

FORMATO RESUMEN EJECUTIVO DEL ESTUDIO DE POSIBILIDADES QUE OFRECE EL MERCADO (OBRAS BAJO LA MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL DE LLAVE EN MANO QUE NO INCLUYE LA ELABORACIÓN DEL EXPEDIENTE TÉCNICO)							
1. DATOS GENERALES							
1.1	FECHA DE EMISIÓN DEL FORMATO	23/02/2024					
1.2	DEPENDENCIA USUARIA	UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES					
1.3	DENOMINACIÓN DE LA OBRA	Ejecución de Obra: "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", código único N° 2572209.					
1.4	N° DE REFERENCIA DEL PAC	-					
1.5	LA OBRA SE ENCUENTRA EN EL MARCO DE UN PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA	SI	X	NO			
1.6	PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA	Código SNIP	2572209	Documento que declaró la viabilidad, conforme al Sistema Nacional de Inversión Pública		FORMATO SNIP 7A	
		Ficha Técnica de baja y mediana complejidad	X	Perfil	Factibilidad		
	NIVEL DE ESTUDIO DE PREINVERSIÓN	Elaborado por	Econ. Luis Bustamante Lugo		Aprobado por	Econ. Luis Bustamante Lugo	
		Documento de aprobación	Formato SNIP 7A		Fecha de aprobación	29/12/2022	
2. INFORMACIÓN SOBRE EL EXPEDIENTE TÉCNICO DE OBRA							
2.1	SEÑALAR COMO SE EFECTUARÁ LA CONTRATACIÓN	EJECUCIÓN DE LA OBRA TOTAL, INCLUIDO EL SUMINISTRO DEL EQUIPAMIENTO Y SU MONTAJE HASTA LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO		EJECUCIÓN DE LA OBRA POR ETAPA, INCLUIDO EL SUMINISTRO DEL EQUIPAMIENTO Y SU MONTAJE HASTA LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	X	EJECUCIÓN DE LA OBRA POR TRAMO, INCLUIDO EL SUMINISTRO DEL EQUIPAMIENTO Y SU MONTAJE HASTA LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	
		Indicar el sustento técnico que motivó la contratación bajo la modalidad de llave en mano	INFORME N°021-2024-UNAB-UEI RESOLUCION DIRECTORAL N°006-2024-UNAB/DGA				
		Indicar el sustento técnico que motivó la contratación por etapa o tramo	INFORME N°021-2024-UNAB-UEI RESOLUCION DIRECTORAL N°006-2024-UNAB/DGA				
2.2	SEÑALAR SI LA CONTRATACIÓN SE EFECTUARA POR ÍTEMS	SI	X	NO			
2.3	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS (RTM)	PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA OBRA QUE INCLUYE EL SUMINISTRO DEL EQUIPAMIENTO Y SU MONTAJE HASTA LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO					375 días calendario.
		RELACIÓN DE EQUIPO MÍNIMO QUE UTILIZARÁ EL CONTRATISTA PARA LA EJECUCIÓN DE LA OBRA					
		1. 02 MARTILLO NEUMETICO DE 24 Kg. 2. 01 CORTADORA DE CONCRETO DE 14 " 3. 02 MEZCLADORA DE CONCRETO 9 – 11P3 4. 02 EQUIPO DE OXICORTE 5. 01 COMPACTADORA VIBR. TIPO PLANCHA 7 HP 6. 02 CARGADOR S/LLANTAS 100/125 HP 2.50 Y3 7. 01 EXCACADORA SOBRE LLANTAS 115-165 HP CON MARTILLO HIDREULICO 8. 06 MARTILLO NEUMETICO 25/29 KG 9. 01 MOTOSOLDADORA DE 250 AMP 10. 03 VIBRADOR DE ¾ 2" CONCRETO 11. 01 GRUPO ELECTR*GENO 38 HP 20 KW 12. 01 ESTACION TOTAL 13. 01 TALADRO PERCUTOR 14. 01 TALADRO ELECTRICO C/BROCA DE PUNTA DIAMANTADA 15. 02 CAMION VOLQUETE 15 M3 16. 01 CAMION CISTERNA 4X2 (AGUA) 1,500 GAL					
		CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO MÍNIMO					
		VER ANEXO					

FORMATO

RESUMEN EJECUTIVO DEL ESTUDIO DE POSIBILIDADES QUE OFRECE EL MERCADO (OBRAS BAJO LA MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL DE LLAVE EN MANO QUE NO INCLUYE LA ELABORACIÓN DEL EXPEDIENTE TÉCNICO)

RELACIÓN DEL PERSONAL					
1. Residente de obra - Ingeniero Civil o Arquitecto, Titulado 2. Especialista en arquitectura - Arquitecto, Titulado 3. Especialista en Estructuras - Ingeniero Civil, Titulado 4. Especialista en Instalaciones Sanitarias - Ingeniero Sanitario, Titulado 5. Especialista en Instalaciones Eléctricas - Ingeniero Electricista y/o Mecánico Eléctrico Titulado 6. Especialista en costos, metrado valorización - Ingeniero Civil, Titulado 7. Especialista en Comunicación - Ingeniero de Sistemas y/o Electrónico y/o Informático y/o Telecomunicaciones, Titulado 8. Especialista en Control de Calidad - Ingeniero de Materiales, y/o Ingeniero Civil, Titulado 9. Especialista en Seguridad de Obra y Medio Ambiente - Ingeniero Industrial y/o Ingeniero Civil y/o Ingeniero de Seguridad y/o Ingeniero de Higiene y Seguridad Industrial, Titulado 10. Especialista en Equipamiento y Mobiliario - Ingeniero Industrias, Alimentarias y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Industrial					
PERFIL MÍNIMO DEL PERSONAL					
VER ANEXO					
RELACIÓN DEL EQUIPAMIENTO QUE SERÁ MONTADO EN LA OBRA					
VER ANEXO					
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPAMIENTO QUE SERÁ MONTADO EN LA OBRA					
VER ANEXO					
GARANTÍA COMERCIAL DEL EQUIPAMIENTO					
VER ANEXO					
OTROS					
-					
2.4	CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN	ADELANTO DIRECTO	X	ADELANTO PARA MATERIALES O INSUMOS	X
		OTROS	-		
2.5	FUENTES DE INFORMACIÓN QUE SIRVIERON PARA VERIFICAR LA EXISTENCIA DE OFERTA EN EL MERCADO CON LA CAPACIDAD PARA CUMPLIR CON LOS RTM <i>Indicar y sustentar las fuentes de información que sirvieron para verificar la existencia de oferta en el mercado con la capacidad para cumplir con los RTM relacionados al equipo mínimo, al perfil mínimo del personal y a las características del equipamiento que será montado en la obra.</i>				
2.6	ASPECTOS CONSIDERADOS EN EL EXPEDIENTE TÉCNICO Teniendo en cuenta las fuentes de información que sirvieron para verificar la existencia de oferta en el mercado, señalar en cada caso los aspectos que se consideraron o no en el Expediente Técnico.				
	Sobre la fuente de información N° 1				
	Sobre la fuente de información N° 2				
	Sobre la fuente de información N° 3				
2.7	ELABORACIÓN Y APROBACIÓN DEL EXPEDIENTE TÉCNICO	Elaborado por	CONSORCIO LIMA	Aprobado por	Mg. Raul Palomino Huamán
		Documento de aprobación	Resolución Directoral N°009-2024-UNAB/DGA	Fecha de aprobación	12/02/2024
2.8	OBSERVACIONES AL EXPEDIENTE TÉCNICO FORMULADAS POR EL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES				
	N° Item	Cantidad de observaciones	Comunicación con la cual se remitió las observaciones a la dependencia responsable de la elaboración del expediente técnico y/o consultor	Fecha de remisión de la comunicación	
	Consiguar una síntesis de las observaciones				
	Consiguar una síntesis de las observaciones				

FORMATO

RESUMEN EJECUTIVO DEL ESTUDIO DE POSIBILIDADES QUE OFRECE EL MERCADO (OBRAS BAJO LA MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL DE LLAVE EN MANO QUE NO INCLUYE LA ELABORACIÓN DEL EXPEDIENTE TÉCNICO)

Consignar una síntesis de las observaciones

2.9 RESPUESTA DE LA DEPENDENCIA RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DEL EXPEDIENTE TÉCNICO Y/O CONSULTOR

Nº Item	Cantidad de respuestas a las observaciones	Comunicación de respuesta de la dependencia responsable de la elaboración del expediente técnico y/o consultor	Fecha de remisión de la comunicación
Consignar una síntesis de las respuestas a las observaciones			
Consignar una síntesis de las respuestas a las observaciones			
Consignar una síntesis de las respuestas a las observaciones			

2.10 AJUSTES QUE SE REALIZARON AL EXPEDIENTE TÉCNICO

Nº Item	Ajustes realizados al expediente técnico

2.11 NUEVA APROBACIÓN DEL EXPEDIENTE TÉCNICO DE OBRA

	SI		NO	
Documento de aprobación		Aprobado por		Fecha de aprobación

3. INFORMACIÓN SOBRE LA DETERMINACIÓN DEL VALOR REFERENCIAL

3.1 PRESUPUESTO DE OBRA

Fecha de determinación del presupuesto de obra		17/11/2023	
I. COMPONENTE I.- INFRAESTRUCTURA			
001.	ESTRUCTURA	S/	4,604,983.97
002.	ARQUITECTURA	S/	2,453,989.76
003.	INSTALACIONES ELECTRICAS	S/	574,899.41
004.	INSTALACIONES SANITARIAS	S/	2,003,443.34
COSTO DITECTO		S/	9,637,316.48
GASTO GENERALES 11.76650691%		S/	1,133,975.51
UTILIDAD 10%		S/	963,731.65
SUBTOTAL		S/	11,735,023.64
IGV 18%		S/	2,112,304.26
I. TOTAL PRESUPUESTO INFRAESTRUCTURA		S/	13,847,327.90
II. COMPONENTE II.- EQUIPAMIENTO			
005.	EQUIPAMIENTO	S/	3,242,106.85
GASTO GENERALES 1.6521286228%		S/	49,636.18
SUBTOTAL		S/	3,291,743.03
IGV 18%		S/	592,513.74
II. TOTAL PRESUPUESTO EQUIPAMIENTO		S/	3,884,256.77
III. COMPONENTE III.- MOBILIARIO			
006.	MOBILIARIO	S/	568,228.07
GASTO GENERALES 1.31090548826854%		S/	11,415.24
SUBTOTAL		S/	579,643.31
IGV 18%		S/	104,335.80
III. TOTAL PRESUPUESTO MOBILIARIO		S/	683,979.11
TOTAL PRESUPUESTO I+II+III:		S/	18,415,563.78

3.2 DESAGREGADO DE GASTOS GENERALES

VER ANEXO

3.3 VALOR REFERENCIAL	MONEDA	Nuevos Soles	X	Dólares	Otro: Señalar otra moneda
	MONTO	S/ 18,415,563.78			

FORMATO

RESUMEN EJECUTIVO DEL ESTUDIO DE POSIBILIDADES QUE OFRECE EL MERCADO (OBRAS BAJO LA MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL DE LLAVE EN MANO QUE NO INCLUYE LA ELABORACIÓN DEL EXPEDIENTE TÉCNICO)

4. INFORMACIÓN RELEVANTE ADICIONAL DEL ESTUDIO DE POSIBILIDADES QUE OFRECE EL MERCADO				
4.1	PLURALIDAD DE PROVEEDORES QUE CUMPLEN CON LOS RTM	SI	X	NO
De ser afirmativa la respuesta, identificar a los proveedores que cumplen con los RTM. De lo contrario, indicar la evaluación de la Entidad respecto de la falta de pluralidad de proveedores.				
4.2	SOBRE LA INFORMACIÓN QUE PUEDA UTILIZARSE PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS FACTORES DE EVALUACIÓN (Aplicable para LP, ADP y AMC Derivada de LP y ADP)	SI		NO
De ser afirmativa la respuesta, detallar la información que se tomó en cuenta para proponer determinados factores de evaluación.				
4.3	SOBRE OTROS ASPECTOS NECESARIOS QUE TENGAN INCIDENCIA EN LA EFICIENCIA DE LA CONTRATACIÓN	SI		NO
De ser afirmativa la respuesta, detallar.				
5.				
NOMBRE, FIRMA Y SELLO DEL FUNCIONARIO COMPETENTE DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES				

ANEXO

- ✓ CARACTERISTICAS DEL EQUIPO MINMO
- ✓ PERFIL MINMO DEL PERSONAL

3.1.1.13 PLAZO DE EJECUCIÓN DE OBRA

El plazo de ejecución de la obra se ha previsto en un periodo de **trescientos 375 días Calendario**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación y en el expediente técnico de obra.

