDAD	01	Dimensiones Externas: Entre: 3.0 m a 4.0 m de Fondo. Entre: 3.5 m a 4.0 m de Ancho Entre: 2.6 m a 2.9 m de Altura Con aislamiento de poliuretano inyectado de 100mm de espesor, de densidad 40 kg/m³, con paneles modulares tipo machimbrado SLIP JOIN de plancha de acero inoxidable 304 2B mate en la cara interna, y paneles de acero inoxidable 304 AISI 2B Mate de 0,8mm en la cara exterior, accesorios complementarios como son: ángulos, silicona, poliuretano líquido y otros. AISLAMIENTO DE PISO: Paneles de poliuretano inyectado de 40kg/m³ de 100 mm de espesor, recubierto con plancha de acero inoxidable estriado de 2.5 mm de espesor con acabado Sanitario. La cámara contará con dos equipos tipo LED para iluminación, hermético para baja temperatura, mano de obra, por instalación, traslado de herramientas y otros.

**"GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL"
SUB GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO**

			PUERTA FRIGORIFICA BATIENTE Puerta tipo BATIENTE, para baja temperatura de dimensión: 0.8 m x 1.90 m x 100 mm de espesor, de plancha de acero inoxidable calidad 304 AISI 2B mate, espesor de plancha 0.8 mm y con aislamiento de poliuretano inyectado de 100 mm de espesor y sistema de cerrajería importada marca CAFF, para temperatura baja con resistencia eléctrica en marco de puerta. Así mismo, contará con plancha estriada de aluminio para protección y cortina de PVC, con nervaduras de NYLON traslapadas en un 30% entre sí. UNIDAD FRIGORIFICA T=-18°C. Unidad condensadora con compresor de 5.0 HP de potencia 380v/1F /60 Hz", apta para operación a -18 °C." Unidad Evaporadora de Tiro forzado gas refrigerante 134 A, con deshielo eléctrico para descongelamiento del evaporador, contará con accesorios de refrigeración tales como válvula de expansión, válvula solenoide, acumulador de succión, separador de aceite, visor de líquido, y termómetro en panel de control. El panel de control contará con una llave termomagnética, contactores y relay de protección. asimismo, contará con switch On/Off, para el prendido y apagado de la unidad. INCLUYE: Accesorios complementarios como son tuberías de cobre, para la línea de líquido, y succión, codos, uniones, soldadura de plata, gas refrigerante R-404A, o R448A o R449A, mangueras aislantes, cables eléctricos, trampas, oxígeno nitrógeno, acetileno.
002	SELLADORA AL VACÍO IMAGEN REFERENCIAL 	UNIDAD	01 Voltaje Entre 220V60 HZ a 230 V50 HZ Potencia del sellado 0.8KW Potencia de bomba de vacío 0.9KW Medida de cámara (L*W*H) Entre: 42 cm a 45 cm de largo Entre: 44 cm a 45 cm de ancho Entre: 70 cm a 80 cm de alto Medida de barra de sellado 40*10 cm Velocidad de producción 2-4/min Medida de la máquina (L*W*H) Entre: 53.5 cm a 65 cm de largo Entre: 59.8 cm a 60 cm de Ancho Entre: 43.5 cm a 60 cm de alto Peso: Entre 50 kg a 80 kg

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 a la unidad productiva del Agente Económico Organizado.

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

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 (10 personas):

Tema: CAPACITACIÓN TEÓRICA - PRÁCTICA EN MANEJO DE EQUIPOS PARA GASTRONOMÍA: CAMARA FRIGORÍFICA Y SELLADORA AL VACÍO.

Plazo: 02 a 03 días.

Horas dictadas: 03 horas por día.

Lugar: Unidad Productiva del Agente Económico Organizado "ASOCIACIÓN DE GASTRONOMOS DEL SUR"

VIII. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN:

Una vez internados los bienes en Almacén Central, el proveedor deberá coordinar con el responsable del área usuaria, para el traslado de los bienes y correspondiente 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 "ASOCIACIÓN DE GASTRONOMOS DEL SUR", 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 y medio.

X. MUESTRAS:

No aplica.

XI. PRESTACIONES ACCESORIAS:

No aplica.

XII. 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/. 150 000.00 (Ciento cincuenta 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 y/o equipos de refrigeración y/o congeladoras y/o refrigeradoras semi industriales e industriales y/o mesas de trabajo de acero inoxidable y/o campanas extractoras para la gastronomía y/o pastelería y panificación

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

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 de refrigeración y/o equipos gastronómicos; como congeladoras y/o hornos y/o cocinas y/o mesas de acero inoxidable y/o 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.

III. 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; será en la unidad productiva del Agente Económico Organizado

PLAZO: La entrega se realizará en un plazo máximo de **23 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 15 días calendario.

- **Plazo de instalación y puesta en funcionamiento** : hasta 05 días calendario.

- **Plazo de la capacitación** : hasta 03 días 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.

Condiciones de pago:

Documentación obligatoria para la realización del pago.

- **Informe de conformidad**, firmado por el área usuaria, V°B° del supervisor de PROCOMPITE, V°B° del Presidente del Agente Económico Organizado.

- Guía de remisión, firmada por almacén central.

- Factura o boleta de venta.

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

- Informe de conformidad.

XVIII. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR:

El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo 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. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO:

EL PROVEEDOR 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 PROVEEDOR 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.

XXIII. GARANTIAS:

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

XXIV. 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.

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

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA

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

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.

XXV. 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.

XXVI. SUB CONTRATACIÓN:

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

XXVII. 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.

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

Meta SIAF	: 0171
Especifica de gasto	: 2.6.3.2.9 1 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 CHOCQUE
SUGERENTE

FIRMA DE SOLICITANTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO SOCIAL

Ing. Luis David Linares Trelles
GERENTE

FIRMA DEL JEFE INMEDIATO



Requerimiento

Información general del requerimiento

Nro. de Requerimiento	4607
Descripción	ADQUISICIÓN DE CAMARA FRIGORIFICA Y MAQUINA SELLADORA AL VACÍO PARA LA PROPUESTA PRODUCTIVA "MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DEL SERVICIO GASTRONÓMICO A TRAVES DE LA IMPLEMENTACIÓN EN LA CADENA DE FRIO PARA LA ASOCIACIÓN DE GAST 'RÓNOMOS DEL SUR, DISTRITO TACNA, PROVINCIA TACNA, DEPARTAMENTO DE TACNA"
Objeto	Bien
Fecha y hora de publicación del requerimiento.	22/07/2026 15:31:52

Información general de la entidad

Entidad Convocante	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
Dirección legal	CALLE INCLAN N° 404
Página Web	
Teléfono de la Entidad	

Cronograma

Etapa	Fecha Inicio	Fecha Fin
Publicación del Requerimiento	22/07/2026	22/07/2026
Formulación de consultas y/o comentarios técnicos	24/07/2026	04/08/2026
Absolución de consultas y/o comentarios y cronograma de reunión de confirmación y/o aclaración	05/08/2026	10/08/2026
Acta de la reunión	11/08/2026	13/08/2026

Listado de archivos del requerimiento

Nro.	Nombre de Archivo	Tipo Archivo	Tamaño (KB)	Archivo (KB)	Usuario de publicación
1	ACTA DIFUSIÓN REQ.PDF	pdf	250.80		71690059
2	ETTS PC 725.pdf	pdf	1598.48		71690059