Por lo que, al momento de elaborar su oferta, el postor deberá tener en cuenta la modalidad de ejecución.

3.1.2 CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

a) DEL EQUIPAMIENTO

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
01	MARTILLO NEUMÁTICO DE 24 Kg.	02
02	CORTADORA DE CONCRETO DE 14 "	01
03	MEZCLADORA DE CONCRETO 9 - 11P3	02
04	EQUIPO DE OXICORTE	02
05	COMPACTADORA VIBR. TIPO PLANCHA 7 HP	01
06	CARGADOR S/LLANTAS 100/125 HP 2.50 Y3	02
07	EXCACADORA SOBRE LLANTAS 115-165 HP CON MARTILLO HIDRÁULICO	01
08	MARTILLO NEUMÁTICO 25/29 KG.	06
09	MOTOSOLDADORA DE 250 AMP.	01
10	VIBRADOR DE ¼ 2" CONCRETO	03
11	GRUPO ELECTRÓGENO 38 HP 20 KW	01
12	ESTACIÓN TOTAL	01
13	TALADRO PERCUTOR	01
14	TALADRO ELÉCTRICO C/BROCA DE PUNTA DIAMANTADA	01
15	CAMIÓN VOLQUETE 15 M3	.02
16	CAMIÓN CISTERNA 4X2 (AGUA) 1,500 GAL.	01

b) DEL PLANTEL PROFESIONAL

- Se debe consignar el **plantel profesional clave** para la ejecución de la obra, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación como es el caso del residente de obra.
- Debe detallarse su perfil mínimo y cargo, en estricta observancia con el expediente técnico (concordante con el desagregado del análisis de gastos generales del expediente técnico).



Plantel Profesional Clave			
Cargo	Profesión	Experiencia	
Residente de obra	Ingeniero Civil o Arquitecto, Titulado	Con Cinco (05) años de experiencia en la especialidad como Residente y/o Supervisor, y/o Jefe de Supervisión y/o Inspector de Obras, en obras similares al objeto de la convocatoria, que se computan desde la colegiatura.	
Especialista en arquitectura	Arquitecto, Titulado	Con Tres (03) años experiencia en la especialidad como especialista en arquitectura, en supervisión y/o ejecución de Obras, de obras en general, que se computan desde la colegiatura.	
Especialista en Estructuras	Ingeniero Civil, Titulado	Con Tres (03) años experiencia en la especialidad como Especialista en Estructuras y/o Ingeniero Estructural, en supervisión y/o ejecución de Obras, de obras en general, que se computan desde la colegiatura.	

Especialista en Instalaciones Sanitarias	Ingeniero Sanitario, Titulado	Con Tres (03) años experiencia en la especialidad como Especialista en Instalaciones Sanitarias y/o Ingeniero Sanitario, en supervisión y/o ejecución de Obras, de obras en general, que se computan desde la colegiatura.
Especialista en Instalaciones Eléctricas	Ingeniero Electricista y/o Mecánico Eléctrico Titulado.	Con Tres (03) años experiencia en la especialidad como Especialista en Instalaciones Eléctricas y/o Ingeniero especialista en instalaciones mecánicas y eléctricas y/o Electricista, en supervisión y/o ejecución de Obras, de obras en general, que se computan desde la colegiatura.
Especialista en costos, metrados valorización	Ingeniero Civil, Titulado	Con Dos (02) años experiencia en la especialidad como Especialista en costos, metrados valorización, en supervisión y/o ejecución de Obras, de obras en general, que se computan desde la colegiatura.
Especialista en Comunicación	Ingeniero de Sistemas y/o electrónico y/o Informático y/o Telecomunicaciones, Titulado	Con Tres (03) años de experiencia en la especialidad como Ingeniero Especialista en Cableado Estructurado y/o Especialista en Cableado Estructurado y/o Especialista en redes y Comunicaciones y/o afines, en supervisión y/o ejecución de Obras, de obras en general, que se computan desde la colegiatura.
Especialista en control de Calidad	Ingeniero de Materiales, y/o Ingeniero Civil, Titulado	Con Dos (02) años de experiencia en la especialidad como Ingeniero Especialista en Calidad y/o Ingeniero de Calidad y/o Especialista en Control de Materiales o Calidad, en supervisión y/o ejecución de Obras, de obras en general, que se computan desde la colegiatura.
Especialista en Seguridad de obra y Medio Ambiente	Ingeniero Industrial y/o Ingeniero Civil y/o Ingeniero de Seguridad y/o Ingeniero de Higiene y Seguridad Industrial, Titulado	Con Tres (03) años de experiencia en la especialidad como Especialista en Seguridad y medio Ambiente y/o Especialista en Seguridad y/o Especialista en Seguridad de Obras y/o Especialista en Medio Ambiente y/o Especialista en Impacto Ambiental y/o Especialista en Seguridad y Salud Ocupacional y/o Especialista en Seguridad e Higiene Ocupacional, en supervisión y/o ejecución de Obras, de obras en general, que se computan desde la colegiatura.
Especialista en Equipamiento y Mobiliario.	Ingeniero Industrias, Alimentarias y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Industrial	Con Un (01) año de experiencia como especialista en implementación de Equipamiento y Mobiliario en supervisión y/o ejecución de Obras, de obras en general, que se computan desde la colegiatura.

Acreditación de la Formación académica del Plantel profesional

Para la suscripción del contrato debe presentar, copia de los diplomas que acrediten la formación académica requerida del plantel profesional clave, el grado o título profesional requerido debe estar inscrito y publicado en el Registro Nacional de Grados y Títulos profesionales a cargo de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria – SUNEDU.

Acreditación de la experiencia del Plantel Profesional

Para la suscripción del contrato debe presentar, copia de (i) contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia solicitada del personal que conforma el plantel profesional clave.

Los documentos que acreditan la experiencia del personal deben incluir como mínimo los nombres y apellidos del profesional, 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.

De conformidad con el numeral 49.3 del artículo 49 y el literal e) del numeral 139.1 del artículo 139 del Reglamento este requisito de calificación se acredita para la suscripción del contrato.

c) DE LA EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD DEL EJECUTOR DE OBRA

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a una (1) vez el valor referencial de la contratación, en la ejecución de obras similares, durante los 10 años anteriores a la fecha de la



ANEXO

- ✓ RELACION DEL EQUIPAMIENTO
- ✓ CARACTERISTICAS DEL EQUIPAMIENTO



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

1762

EQUIPAMIENTO

CODIGO E




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40803

EQUIPOS ELECTROMECANICOS

1761

CODIGO	DESCRIPCION
E-1	REBANADORA DE EMBUTIDOS
E-2	COCINA INDUSTRIAL
E-3	MEZCLADORA DE CARNE, 10 KG, SOBRE MESA
E-4	PRENSA DE JAMONES/JAMONADA/MORTADELA 150 PIEZAS/H.
E-5	PROCESADOR DE ALIMENTOS
E-6	EMBUTIDORA ELÉCTRICA
E-7	MARMITA DE 20 - 50 LITROS, CON CHAQUETA DE VAPOR
E-8	REFRIGERADOR TIPO MUEBLES 1,5 M3 DE CAPACIDAD, 0°C
E-9	CONGELADORA HORIZONTAL 1,5 M3 DE CAPACIDAD, -18 °C
E-10	HORNO AHUMADOR PARA EMBUTIDOS, VERTICAL
E-11	EMPACADORA AL VACÍO
E-12	FORMADORA DE HAMBURGUESAS DE 10CM
E-13	SIERRA PARA CORTE DE CARNE Y HUESO
E-14	MOLINO DE CARNE DE 10 KG, SOBRE MESA
E-15	CARRO HIDRAULICO MANUAL
E-16	REBANADORA DE PAN MOLDE
E-17	RALLADORA DE QUESOS Y OTROS
E-18	EXTRUSORA DE CEREALES 20 KG
E-19	EXTRUSORA EN FRIO PARA PASTAS
E-20	HORNO ESTACIONARIO DE CONVECCIÓN
E-21	TAMIZADOR DE HARINAS
E-22	DESHIDRATADOR
E-22a	DESHIDRATADOR DE FRUTAS
E-23	TUNEL DE CALOR PARA TERMOCONTRAIBLES
E-24	TUNEL DE EXHAUSTER
E-25	MARMITA CON AGITADOR DE 100 L
E-26	CÁMARA DE REFRIGERACIÓN 2X3 METROS
E-27	MAQUINA SELLADORA AL VACIO domestica
E-28	CUTTER DE CARNE 5 LITROS
E-29	PULPEADORA X 25 KG
E-30	CENTRIFUGA INDUSTRIAL 25 Kg/h
E-31	LICUADORA INDUSTRIAL 10 LTS
E-32	MOLINO COLOIDAL
E-33	AUTOCLAVE HORIZONTAL
E-34	TINA DE ESCALDADO ACERO INOX. 100 LT.
E-35	TAPADORA DE BOTELLAS DE VIDRIO
E-36	ENVASADORA SEMIAUTOMÁTICA DE LIQUIDOS 6 BOTELLAS
E-37	ENVASADORA DE PRODUCTOS VISCOSOS 4 - 6 BOTELLAS
E-38	SELLADORA DE BANDEJAS
E-39	CODIFICADORA DE TINTA CONTINUA CON SENSOR
E-40	ETIQUETADORA SEMIAUTOMÁTICA
E-41	LICUADORA PORTATIL
E-42	TINAS DE LAVADO CON SISTEMA DE BURBUCEO
E-44	ATOMIZADOR PARA LECHE
E-45	MANTEQUILLADORA DE ACERO INOXIDABLE AISI 304
E-46	MÁQUINAS DE HELADO DURO, CAPACIDAD 20 l/h
E-47	MARMITA PARA YOGURT DE ACERO INOXIDABLE AISI 304, ENCHAQUETADA CON AGITADOR, CON CAPACIDAD PARA 100 LITROS. A GAS.
E-48	CONGELADORA CON TINA DE ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD 450 l
E-49	PRENSA NEUMATICA PARA QUESOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 304
E-50	TINA QUESERA DE ACERO INOXIDABLE AISI 304, ENCHAQUETADA, CON CAPACIDAD PARA 100 LITROS. A GAS.
E-51	ETIQUETADORA
E-52	EXTRUSORA (Planta de granos)
E-53	CENTRIFUGA DE VERDURAS acero inoxidable 304
E-54	LICUADORAS INDUSTRIALES DE 04 LITROS



MARLENY ROSARIO MIRANDA D. C. N. S.
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48983

1760

E-55	BATIDORA AMASADORA Y MEZCLADORA MULTIFUNCIONAL DE 10 LITROS
E-56	BATIDORA ELECTRICA
E-57	INTERCAMBIADOR DE CALOR DE 100 L
E-58	PELADORA DE VEGETALES
E-59	HORNOS QUEMADORES
E-60	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA
E-61	COCINA A GAS
E-62	HORNO MICROONDAS
E-63	SELLADORA DE VASOS AUTOMATICA
E-64	TAPADORA POR INDUCCIÓN
E-65	DESTILADOR DE AGUA
E-66	ESTUFA DE SECADO
E-67	MEZCLADORA DE ALIMENTOS Y CARNE
E-68	REOMETRO ROTACIONAL
E-69	SECADOR POR ASPERSIÓN - SPRAY DRYER
E-70	SECADOR DE BANDEJAS (Labconco™ Secadores de bandeja a granel FreeZone™, modelos
E-71	TUNEL DE VAPOR
E-72	VISCOSÍMETRO
E-73	BOMBA DE VACIO
E-74	EXTRACTOR DE ACEITES ESENCIALES
E-75	EXTRACTOR SUPERCRITICO
E-76	SONICADOR DE PUNTA
E-77	ROTAVAPOR
E-78	CAMPANA DE EXTRACCIÓN DE GASES
E-79	EQUIPO DE DESTILACIÓN ALCOHÓLICA
E-80	HORNO MUFLA 1.15 L
E-81	CENTRIFUGA REFRIGERADA
E-82	AGITADOR / MEZCLADOR
E-83	AGITADOR MAGNETICO
E-85	LAMPARA PARA ANALISIS CON UV HP-UVIS
E-87	MEDIDOR DE DQO
E-89	EQUIPO DE ANALISIS DE CLORO LIBRE Y RESIDUAL
E-90	EQUIPO PURIFICADOR DE AGUA ULTRA PURA
E-91	OZONIZADOR DE AGUA
E-92	ULTRAFREZER
E-95	DOCUMENTADOR DE GELES
E-96	TERMOCICLADOR
E-20	TERMOMETRO DIGITAL
E-97	MICROSCOPIO
E-98	CAMARA OSCURA TLC
E-99	REFRIGERADOR DE LABORATORIO
E-101	BAÑO ULTRASÓNICO
E-102	MECHERO DE BUNSEN
E-103	ANTECAMARA DE REFRIGERACION
E-104	DESCREMADORA DE LECHE
E-105	TINA DE ENFRIAMIENTO DE ACERO INOX. DE 100 LT.




MARLENY ROSARIO MIRANDA LUENAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP Nº 48280

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1759
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-1	REBANADORA DE EMBUTIDOS		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPO MANUAL QUE PERMITE CORTAR LOS FIAMBRES EN PORCIONES SEGUN EL GROSOR QUE SE DESEE. LAS HAY DE DIFERENTES TAMAÑOS Y VELOCIDADES.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL ESTRUCTURA: ALUMINIO-ALEACION DE MAGNESIO O SIMILAR		
A02	MATERIAL DISCO: ACERO INOXIDABLE		
A03	DIAMETRO DEL DISCO: 220 MM MAXIMO		
A04	DISCO ADICIONAL		
A05	GROSOR REBANADA: 0-12 MAXIMO		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA 280 W		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	38 CM	
C02	LONGITUD	34 CM	
C03	ALTURA	44 CM	
C04	PESO	15 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA C. ENAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1758
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	COCINA INDUSTRIAL		
E-2			
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
COCINA INDUSTRIAL ESTAN EQUIPADAS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS EN GRANDES CANTIDADES.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD AISI 304 O SIMILAR EN EL TABLERO DE TRABAJO		
A02	ESPESOR NO MENOR A 1.20 MILIMETROS		
A03	03 PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO PESADO DE MEDIDA APROX. 30 X 30 CM		
A04	03 QUEMADORES DE FIERRO FUNDIDO O SIMILAR		
A05	BANDEJA SUPERIOR COLECTORA DE DERRAMES DE ACERO INOXIDABLE		
A06	DIVISIONES EN LA PARTE INFERIOR		
A07	SOLDADO CON PROCESO TIG		
A08	BORDES PULIDOS		
A09	GAS: GLP		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	125 CM	
B02	ALTO	70 CM	
B03	LONGITUD	50 CM	
B04	PESO	147 KG.	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLEN
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 40230

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1757
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-3	MEZCLADORA DE CARNE, 10 KG, SOBRE MESA		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
LA MEZCLADORA DE CARNE TIENE LA FUNCION DE MEZCLAR LA CARNE PICADA CON LOS CONDIMENTOS Y AL MISMO TIEMPO, DEJAR LA CARNE PARA SU PROCESADO, "ROMPIENDOLA" Y HACIENDO QUE SEA MUCHO MAS MANEJABLE.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	DE SOBREMESA		
A02	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE EN TODA LA CONSTRUCCION DEL EQUIPO		
A03	CAPACIDAD: 10-12 KG		
A04	PALAS EN FORMA DE T DESMONTABLES MANUALMENTE		
A05	DOBLE SENTIDO DE ROTACION: EN UN SENTIDO MEZCLAN Y EN EL OTRO AMASAN		
A06	CUBETA VOLCABLE PARA EL VACIADO DE LA MEZCLA		
A07	BUENA ABSORCION DE LA HUMEDAD		
SISTEMA SEGURIDAD			
A08	PROTECTOR CONTRA ACCIDENTE EN EL USO DEL EQUIPO		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	MOTOR 0.33HP, 0.24 KW		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	440 MM	
C02	LONGITUD	725 MM	
C03	ALTURA	652 MM	
C04	PESO	27 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1756
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-4	PRENSA DE JAMONES/JAMONADA/MORTADELA		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO MOLDE DE ACERO INOXIDABLE QUE DA FORMA A LOS FIAMBRES Y LOS VUELVE COMPACTOS			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: 10 KG		
A02	PRENSION GENERADA MANUALMENTE MEDIANTE HUSILLOS		
A03	MATERIAL DE ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE		
A04	CON 02 RUEDAS FIJAS Y 02 GIRATORIAS, MEDIDA DIAM: 100 MM		
A05	CON 06 PLATOS DE PLASTICO, MEDIDA 590 X 300 X 15 MM		
A06	CON 20 ANGULOS DE ACERO INOXIDABLE CON BRAZOS AJUSTABLES		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	662 MM	
C02	LONGITUD	372 MM	
C03	ALTURA	720 MM	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40000

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1755
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-5	PROCESADOR DE ALIMENTOS		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL PROCESADOR DE ALIMENTOS UN EQUIPO ELECTRICO QUE MODIFICA LA TEXTURA DE LOS ALIMENTOS MEDIANTE CUCHILLAS. SIRVE PARA PICAR Y TRITURAR ALIMENTOS SOLIDOS O SEMISOLIDOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A GENERALES			
A01	CAPACIDAD HASTA 300 KG/H		
A02	MATERIAL ESTRUCTURA: ALUMINIO Y MAGNESIO O SIMILAR		
A03	MATERIAL CUCHILLAS : ACERO INOXIDABLE		
A04	PERILLA DE AJUSTE		
A05	EMPUJADOR MANUAL		
A06	RPM DEL DISCO : 270		
A07	INCLUYE: 01 DISCO CORTE (JULIANA) DE 1 MM Y 02 MM, 01 DISCO CORTE EN TIRASD 2 MM, 01 DISCO CORTE EN DADOS, 01 DISCO DE RAYADO DE 03 MM, 04 MM Y 07 MM, 02 JUEGOS DE CADA UNO		
A08	CON 01 DISCO EXPULSADOR DE PLASTICO		
A09	CON 01 EMPUJADOR PLASTICO		
A10	CON 2 JUEGOS DE CADA DISCO		
B CARACTERISTICAS ELECTRICAS.			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA DE TRABAJO DE 550 W, FASE: 1PH		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	23 CM	
C02	LONGITUD	51 CM	
C03	ALTURA	57 CM	
C04	PESO	22.50 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA CUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48098

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1754
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-6	EMBUDIDORA ELECTRICA		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA EMBUDIDORA SE UTILIZA PARA INTRODUCIR TODO TIPO DE MASAS DENTRO DE TRIPAS DE DISTINTO CALIBRE PARA LA ELABORACION DE EMBUTIDOS FRESCOS, CURADOS O COCIDOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE		
A02	SISTEMA: ELECTRICO SEMIINDUSTRIAL		
A03	CAPACIDAD: 10 LITROS APROX.		
A04	INTERRUPTORES PARA ENCENDIDO Y SUBIR, APAGAR Y BAJAR PISTON		
A05	DIAMETRO DE INGRESO A LA TOLVA: 22 CM APROX.		
A06	CON MESA DE 40 CM DE ALTO		
A07	VELOCIDAD REGULABLE: 10 - 90 M/S		
	COMPONENTES		
A08	04 TUBOS DE ACERO INOX PARA 4 TIPOS DE RELLENOS MINIMO		
A09	MEDIDA DE RELLENOS: 17MM, 23MM, 36MM, 40MM MINIMO		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA DE TRABAJO DE 25 W		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	42 CM	
C02	LONGITUD	32 CM	
C03	ALTURA	66 CM	
C04	PESO	30 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1753
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-7	MARMITA DE 20 - 50 LITROS, CON CHAQUETA DE VAPOR
---------------	--

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO



LA MARMITA ES UNA OLLA A VAPOR, ELECTRICAO A GAS QUE TRABAJAN A ESCALA INDUSTRIAL PARA LA COCCION DE LOS ALIMENTOS, REALIZAR PROCESOS TERMICOS, EVITAR QUE LOS ALIMENTOS E ADHIERAN A SUS PAREDES.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD MÍNIMA DE TRABAJO 20 LITROS
A02	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR CON APROX. 1/8 DE ESPESOR, ACABADO SANITARIO INTERIOR Y EXTERIOR
A03	AISLAMIENTO CON LANA DE VIDRIO Y FORRO CON PLANCHA DE ACERO INOX.DE 1/20 O SIMILAR
A04	TAPA DESMONTABLE BISAGRADA CON PLATINA EN EL BORDE CON LA FUNCION HERMETIZAR Y CONDENSAR LAS PERDIDAS DE VAPOR
A05	CHAQUETA PARA PROCESO DE CALENTADO UNIFORME
A06	CUATRO (04) SOPORTES O PATAS FABRICADAS EN TUBO DE ACERO INOX. DE 2" X 2" (REGULABLES EN ALTURA).
A07	CON SISTEMA DE VOLTEO SIN FIN, CON ESTRUCTURA DE ACERO INOX.
A08	SISTEMA DE CALOR: MEDIANTE QUEMADORES A GAS, CON CONTROL DE TEMPERATURA
A09	AGITADOR DE PALETA CON RASPADOR DE TEFLON REMOVIBLE
	SISTEMA DE SEGURIDAD
A10	CON VALVULA DE SEGURIDAD Y MANOMETRO
A11	VALVULA DE ENTRADA Y SALIDA DE VAPOR
	SISTEMAS DE CONTROL
A12	TABLERO ELECTRICO CON LLAVES DE MANDO PARA EL ACCIONAMIENTO DEL EQUIPO
A13	CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL DIRECTO AL PRODUCTO
A14	CON DISPOSITIVO DE CONTROL DE NIVEL
B	REQUERIMIENTOS
B01	ENERGIA ELECTRICA TRIFASICA 220VAC/60HZ. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	VAPOR DE AGUA
B03	SISTEMA DE QUEMADOR A GAS O RESISTENCIA ELECTRICA
B04	MOTOR REDUCTOR APROX. 1 HP
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 45 CM
C02	LONGITUD 40 CM
C03	ALTURA 100 CM
C04	PESO 80 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40392

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1752
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-8	REFRIGERADORA INDUSTRIAL TIPO MUEBLE		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS REFRIGERADORES INDUSTRIALES SON APARATOS UTILIZADOS PARA PRESERVAR A BAJAS TEMPERATURAS ALIMENTOS Y OTRAS SUSTANCIAS QUE PUEDAN DESCOMPONERSE CON EL CALOR.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: 1400 LT APROXIMADA		
A02	EXTERIOR E INTERIOR FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE 304 O SUPERIOR.		
A03	02 PUERTAS ABATIBLES DE ACERO		
A04	CON 06 NIVELES DE BANDEJAS O PARRILLAS REGULABLES		
A05	PUERTAS CON SISTEMA DE CIERRE AUTOMATICO		
A06	BASE DE 4 RUEDAS Y 2 CON FRENO O SIMILAR		
A07	SISTEMA AJUSTABLE DE TEMPERATURA INTERIOR POR TERMOSTATO.		
A08	TEMPERATURA DE TRABAJO DE 2°C A 8°C APROX.		
A09	ENFRIAMIENTO POR SISTEMA DE FRIO FORZADO		
A10	REFRIGERANTE: R 404a		
	SISTEMAS DE CONTROL		
A11	ENCENDIDO AUTOMATICO DE LUZ Y EVAPORADOR AL ABRIR LA PUERTA		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA: 1100 W APROX.		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	138 CM	
C02	LONGITUD	80 CM	
C03	ALTURA	213 CM	
C04	PESO	190 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 42038

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1759
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-9	CONGELADORA HORIZONTAL 1,5 M3 DE CAPACIDAD, -18 °C		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS CONGELADORES HORIZONTALES SON EQUIPOS REFRIGERANTES QUE PRESERVAN LOS ALIMENTOS Y OTROS PRODUCTOS A BAJAS TEMPERATURAS, ALARGANDO ASI SU TIEMPO DE VIDA.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CON TINA DE ACERO INOXIDABLE, CON ACABADO SANITARIO		
A02	CAPACIDAD: ENTRE 1200 -1500 LITROS		
A03	CON 01 CANASTILLA COMO MINIMO		
A04	CANASTILLA DE PLANCHA DE ACERO O SIMILAR		
A05	TEMPERATURA DUAL: APROX. 0 A 10°C Y DE 0°C A -20°C		
A06	BASE CON RUEDAS		
A07	SEGURIDAD: CHAPA CON LLAVE		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA: 5/7 HP		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	2055MM	
C02	ALTO	1048MM	
C03	LONGITUD	1076MM	
C04	PESO	147 KG.	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48908

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1750

CODIGO E-10	HORNO AHUMADOR PARA EMBUTIDOS, VERTICAL
----------------	---

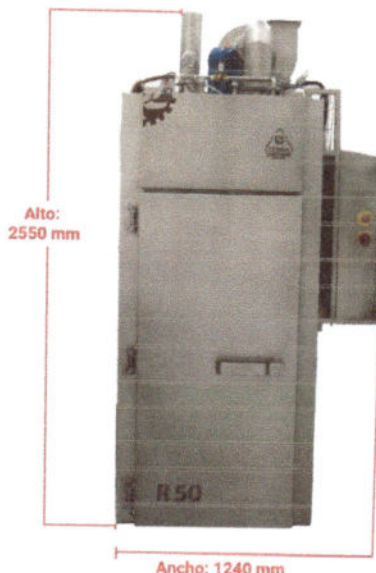
ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DEL EQUIPO



EQUIPO MEDIANTE EL CUAL SE RETIRA EL AIRE DE LA CAMARA DE AHUMADO, TAMBIEN LLAMADA CAMARA DE COCCION (PISO, PAREDES, TECHO) ESTA CONSTRUIDA COMPLETAMENTE DE PANELES DE ACERO INOXIDABLE AISLADOS CON LANA DE ROCA MINERAL DE ALTA DENSIDAD PARA EVITAR LA PERDIDA DE CALOR.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD: APROX. 1 CARRO DE 03 A 06 DIVISIONES
A02	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE
A03	SISTEMA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO MEDIANTE QUEMADOR DE GAS CONTROLADO ELECTRONICAMENTE
A04	CON SISTEMA AUTOGENERADOR DE VAPOR PARA HACER PROCESOS DE COCCION Y SECADO CON CONTROL DE HUMEDAD RELATIVA
A05	SALIDA DE GASES DE COMBUSTION Y VAPORES POR DUCTOS INDEPENDIENTES
	SISTEMAS DE CONTROL
A06	CON PLC Y PANTALLA TACTIL PARA REALIZAR LA PARAMETRIZACION DE LOS PROGRAMAS DE PROCESO AUTOMATICO
	ADICIONAL
A07	01 METRO DE CHIMENEA DE EXTRACCION Y SALIDA DE GASES DE COMBUSTION
B	SUMINISTROS
B01	CONEXIÓN ELECTRICA 220 V - MONOFASICA
B02	SUMINISTRO DE AGUA: 4 bar - 1/2 DEBIDAMENTE TRATADA
B03	SUMINISTRO DE GAS CON REGULADOR DE SEGUNDA ETAPA DE 30 MILI BARES O SIMILAR
B04	SALIDA DE GASES DE COMBUSTION Y VAPORES POR DUCTOS INDEPENDIENTES
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 1240 MM
C02	ALTO 2550 MM
C03	LONGITUD 1685 MM
C04	PESO 580 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48038

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1749
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-11	EMPACADORA AL VACIO		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DEL EQUIPO EQUIPO MEDIANTE EL CUAL SE RETIRA EL AIRE DEL INTERIOR DE UN ENVOLTORIO CON EL OBJETIVO DE EXTENDER EL PERIODO DE CADUCIDAD DE UN ALIMENTO AL VACÍO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	EQUIPO DE MESA		
A02	MATERIAL: TODA LA ESTRUCTURA ES DE ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SUPERIOR		
A03	CAPACIDAD: NO MENOR A 6 KG.		
A04	MATERIAL TAPA: ACRILICO TRANSPARENTE O SIMILAR		
A05	AREA DE SELLADO: APROX. 450 X 400 X 150 MM (l x a x h)		
	SISTEMAS DE CONTROL		
A06	PANEL DE CONTROL PARA CONFIGURAR EL TIEMPO DE VACIADO, SELLADO, Y ENFRIADO. TEMPERATURA DE SELLADO Y MANOMETRO DE VACIADO		
	CARACTERISTICAS DEL SELLADO		
A07	DOS FRANJAS DE SELLADO		
A08	LONGITUD MÁXIMA NO MENOR A 400 MM		
A09	ANCHO DE SELLADO NO MENOR A 10 MM		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA: 750 Watts, FUERZA DE SELLADO: 0.60Kw		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	49 CM	
C02	ALTO	54 CM	
C03	LONGITUD	57 CM	
C04	PESO	67 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 48098

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1748
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-12	FORMADORA DE HAMBURGUESAS DE 10CM		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LAS FORMADORAS DE HAMBURGUESAS PERMITEN CONVERTIR AL PRODUCTO CARNICO QUE SUMINISTRA UNA EMBUTIDORA EN HAMBURGUESAS DE DISTINTOS FORMATOS. PARA ELLO SE UTILIZAN DISTINTOS MOLDES, QUE CREAN LA FORMA CON EL GROSOR Y EL CONTENIDO ELEGIDO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL DE LA ESTRUCTURA: ALUMINIO ANODIZADO O SIMILAR		
A02	MATERIAL DEL DISPOSITIVO DE PRESION Y EXTRACCION DE LA CARNE: ACERO INOXIDABLE		
A03	DIAMETRO DE LA HAMBURGUESA: MINIMO 100 X 25MM DE ALTO		
A04	DIAMETRO DEL DISCO: 220 MM MINIMO		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	235 CM	
B02	LONGITUD	230 CM	
B03	ALTURA	275 CM	
B04	PESO	6 KG	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			



Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1747
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-13	SIERRA PARA CORTE DE CARNE Y HUESO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UNA MAQUINA ELECTRICA QUE UTILIZA UNA HOJA DE SIERRA DENTADA, TAMBIEN LLAMADA CINTA, PARA CORTAR A TRAVES DE HUESOS Y CARNE.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE		
A02	MEDIDA DE LA CINTA: DE 250 A 300CM / DE 90" A 120"		
A03	VELOCIDAD DE SIERRA: APROX. 16M/SEG		
A04	ALTO DE GARGANTA: APROX. 420 MM		
A05	CON BANDEJA DE DESPERDICIO		
	SISTEMA DE CONTROL		
A06	SENSORES DE SEGURIDAD EN SUS PUERTAS Y PLANCHA		
A07	INTERRUPTOR DE ENCENDIDO TERMOMAGNETICO (PROTEGE SOBRECARGAS)		
A08	REGULADOR DE CORTE DE ESPESOR GRADUADO		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA 1.5 HP APROX.		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	900 MM	
C02	LONGITUD	970 MM	
C03	ALTURA	1800 MM	
C04	PESO	160 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

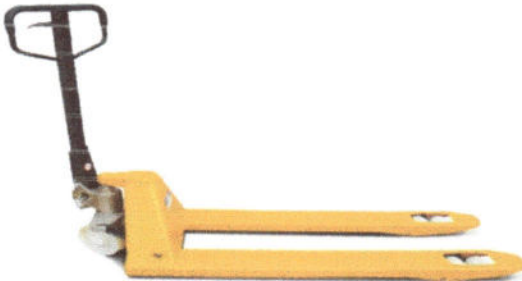


Marleny Rosario Miranda Dueñas
 MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 REG. CIP N° 48083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1746
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-14	MOLINO DE CARNE DE 10 KG, SOBRE MESA		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA MAQUINA MOLEDORA DE CARNE ES UN EQUIPO DE COCINA ENCARGADO DE PICAR LOS MUSCULOS DE LA CARNE EN PEQUEÑAS PARTES.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	DE SOBREMESA		
A02	CAPACIDAD: ENTRE 10 A 15 KG		
A03	MATERIAL: ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE 304		
A04	PRODUCCION: APROX. 100KG POR HORA		
A05	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE		
A06	CON BASES ANTIDESLIZANTES		
A07	DIAMETRO DE LOS ORIFICIOS DE LOS DISCOS: APROX. 6MM - 8MM		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	MOTOR 1 HP APROX., POTENCIA 800 W		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	39 CM	
C02	LONGITUD	25 CM	
C03	ALTURA	42 CM	
C04	PESO	28 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49093

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1745
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-15	CARRO HIDRAULICO MANUAL		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL CARRO HIDRAULICO O ESTOCA MANUAL, PERMITE ELEVAR, BAJAR Y TRANSPORTAR LAS PALETAS Y CAJAS, CON CAPACIDAD DE MOVER HASTA 2 TON. DE CARGA. AMPLIAMENTE UTILIZADO EN FABRICAS Y ALMACENES.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO O SIMILAR		
A02	CARGA: APROX. 2 TON.		
A03	ALTURA DE ELEVACION APROX. 150 MM		
A04	ANCHO DE LA HORQUILLA APROX. 540 MM		
A05	TAMAÑO DE LA HORQUILLA: APROX. 150 X 55 MM		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	540 MM	
B02	ALTO	1175 MM	
B03	LONGITUD	1540 MM	
B04	PESO	55 KG.	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1744
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-16	REBANADORA DE PAN DE MOLDE		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA REBANADORA DE PAN ES UNA MAQUINA DISEÑADA PARA REBANAR PRODUCTOS DE PANADERIA COCIDOS (PAN DE MOLDE U OTROS PANES), EN PORCIONES DE IGUAL ESPESOR. ES UNA MAQUINA ROBUSTA, FIABLE DE FACIL MANEJO QUE SE ADAPTA A LAS DIFERENTES NECESIDADES DEL USUARIO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE		
A02	ESPESOR: APROX. 12MM		
A03	CORTES: APROX. 30		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA APROX. 1/2 HP		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	54 CM	
C02	LONGITUD	62 CM	
C03	ALTURA	64 CM	
C04	PESO	66 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




Marlen R.
MARLEN R. ...
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1713
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-17	RALLADORA DE QUESOS Y OTROS		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL RALLADORA DE QUESO, ES UNA MAQUINA DE MESA DESARROLLADA PARA RALLAR Y/O DESHILA QUESO, BIEN COMO PROCESAR TODO TIPO DE VEGETALES, CONSERVANDO TODAS SUS PROPIEDADES NUTRITIVAS ADEMAS QUE EVITA EL DESPERDICIO DE PRODUCTOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	ESTRUCTURA DE ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE O SIMILAR		
A02	SISTEMA DE SEGURIDAD EN COMPONENTES		
A03	INCLUYE 03 DISCOS: DISCO PARA QUESOS, DISCO PARA VERDURAS Y DISCO PARA MOZARELLA		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA APROX. 1/2 HP		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	20 CM	
C02	LONGITUD	57 CM	
C03	ALTURA	42 CM	
C04	PESO	17 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			



Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48063

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1792
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-18	EXTRUSORA EN CALIENTE PARA CEREALES
----------------	-------------------------------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO

LA EXTRUSORA DE ALIMENTOS AL CALIENTE TRANSFORMA LAS MATERIAS PRIMAS EN UN PERIODO DE TIEMPO, A ALTAS TEMPERATURAS Y APLICANDO PRESION. SE USA PRINCIPALMENTE PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS TEXTURIZADOS, TALES COMO CEREALES, SNACK Y OTROS

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD APROX.: 50 - 60 KG / HR
A02	MATERIAL: TOLVA, BARRIL Y ESTRUCTURA DE SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE, CALIDAD AISI 304. ACABADO SANITARIO
A03	TOLVA DE ALIMENTACION CON VISOR
A04	SISTEMA DE CALENTAMIENTO CON RESISTENCIAS ELECTRICAS
A05	AGITADOR ACCIONADO POR MOTO REDUCTOR
A06	VARIADOR DE FRECUENCIA PARA DOSIFICACION
A07	04 CABEZAL CON DADOS PARA EXTRUSION DE VARIEDAD DE FORMAS INTERCAMBIABLES
A08	02 JUEGOS DE CUCHILLA DEL CORTADOR INTERCAMBIABLES
	SISTEMAS DE CONTROL
A09	TABLERO ELECTRICO CON ARRANQUE ELECTRONICO
A10	SISTEMA CORTADOR EN LA NARIZ DEL EQUIPO, ACCIONADO POR FAJA Y POLEA DE TRANSMISION CON VARIADOR DE VELOCIDAD
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS
B01	ENERGIA ELECTRICA TRIFASICA 220 V
B02	MOTOR PRINCIPAL: 20 HP - 15 Kw MAX. TRIFASICO
B03	MOTOR REDUCTOR: HP/0.75 Kw MAX.
B04	MOTOR CORTADORA: 1HP /0.75 Kw MAX.
B05	BOMBA DE LUBRICACION 0.5 HP /0.37 Kw MAX
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 0.90 M
C02	LONGITUD 2.30 M
C03	ALTURA 2.00 M
C04	PESO 800 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 41083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	UNB 1741
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-19	EXTRUSORA EN FRIO PARA PASTAS
----------------	-------------------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICIÓN DE EQUIPO


PRENSA DE PASTA, ADECUADA PARA PASTA FRESCA O SECA. EL EQUIPO ESTA DISEÑADO PARA AMASAR Y OBTENER DIFERENTES FORMATOS DE FIDEO, POR EJEMPLO, FIDEOS LARGA Y CORTA SEMEJANTE AL SPAGUETTI, MACARRONES, ESPIRALES Y OTROS FORMATOS, PARA ELLO ES NECESARIO CAMBIAR LOS TROQUELES.

REQUERIMIENTOS TÉCNICO MÍNIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD APROX.: 40 - 60 KG / HR
A02	MATERIAL: ESTRUCTURA EXTERIOR DE ALUMINO ANONIZADO O SIMILAR Y LAS PARTES EN CONTACTO CON LA MASA SON DE ACERO INOX.
A03	PALA Y ESPIRAL EN ACERO INOX. DESMONTABLE
A04	CÁMARA DE MEZCLADO CON PALETAS
A05	CARRO SOBRE RUEDAS DE ACERO INOXIDABLE
A06	CHAQUETA DE REFRIGERACIÓN PARA EVITAR EL SOBRECALENTAMIENTO EN EL ÁREA DE EXTRUSIÓN
A07	CON CESTA PARA PASTA
A08	04 BOQUILLAS DE BRONCE INCLUIDAS INTERCAMBIABLES
A09	BOQUILLAS DE TAMAÑO 89 M A 170 MM CON ESPESOR REGULABLE
A10	CORTA PASTA AUTOMÁTICO ROTATIVO CON VARIADOR DE VELOCIDAD Y CUCHILLA EN ACERO INOX.
SISTEMA DE SEGURIDAD	
A11	INCLUYE CUADRO DE MANDOS CON NORMAS VIGENTES DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
B	SUMINISTROS
B01	POTENCIA 1.5 Kw
B02	SUMINISTRO CORRIENTE VOLT 220 - 3F
B03	FRECUENCIA 60 Hertz
B04	CON CONEXIÓN DE AGUA Y DESAGUE
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 0.65 M
C02	ALTO 1.58 M
C03	LONGITUD 0.58 M
C04	PESO 170 KG.
D	IMAGEN DE REFERENCIA



Marleny Rosario Miranda
MARLENY ROSARIO MIRANDA C. - IAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1740
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-20	HORNO ESTACIONARIO DE CONVECCIÓN
----------------	----------------------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DEL EQUIPO


HORNO INDUSTRIAL CON SISTEMA DE CIRCULACION DE AIRE PARA GARANTIZAR UNA COCCION UNIFORME Y PRECISA (PARA COCCION DE PANES Y REPOSTERIA).

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A GENERALES	
A01	MATERIAL: ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE
A02	EQUIPO A GAS
A03	CON MAXIMO 5 REPISAS
A04	CON CIRCULACION DE AIRE CALIENTE
A05	ILUMINACION INTERNA
A06	VIDRIO TEMPLADO
A07	CON RUEDAS PARA EL TRASLADO
SISTEMA DE CONTROL	
A08	CONTROLADOR DIGITAL
PARAMETROS	
A09	TEMPERATURA : ENTRE 20oC a 300oC
B SUMINISTROS	
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220-240 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	CONSUMO A GAS GLP Y GNL
B03	POTENCIA 180 W
C DIMENSIONES APROXIMADAS	
C01	ANCHO 900 MM
C02	ALTO 790 MM
C03	LONGITUD 1375 MM
C04	PESO 190 KG
D IMAGEN DE REFERENCIA	




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1739
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-21	TAMIZADOR DE HARINAS
----------------	----------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DEL EQUIPO


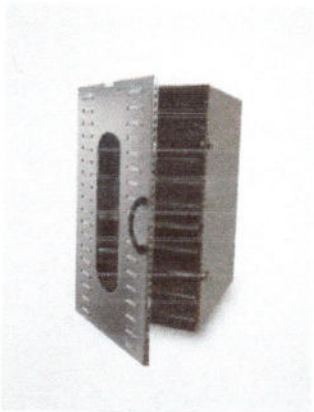
LOS TAMIZADORES SE UTILIZAN PARA EL ANALISIS DE LABORATORIO DE GRANULOMETRIA MANEJANDO UNA SERIE DE TAMICES CON DIFERENTES DIAMETROS QUE SE ENSAMBLAN EN UNA COLUMNA

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	MOTOR TOTALMENTE CERRADO, MONTADO VERTICALMENTE.
A02	DISEÑO ERGONOMICO
A03	TAMIZ EN ACERO INOXIDABLE, DIAMETRO 8" (203 mm), ALTURA: 2" (50 mm), APERTURA: 212 micras
A04	TAPA/CUBIERTA SUPERIOR PARA TAMICES DE 8" (203 mm) DIAM. EN ACERO INOXIDABLE
A05	BANDEJA INFERIOR/FONDO PARA TAMICES DE 8" (203 mm) DIAM. ACERO INOXIDABLE, ALTURA: 2" (50 mm)
	SISTEMA DE CONTROL
A06	TEMPORIZADOR DIGITAL PARA PROGRAMAR EL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO
	PARAMETROS
A07	OSCILACIONES X MINUTO 278+- 10
A08	CAPACIDAD DE DOSIFICACION: HASTA APROX. 3 KILOS
A09	CAPACIDAD: HASTA 6 TAMICES 2" Y 13TAMICES DE 1" MÁS UNA TAPA Y UN FONDO.
	ADICIONAL
A10	MANUAL DE INSTRUCCIONES
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	MOTOR DE 1/4 HP APROX
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 710 MM
C02	ALTO 640 MM
C03	LONGITUD 540 MM
C04	PESO 82 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA





MARLENY ROSARIO MIRANDA LUENAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 48963

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1738
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-22	DESHIDRATADOR		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL DESHIDRATADOR ES UN EQUIPO QUE SIRVE PARA DESHIDRATAR FRUTAS, VERDURAS, CARNES Y OTROS. EL PROCESO QUE UTILIZA ES SENCILLO PERO EFICAZ: REALIZA LA DSHIDRATACION HACIENDO CIRCULAR AIRE DE FORMA SUAVE PERO CONSTANTE ALREDEDOR DEL ALIMENTO. ALGUNOS DESHIDRATADORES CALIENTAN LIGERAMENTE EL AIRE PARA ACELERAR EL PROCESO QUE DURA NORMALMENTE VARIAS HORAS O INCLUSO DIAS.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE		
A02	TEMPERATURA ENTRE 30 - 90°C		
A03	BANDEJAS: 20 PARA DESHIDRATAR COMO MINIMO		
A04	BANDEJAS: 01 DE GOTEO COMO MINIMO		
A05	TIEMPO DE PROGRAMACION: 0-24 HORAS		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA: 1.5 KW		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	62 CM	
C02	ALTO	72 CM	
C03	LONGITUD	51 CM	
C04	PESO	25 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 REG. CIP N° 48983

ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO	
CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA
CODIGO E-22a	DESHIDRATADOR DE FRUTAS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
DEFINICION DE EQUIPO EL DESHIDRATADOR ES UN EQUIPO QUE SIRVE PARA DESHIDRATAR FRUTAS, VERDURAS, CARNES Y OTROS. EL PROCESO QUE UTILIZA ES SENCILLO PERO EFICAZ: REALIZA LA DSHIDRATACION HACIENDO CIRCULAR AIRE DE FORMA SUAVE PERO CONSTANTE ALREDEDOR DEL ALIMENTO. ALGUNOS DESHIDRATADORES CALIENTAN LIGERAMENTE EL AIRE PARA ACELERAR EL PROCESO QUE DURA NORMALMENTE VARIAS HORAS O INCLUSO DIAS.	
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS	
A	GENERALES
A01	CAPACIDAD: 6 - 8 KG MAXIMO
A02	MATERIAL: ESTRUCTURA ACERO INOXIDABLE
A03	CONTROL DE TEMPERATURA ENTRE 30 - 90oC
A04	BANDEJAS: 8 - 10 MAXIMO
A05	PANEL DE CONTROL DIGITAL
A06	TEMPORIZADOR DE 30 MINUTOS A 24 HORAS
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 50Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	POTENCIA: 400 W (0.5 HP)
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 31 CM
C02	ALTO 47 CM
C03	LONGITUD 41 CM
C04	PESO 9 KG MAXIMO
D	IMAGEN DE REFERENCIA
	




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
RGE. CIP N° 40283

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1736
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-23	TUNEL DE CALOR PARA TERMOCONTRAIBLES		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL TUNEL DE CALOR ES LA FORMA MAS RAPIDA DE ENCOGIMIENTO DE POLIETILENO O POLIOLEFINA ALREDEDOR DE UN PAQUETE, APLICANDO EL CALOR A LA CAPA USADA PARA EMBALAR DE MANERA UNIFORME Y RAPIDA.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO AL CARBONO PINTADO O SIMILAR		
A02	MATERIAL PLÁSTICO: PE, POF, PVC, PP O SIMILAR		
A03	NUMERO DE RUEDAS 04		
	PARAMETROS		
A04	TEMPERATURA DEL TUNEL 200°C		
A05	VELOCIDAD DE TRANSPORTADOR REGULABLE: ENTRE 0-10 METROS/MINUTO		
A06	MEDIDAS DE PRODUCTO A EMPACAR: APROX.35X15 CM		
A07	MEDIDA DEL TÚNEL: 83X40X20 CM		
B	SUMINISTROS		
B01	ALIMENTACION ELECTRICA: 3p - 220V/50-60HZ TRIFASICO		
B02	POTENCIA: 8000 WATTS		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	120 MM	
C02	ALTO	60 MM	
C03	LONGITUD	115 MM	
C04	PESO	90 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 40883

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1735																																																																																								
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																																																																																										
CODIGO E-24	TUNEL DE EXHAUSTER																																																																																										
ESPECIFICACIONES TECNICAS																																																																																											
DEFINICION DE EQUIPO TIENE LA FUNCION DE ESTABILIZAR COMPUESTOS ALIMENTICIOS YA QUE ES UN METODO DE TRATAMIENTO TERMICO ENERGETICO PORQUE TIENE COMO OBJETIVO LA DESTRUCCION DE TODOS LOS MICROORGANISMOS PRESENTES EN UN ALIMENTO TRATADO. LA ESTERILIZACION SE LLEVA A CABO A TEMPERATURAS ALTAS, DE AL MENOS 100°C.																																																																																											
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS																																																																																											
<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td colspan="3">GENERALES</td> </tr> <tr> <td>A01</td> <td colspan="3">MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td colspan="3">BANDEJA INFERIOR EN CANALETA, DE PLANCHA DE ACERO INOX 1.5 MM.</td> </tr> <tr> <td>A03</td> <td colspan="3">TRANSPORTADOR DE TABLA DE BANDA TERMOPLASTICA DE APROX. 6" CON SPROCKETS</td> </tr> <tr> <td>A04</td> <td colspan="3">DOBLE TUBERIA PARA VAPOR DE ACERO INOX. CON VALVULAS Y ACCESORIOS.</td> </tr> <tr> <td>A05</td> <td colspan="3">GUIAS INTERIORES DE VARILLA DE ACERO INOX DE 5/8" REGULABLES</td> </tr> <tr> <td>A06</td> <td colspan="3">TRANSMISION DE CADENA Y PIÑONES DE CADENA DE ACERO INOX</td> </tr> <tr> <td>A07</td> <td colspan="3">RED DE TUBERIAS DE CONDENSADO, VALVULAS Y ACCESORIOS CON CONEXIÓN A COLECTOR</td> </tr> <tr> <td colspan="4">SISTEMAS DE CONTROL</td> </tr> <tr> <td>A08</td> <td colspan="3">TABLERO ELECTRICO CON SISTEMA DE CONTROL Y MANDO</td> </tr> <tr> <td>A09</td> <td colspan="3">VARIADOR DE VELOCIDAD</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td colspan="3">REQUERIMIENTOS</td> </tr> <tr> <td>B01</td> <td colspan="3">ENERGIA ELECTRICA TRIFASICA 220VAC/60HZ. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.</td> </tr> <tr> <td>B02</td> <td colspan="3">01 ELECTRO BOMBA SANITARIA DE 1.0 HP 220 V/440 V CO RED TUBERIA DE ACERO INOX. DESARMABLE PARA LIMPIEZA CON SISTEMA DE CIRCUITO CERRADO</td> </tr> <tr> <td>B03</td> <td colspan="3">PUNTO DE VAPOR, CALDERO 3 BHP</td> </tr> <tr> <td>B04</td> <td colspan="3">MOTOR REDUCTOR APROX. 1 HP, 220V 60HZ TRIFASICO</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td colspan="3">DIMENSIONES APROXIMADAS</td> </tr> <tr> <td>C01</td> <td>ANCHO</td> <td>250 MM</td> <td></td> </tr> <tr> <td>C02</td> <td>LARGO TUNEL</td> <td>2000 MM</td> <td>LONGITUD TOTAL: 2500 MM</td> </tr> <tr> <td>C03</td> <td>ALTURA</td> <td>1400 MM</td> <td></td> </tr> <tr> <td>C04</td> <td>PESO</td> <td>500 KG</td> <td></td> </tr> <tr> <td>D</td> <td colspan="3">IMAGEN DE REFERENCIA</td> </tr> </table>				A	GENERALES			A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR			A02	BANDEJA INFERIOR EN CANALETA, DE PLANCHA DE ACERO INOX 1.5 MM.			A03	TRANSPORTADOR DE TABLA DE BANDA TERMOPLASTICA DE APROX. 6" CON SPROCKETS			A04	DOBLE TUBERIA PARA VAPOR DE ACERO INOX. CON VALVULAS Y ACCESORIOS.			A05	GUIAS INTERIORES DE VARILLA DE ACERO INOX DE 5/8" REGULABLES			A06	TRANSMISION DE CADENA Y PIÑONES DE CADENA DE ACERO INOX			A07	RED DE TUBERIAS DE CONDENSADO, VALVULAS Y ACCESORIOS CON CONEXIÓN A COLECTOR			SISTEMAS DE CONTROL				A08	TABLERO ELECTRICO CON SISTEMA DE CONTROL Y MANDO			A09	VARIADOR DE VELOCIDAD			B	REQUERIMIENTOS			B01	ENERGIA ELECTRICA TRIFASICA 220VAC/60HZ. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.			B02	01 ELECTRO BOMBA SANITARIA DE 1.0 HP 220 V/440 V CO RED TUBERIA DE ACERO INOX. DESARMABLE PARA LIMPIEZA CON SISTEMA DE CIRCUITO CERRADO			B03	PUNTO DE VAPOR, CALDERO 3 BHP			B04	MOTOR REDUCTOR APROX. 1 HP, 220V 60HZ TRIFASICO			C	DIMENSIONES APROXIMADAS			C01	ANCHO	250 MM		C02	LARGO TUNEL	2000 MM	LONGITUD TOTAL: 2500 MM	C03	ALTURA	1400 MM		C04	PESO	500 KG		D	IMAGEN DE REFERENCIA		
A	GENERALES																																																																																										
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR																																																																																										
A02	BANDEJA INFERIOR EN CANALETA, DE PLANCHA DE ACERO INOX 1.5 MM.																																																																																										
A03	TRANSPORTADOR DE TABLA DE BANDA TERMOPLASTICA DE APROX. 6" CON SPROCKETS																																																																																										
A04	DOBLE TUBERIA PARA VAPOR DE ACERO INOX. CON VALVULAS Y ACCESORIOS.																																																																																										
A05	GUIAS INTERIORES DE VARILLA DE ACERO INOX DE 5/8" REGULABLES																																																																																										
A06	TRANSMISION DE CADENA Y PIÑONES DE CADENA DE ACERO INOX																																																																																										
A07	RED DE TUBERIAS DE CONDENSADO, VALVULAS Y ACCESORIOS CON CONEXIÓN A COLECTOR																																																																																										
SISTEMAS DE CONTROL																																																																																											
A08	TABLERO ELECTRICO CON SISTEMA DE CONTROL Y MANDO																																																																																										
A09	VARIADOR DE VELOCIDAD																																																																																										
B	REQUERIMIENTOS																																																																																										
B01	ENERGIA ELECTRICA TRIFASICA 220VAC/60HZ. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.																																																																																										
B02	01 ELECTRO BOMBA SANITARIA DE 1.0 HP 220 V/440 V CO RED TUBERIA DE ACERO INOX. DESARMABLE PARA LIMPIEZA CON SISTEMA DE CIRCUITO CERRADO																																																																																										
B03	PUNTO DE VAPOR, CALDERO 3 BHP																																																																																										
B04	MOTOR REDUCTOR APROX. 1 HP, 220V 60HZ TRIFASICO																																																																																										
C	DIMENSIONES APROXIMADAS																																																																																										
C01	ANCHO	250 MM																																																																																									
C02	LARGO TUNEL	2000 MM	LONGITUD TOTAL: 2500 MM																																																																																								
C03	ALTURA	1400 MM																																																																																									
C04	PESO	500 KG																																																																																									
D	IMAGEN DE REFERENCIA																																																																																										
																																																																																											




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1734
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-25	MARMITA CON AGITADOR DE 100 L
----------------	-------------------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO

LA MARMITA ES UNA OLLA A VAPOR, ELECTRICA O A GAS QUE TRABAJAN A ESCALA INDUSTRIAL PARA LA COCCION DE LOS ALIMENTOS, REALIZAR PROCESOS TERMICOS, EVITAR QUE LOS ALIMENTOS E ADHIERAN A SUS PAREDES.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD: 80 - 100 LT APROXIMADA
A02	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR CON APROX. 1/8 DE ESPESOR, ACABADO SANITARIO INTERIOR Y EXTERIOR
A03	TAPA DESMONTABLE BISAGRADA CON PLATINA EN L BORDE CON LA FUNCION HERMETIZAR Y CONDENSAR LAS PERDIDAS DE VAPOR
A04	CHAQUETA PARA PROCESO DE CALENTADO UNIFORME
A05	CUATRO (04) SOPORTES O PATAS FABRICADAS EN TUBO DE ACERO INOX. DE 2" X 2" (REGULABLES EN ALTURA).
A06	CON SISTEMA DE VOLTEO SIN FIN, CON ESTRUCTURA DE ACERO INOX.
A07	AGITADOR DE PALETA CON RASPADOR DE TEFLON REMOVIBLE
	SISTEMA DE SEGURIDAD
A08	CON VALVULA DE SEGURIDAD Y MANOMETRO
A09	VALVULA DE ENTRADA Y SALIDA DE VAPOR
	SISTEMAS DE CONTROL
A10	TABLERO ELECTRICO CON LLAVES DE MANDO PARA EL ACCIONAMIENTO DEL EQUIPO
A11	CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL DIRECTO AL PRODUCTO
A12	CON DISPOSITIVO DE CONTROL DE NIVEL
B	REQUERIMIENTOS
B01	ENERGIA ELECTRICA TRIFASICA 220VAC/60HZ. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	VAPOR DE AGUA
B03	MOTOR REDUCTOR APROX. 2 HP
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 45 CM
C02	LONGITUD 40 CM
C03	ALTURA 100 CM
C04	PESO 80 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-26	CÁMARA DE REFRIGERACIÓN 2X3 METROS
----------------	------------------------------------

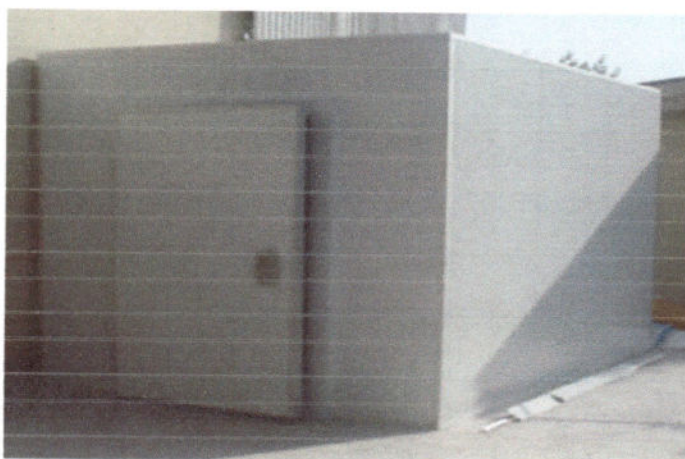
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO

LA CAMARA DE REFRIGERACION ES UN ESPACIO FRIO IDEAL PARA LA CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS MEDIANTE SISTEMAS DE ENFRIAMIENTO CON TEMPERATURA Y HUMEDAD CONTROLADA. SE UTILIZA PARA LA CONSERVACION DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS FRESCOS), PRODUCTOS PROCESADOS, PRODUCTO TERMINADOS Y TODO AQUEL ALIMENTO QUE REQUIERA TEMPERATURA DE REFRIGERACION PARA SU CONSERVACION.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	PAREDES Y TECHO ESTÁN CONFORMADOS POR PANELES FRIGORIFICOS CON CHAPA DE ACERO GALVANIZADO Y PRELACADO POLIÉSTER, COLOR BLANCO EXTERIOR E INTERIOR
A02	AISLAMIENTO DE POLIURETANO DE 100 MM DE ESPESOR LIBRE DE CFC CON DENSIDAD 40 KG/M3.
A03	PERFIL DE RADIO SANITARIO EN ACABADOS
A04	01 EQUIPO FORMADO POR UNA UNIDAD CONDENSADORA HORIZONTAL Y EVAPORADOR
A05	CARGA TERMICA: 5.1 k @ -7oC DE EVAPORACION
A06	PUERTAS PIVOTANTES CON LUZ LIBRE DE 80 X 180 CM
A07	BURLETE MAGNÉTICO EN PUERTAS
A08	BISAGRAS REGULABLES
A09	DESESCARCHE POR RESISTENCIAS ELÉCTRICA
A10	REFRIGERANTE: R507
A11	TEMPERATURA DE MANTENCION: +0° C / + 5° C
A12	SISTEMA DE REFRIGERACION: EXPANSION DIRECTA
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE 220-440 V/60 HZ
B02	COMPRESOR HERMÉTICO DE 1.5 HP
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
	CAMARA
C01	ANCHO 2500 MM
C02	ALTO 2500 MM
C03	LONGITUD 2850 MM
	PUERTAS
C04	ANCHO 80 CM
C05	ALTO 200 CM
C06	ESPESOR 7.50 CM
D	IMAGEN DE REFERENCIA



Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP Nº 48233

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-27	MAQUINA SELLADORA AL VACIO domestica		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DEL EQUIPO EQUIPO MEDIANTE EL CUAL SE RETIRA EL AIRE DEL INTERIOR DE UN ENVOLTORIO CON EL OBJETIVO DE EXTENDER EL PERIODO DE CADUCIDAD DE UN ALIMENTO AL VACÍO.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	EQUIPO DE MESA		
A02	MATERIAL: ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SUPERIOR		
A03	CAPACIDAD: NO MENOR A 3 KG		
A04	MATERIAL DE LA TAPA: ACRILICO TRANSPARENTE		
SISTEMAS DE CONTROL			
A05	PANEL DE CONTROL PARA CONFIGURA EL TIEMPO DE VACIO, SELLADO, Y ENFRIADO. TEMPERATURA DE SELLADO Y UN MANOMETRO DE VACIO		
CARACTERISTICAS DEL SELLADO			
A06	LONGITUD MÁXIMA NO MENOR A 280 MM		
A07	ANCHO DE SELLADO NO MENOR A 8 MM		
A08	FUERZA DE SELLADO 0.40 KW		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA DE TRABAJO DE 370 W APROXIMADAMENTE		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	35 CM	
C02	LONGITUD	50 CM	
C03	ALTURA	37 CM	
C04	PESO	40 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1731
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-28	CUTTER DE CARNE 5 LITROS		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICIÓN DE EQUIPO EQUIPO QUE SE UTILIZA EN CARNICERÍA 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.			
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: 5 LITROS		
A02	MATERIAL: ESTRUCTURA Y TAPA EN ALUMINIO ANODIZADO		
A03	MATERIAL: BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE		
A05	INCLUIR MESA DE 70 CM DE ALTO		
	SEGURIDAD		
A06	IMPIDE SU OPERACIÓN CON LA TAPA LEVANTADA		
	ACCESORIOS		
A07	2 CUCHILLAS		
B	CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFÁSICO 110 V / 50-60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	MOTOR 0.75 HP		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	77 CM	
C02	LONGITUD	56 CM	
C03	ALTURA	53 CM	
C04	PESO	47 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48863

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1730

CODIGO E-29	PULPEADORA X 25 KG
----------------	--------------------

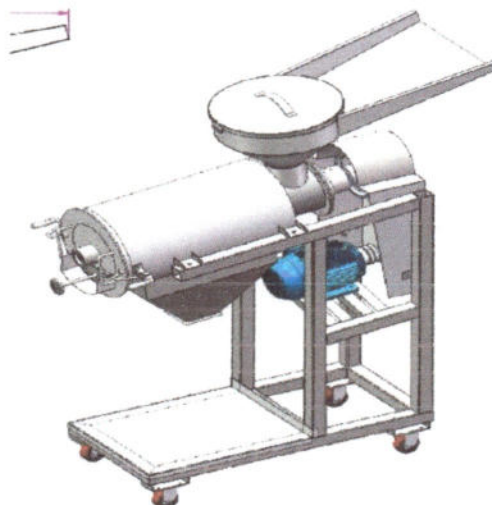
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO


UNA MAQUINA QUE PERMITE ELIMINAR PARTICULAS TALES COMO SEMILLAS, VASTAGOS, CASCARAS Y OTROS PRODUCTOS NO DESEADOS EN LA OBTENCION DE PULPA PARA JUGOS, NECTARES, COMPOTAS O PURES.

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD: 25 - 40 KG/HR
A02	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 304 O SIMILAR
	SISTEMA DE SEGURIDAD
A03	INTEGRAL DEL EQUIPO
	SISTEMA DE CONTROL
A04	UNIDAD DE MANDO: CONTROL MARCHA-PARADA
A05	INDICA EL FUNCIONAMIENTO POR SEÑALIZACION LUMINOSA O SIMILAR
A06	GUARDA MOTOR (PROTECCION DEL MOTOR)
A07	INCLUIR MALLA FINA Y GRUESA
A08	SWIFT ENCENDIDO APAGADO
	COMPONENTES
A09	TOLVA DE ALIMENTACION
A10	PRE-CAMARA: CON CUCHILLAS DE CORTE VERTICAL O SIN FIN
A11	CAMARA: CON PALETAS O CUCHILLA Y CRIBA
A12	CRIBA: DE 1.5 A 3.0 MM (02 CALIBRE)
A13	TAPA FRONTAL: CON SUJECION DE PERNOS
A14	TAPA SUPERIOR: CON GARFIOS DE SEGURIDAD
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED TRIFASICA 220-380-440 V / 50-60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	POTENCIA 2 HP - 1800 RPM - 1.5KW APROX.
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 40 MM
C02	ALTO 70 MM
C03	LONGITUD 110 MM
C04	PESO 70 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA




Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1729
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-30		CENTRIFUGA INDUSTRIAL 25 Kg/h	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UN EQUIPO UTILIZADO PARA SEPARAR EL LIQUIDO EXCEDENTE DEL PRODUCTO POR MEDIO DE FUERZA CENTRIFUGA.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: 20 - 30 KG/HR		
A02	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR, ACABADO SANITARIO		
A03	LA BASE DE LA CANASTILLA COMPUESTA DE PLANCHA DE 3/8 ESPESOR Y CANASTILLA CON PLATINA DE 2" X 1/4 INOXIDABLE		
A04	CON CANASTILLA DESMONTABLE		
A05	TODAS LAS COSTURAS CON SOLDADURA TIG		
SISTEMA DE CONTROL			
A06	TABLERO ELECTRICO CON PULSADORES PARA CONTROL DE VARIACION DE VELOCIDAD		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED TRIFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	MOTOR 1.5 HP DE 1700 RPM		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	70 CM	
C02	ALTO	70 CM	
C03	LONGITUD	45 CM	
C04	PESO	90 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40938

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1728
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-31	LICUADORA INDUSTRIAL 10 LTS		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO UNA LICUADORA INDUSTRIAL ES UN APARATO QUE SIRVE PARA EXTRAER EL JUGO DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, O PARA TRITURAR Y MEZCLAR DIFERENTES INGREDIENTES. SU FUNCIONAMIENTO SE BASA EN UN MOTOR ELECTRICO QUE HACE GIRAR UNAS CUCHILLAS A GRAN VELOCIDAD DENTRO DE UN RECIPIENTE O VASO.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: 08 A 10 LITROS		
A02	ESTRUCTURA Y CUCHILLAS EN ACERO INOXIDABLE		
A03	TAPA DE GOMA ATOXICA O SIMILAR CON SOBRETAPA		
A04	RESISTENTE SISTEMA DE ACOPLE		
A05	TAPA CON DOSIFICADOR		
A06	BASE PLASTICO O SIMILAR		
A07	LLAVE ENCENDIDO/APAGADO/PULSARPUNTO		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA: 400 W APROX.		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	300 MM	
C02	ALTO	700 MM	
C03	LONGITUD	250 MM	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

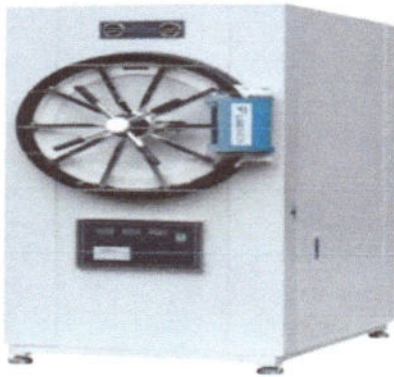


Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1727
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-32	MOLINO COLOIDAL		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPO APROPIADO PARA LA MOLIENDA CONTINUA DE PRODUCTOS DE CONSISTENCIA PASTOSA Y HUMEDA. LOGRA HOMOGENIZAR EL PRODUCTO FORMANDO PARTICULAS MUY PEQUEÑAS PARA LA OBTENCION DE PASTAS DE AJO, TOMATE, FRUTAS, HIERBAS, CONDIMENTOS, ETC.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR, CON ACABADO SANITARIO		
A02	CAPACIDAD: 20- 30 KG/ HR DE ACUERDO AL PRODUCTO		
A03	TOLVA DESMONTABLE CON VISOR DE VIDRIO TEMPLADO		
A04	04 GARRUCHAS DE NYLON (02 FIJAS Y 02 MOVIBLES)		
A05	CON TOLVA DE ALIMENTACION CON 02 SECCIONES FIJA Y DESMONTABLE		
A06	SISTEMA DE REGULACION DE MOLIENDA EN TOLVA DE DESCARGA		
A07	DUCTO PARA RETORNO DEL PRODUCTO A LA TOLVA		
	SISTEMA DE CONTROL		
A08	CHAQUETA DE REFRIGERACION CON AGUA FRIA EN ACERO INOX.		
A09	CAMARA DE MOLIENDA CON REGULADORES LATERALES, CON RODAMIENTO DE CONTACTO ANGULAR		
B	SUMINISTROS		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED TRIFASICA 220-380-440 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	MOTOR ELECTRICO TRIFASICO DE 3.0 HP - 3750 RPM		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	500 MM	
C02	ALTO	1600 MM	
C03	LONGITUD	600 MM	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1726
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-33	AUTOCLAVE HORIZONTAL		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL AUTOCLAVE HORIZONTAL ES UN EQUIPO AUTOMATICO CONTROLADO POR MICROPROCESADOR CON UNA CAPACIDAD DE 150 LT. LA CAMARA COMPLETA A PRUEBA DE FUGAS PROPORCIONA UN PROCESO DE ESTERILIZACION EFICIENTE QUE RESULTA EN LA DESTRUCCION DE TODOS LOS MICROORGANISMOS VIVOS DEBIDO A LA ALTA PRESION Y TEMPERATURA MANTENIDAS.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A GENERALES			
A01	CAPACIDAD: ENTRE 100 A 150 LITROS		
A02	PANTALLA LCD DIGITAL		
SISTEMA DE CONTROL			
A03	FUNCION DE BLOQUEO DE LA PUERTA, PUERTA NO SE ABRE HASTA QUE LA PRESION NO CAIGA A UNA PRESION PRE- ESTABLECIDA (APROX. 0.027MPa)		
A04	CORTE AUTOMATICO DE ENERGIA CON ALARMA CON INDICACION DE BAJO NIVEL DE AGUA		
A05	SISTEMA CONTROLADO POR COMPUTADORA (OPCIONAL)		
PARAMETROS			
A06	TEMPERATURA DE ESTERILIZACION : APROX. 130 °C		
A07	PRESION DE ESTERILIZACION: APROX. 0.22 MPa		
A08	RANGO DEL TEMPORIZADOR 0-99 MIN.		
A09	CALOR PROX. $\leq \pm 2^{\circ}\text{C}$		
B CARACTERISTICAS ELECTRICAS.			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED TRIFASICA 380 VAC / 50Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA: 9kW		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	650 MM	
C02	ALTO	1600 MM	
C03	LONGITUD	1400 MM	
C04	PESO	430 KG.	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40063

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1725
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-34	TINA DE ESCALDADO, ACERO INOX. 100 LT
----------------	---------------------------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO


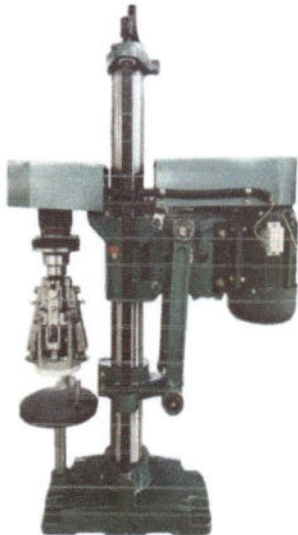
EQUIPO DISEÑADO PARA LA OBTENCION DE MEZCLAS HOMOGENEAS CON PORCENTAJE DE HUMEDAD Y GRASA.

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD: 100 KILOS
A02	MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO INOX. AISI 304 O SIMILAR, ESPESOR 2.50MM, ACABADO SANITARIO
A03	TAPA BISAGRADA CON SEGUROS
A04	EJE CON 04 PALETAS CON RASPADOR DE NYLON UBICADAS EN UN EJE
A05	TODAS LAS COSTURAS CON SOLDADURA TIG
A06	CON DOBLE DOBLEZ EN CONTORNO DE LA BOCA
	SISTEMA DE CONTROL
A07	TABLERO ELECTRICO CON MANDOS PARA SU FUNCIONAMIENTO
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED TRIFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	MOTOR REDUCTOR DE 1.50 HP DE 40 RPM
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 80 CM
C02	ALTO 45 CM
C03	LONGITUD 100 CM
C04	PESO 95 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40883

0	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-35		TAPADORA DE BOTELLAS DE VIDRIO	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL EQUIPO ESTA DISEÑADO PARA SELLAR DE FORMA SEGURA TAPAS EN BOTELLAS DE VIDRIO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	TAPADORA SEMI AUTOMATICA		
A02	MATERIAL ESTRUCTURA: ACERO PINTADO O SIMILAR		
A03	CAPACIDAD DE TAPADO: ENTRE 15-20 BOTELLAS X MINUTO		
A04	ALTURA DE LA BOTELLA ENTRE 160 A 300 MM		
A05	TRANSMISION MECANICA		
A06	CAMPANA DE ROSCADO APROX. 31.5 MM		
A07	01 UNIDAD DE ASIENTO DE BOTELLA		
SISTEMA DE CONTROL:			
A08	TABLERO DE CONTROL (ENCENDIDO Y APAGADO)		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA 0.40 Kw		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	50 CM	
C02	ALTO	50 CM	
C03	LONGITUD	70 CM	
C04	PESO	70 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	UNB 1723
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-36	ENVASADORA SEMIAUTOMÁTICA DE LÍQUIDOS 6 BOTELLAS
----------------	--

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICIÓN DE EQUIPO


EQUIPO DISEÑADO PARA REALIZAR DOSIFICADO DE PRODUCTOS LÍQUIDOS, SÓLIDOS REGULARES E IRREGULARES DE MANERA SEMIAUTOMÁTICA.

REQUERIMIENTOS TÉCNICO MÍNIMOS

A	GENERALES
A01	EQUIPO SEMIAUTOMÁTICO LINEAL
A02	MATERIAL ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE AISI 304, ACERO, ALUMINIO O SIMILAR
A03	MATERIAL INTERNO DEL EMBOLO ACERO INOXIDABLE
A04	PRODUCCIÓN: APROX. 15 A 20 BOTELLAS X MINUTO
A05	FORMATO: 200 ML A 1000 ML
A06	CAPACIDAD DE LA TOLVA: 30 LITROS
A07	ACCIONAMIENTO ELÉCTRICO NEUMÁTICO
	SISTEMA DE CONTROL:
A08	TABLERO ELÉCTRICO NEUMÁTICO
A09	REGULADOR DE VOLUMEN CON SENSOR DE NIVEL (MANUALMENTE)
	COCHE SOPORTE DE LA ENVASADORA
A10	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE O SIMILAR
A11	ALTURA DE LA MESA ES REGULABLE
A12	CON MESA DE TRABAJO CON BARANDAS LATERALES
B	SUMINISTROS
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFÁSICO 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	POTENCIA 0.040 Kw
B03	PRESIÓN DE AIRE 90 PSI
B04	CAUDAL DE AIRE 4 GPM
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 1200 MM
C02	ALTO 1400 MM
C03	LONGITUD 450 MM
C04	PESO 40 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA



[Signature]
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40733

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1722

CODIGO E-37	ENVASADORA DE PRODUCTOS VISCOSOS 4 - 6 BOTELLAS
----------------	---

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO


EQUIPO QUE SE UTILIZA PARA LLENAR LIQUIDOS EN BOTELLAS DE MANERA SEMIAUTOMATICA.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	EQUIPO SEMIAUTOMATICO ELECTRONEUMATICO
A02	MATERIAL ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR
A03	CAPACIDAD DE PRODUCCION: DE 1000 - 1500 BOTELLAS/HORA
A04	CAPACIDAD TOLVA: APROX. 35 LTS.
A05	RANGO DE LLENADO: DESDE 30ML HSTA 300ML
A06	CON DOS OPCIONES DE TRABAJO: AUTOMATICA Y MANUAL
A07	FACIL MONTAJE Y DESMONTAJE
A08	GRADO DE PRECISION: \pm 0 - 2 ML
ACCESORIOS	
A09	FILTRO DE HUMEDAD
A10	REGULADOR DE PRESION DE AIRE
A11	VALVULA PARA EXTRACCION DE RESIDUOS DE AIRE DE LOS PISTONES
A12	PULSADOR PARA ENCENDIDO Y APAGADO
A13	BOTON DE PARADA DE EMERGENCIA
A14	SELECTOR MODO AUTOMATICO/MANUAL
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED TRIFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	POTENCIA 15 W
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 300 MM
C02	ALTO 65 MM
C03	LONGITUD 900 MM
C04	PESO 25 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40733

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1729

CODIGO E-38	SELLADORA DE BANDEJAS
----------------	-----------------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO

EQUIPO ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA FACILITAR EL PROCESO DE SELLADO TERMICO DE BANDEJAS PLASTICAS CON UN FILM COMPATIBLE CON LA BANDEJA. ES IDEAL PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS, CONGELADOS, PERECIBLES ENTRE OTROS, CON LA NECESIDAD DE MANTENER EL PRODUCTO DENTRO DE LA BANDEJA, MEJORANDO INCLUSO SU EXHIBICION.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	DE SOBREMESA
A02	MATERIAL ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABL AISI 304
A03	TIPO MANUAL
A04	VELOCIDAD DE SELLADO: APROX. 350 BANDEJAS X HORA
A05	AREA DE SELLADO: NO MENOR A 190 MM X 140 MM
A06	APLICABLE AL SELLADO DE BANDEJAS CON ALIMENTOS U OTROS PRODUCTOS
A07	TEMPERATURA FIJA AUTOMATICA
	SISTEMA DE CONTROL:
A08	SISTEMA INTELIGENTE DE CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
C	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DE L. ROSAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 48833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	UNB 1720
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-39	CODIFICADORA DE TINTA CONTINUA CON SENSOR
----------------	---

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO

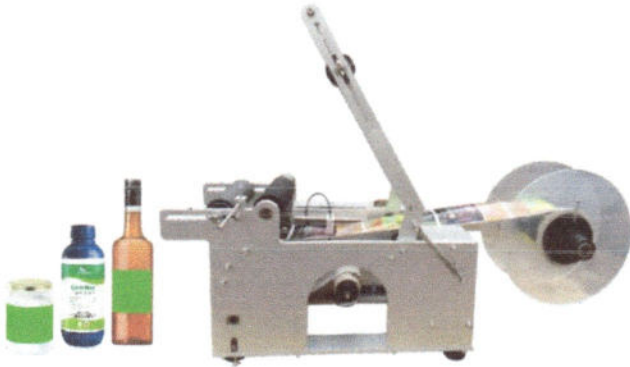
EQUIPO DISEÑADO PARA BRINDAR UNA DISPONIBILIDAD TOTAL, ADAPTARSE A LA VELOCIDAD DE SU LINEA DE PRODUCCION Y PROTEGER TODOS SUS PRODUCTOS APLICANDO EL CODIGO CORRECTO.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CON CABEZAL MONOJET O SIMILAR
A02	CON CABEZAL G (RESOLUCION DE IMPRESIÓN 71pp) O SIMILAR
A03	HASTA 5 LINEAS DE IMPRESIÓN
A04	VELOCIDAD DE IMPRESIÓN: HASTA 4,6 M/S
A05	FUENTE ENTRE 5 Y 32 PUNTOS
A06	TAMAÑO DEL CARÁCTER: ENTRE 1,2 A 11,2 MM
A07	SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA
A08	CON CODIGO DE BARRAS, QR Y SIMILARES
A09	OPCIONAL PUERTO USB / TARJETA DE MEMORIA
A10	GAMA DE IDIOMAS
	SISTEMA DE CONTROL:
A11	PANTALLA TÁCTIL EN COLOR, CON VISTA PREVIA DE LA IMAGEN IMPRESA
A12	SISTEMA DE ASISTENCIA Y ALERTAS INTEGRADO
A13	CONTROL DE VELOCIDAD DEL CHORRO DE TINTA
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 420 MM
C02	ALTO 555 MM
C03	LONGITUD 360 MM
C04	PESO 25 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA




Marleny Rosario
MARLENY ROSARIO ALVARADO
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1719
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	ETIQUETADORA SEMIAUTOMÁTICA		
E-40			
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
EQUIPO DISEÑADO PARA ETIQUETAS ENVASES DE GEOMETRIA CILINDRICA COMO: BOTELLAS, FRASOS, POTES, ETC. CON SENSOR DE FIBRA OPTICA.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	EQUIPO DE SOBREMESA		
A02	MATERIAL ESTRUCTURA: ALUMINIO-ACERO INOXIDABLE O SIMILAR		
A03	CAPACIDAD DE PRODUCCION: ENTRE 12 A 15 ENVASES/MINUTO		
A04	CON SENSOR DE FIBRA OPTICA		
PARAMETROS			
A05	DIAMETRO INTERNO DE LA BOBINA: NO MENOR A 75 MM		
A06	DIAMETRO EXTERNO DE LA BOBINA: NO MENOR A 250 MM		
A07	ANCHO DE LA ETIQUETA: MAXIMO 150 MM		
A08	LARGO DE LA ETIQUETA: MAXIMO 280 MM		
A09	DIAMETRO DE LA BOTELLA: MAXIMO 120 MM		
A10	ALTURA DEL CUERPO DE LA BOTELLA: MAXIMO 200 MM		
A11	PRECISION DEL ETIQUETADO: +- 0.5 MM		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA 120 W		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	330 MM	
C02	ALTO	440 MM	
C03	LONGITUD	650 MM	
C04	PESO	30 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			



Marleny Rosario Miranda Duenas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUENAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40004

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1718
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-41	LICUADORA PORTATIL
----------------	--------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO




LAS LICUADORAS PORTATIL SE CARACTERIZAN POR SU TAMAÑO COMPACTO Y PESO LGERO, ASI COMO LA COMODIDAD DE TRASLADARLOS A CUALQUIER LUGAR.

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD: 650 LITROS
A02	MATERIAL ESTRUCTURA Y CUCHILLAS EN ACERO INOXIDABLE
A03	MATERIAL DEL RECIPIENTE: VIDRIO
A04	NUMERO DE VELOCIDADES: 02
A05	TIPO DE PANEL: ANALOGO
	ACCESORIOS
A06	BOTELLA
A07	PICADOR
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	POTENCIA: 400 W APROX.
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 12.20 CM
C02	ALTO 37.00 CM
C03	LONGITUD 12.60 CM
C04	PESO 1.30 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA


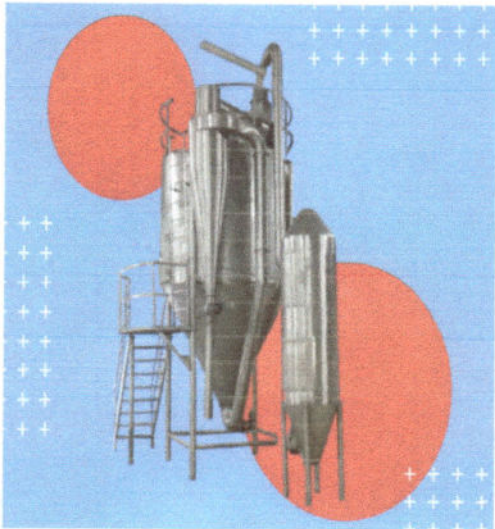



MARLENY ROGARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48843

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1717
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-42		TINAS DE LAVADO CON SISTEMA DE BURBUJEO	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPO DISEÑADO PARA LA LIMPIEZA DE LOS ALIMENTOS AL INGRESO DE LA LINEA DE PRODUCCION.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A GENERALES			
A01	CAPACIDAD: ENTRE 50 A 65 KILOS		
A02	MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO INOX. AISI 304 O SIMILAR, ESPESOR 1/16 CON ACABADO SANITARIO		
A03	FORMA DE LA POZA CONICA O SIMILAR		
A04	CON 01 FILTRO PURIFICADOR		
A05	CON 04 PATAS CON TUBO CUADRADO DE APROX. 1 1/2", CON GARRUCHAS DE 2" CON FRENO EN ACERO INOX.		
A06	CON SISTEMA DE LINEA A PRESION A TRAVES DE UNA BOMBA PARA EL SISTEMA DE BURBUJEO		
A07	TODAS LAS COSTURAS CON SOLDADURA TIG		
SISTEMA DE CONTROL			
A08	TABLERO ELECTRICO CON MANDOS PARA SU FUNCIONAMIENTO		
B CARACTERISTICAS ELECTRICAS.			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	BOMBA DE 1/2 HP. PARA RECIRCULACION CON UNA TUBERIA DE 1"		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	40 cm	
C02	ALTO	35 cm	
C03	LONGITUD	60 cm	
C04	PESO	95 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
 			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 42863

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1716
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-44	ATOMIZADOR PARA LECHE		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
EL SECADO POR ATOMIZACION (SECADO SPRAY) ES EL PROCESO DE PULVERIZAR UNA SOLUCION O SUSPENSION EN UNA CORRIENTE DE AIRE CALIENTE, LA CUAL SE DESHIDRATA EN FORMA INSTANTANEA, OBTENIENDOSE PARTICULAS DE POLVO, CON MUY BAJO CONTENIDO DE AGUA.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A GENERALES			
A01	CAPACIDAD DE DESHIDRATACION: ENTRE 02 A 10 LITROS DE AGUA/HR (02 LITROS X HORA)		
A02	MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO INOX. AISI 304 O SIMILAR, ESPESOR 1/8 CON ACABADO SANITARIO Y FORRO EXTERIOR CON PLANCHAS 1/16		
A03	TANQUE DE ALIMENTACION DE 200 LT, TUBERIAS DE CONEXIÓN E INTERCONECTADA AL EQUIPO		
A04	CABEZAL CENTRIFUGO DE ALTA VELOCIDAD, TRANSMISION POR FAJAS.		
A05	EXTRACTOR CENTRIFUGO EN ACERO INOX, CON CHIMENEA DE DESCARGA DE GASES.		
A06	CICLON RECUPERADOR DE PRODUCTO CON DUCTOS DESMONTABLES		
A07	AISLAMIENTO TERMICO CON LANA DE VIDRIO, ESPESOR DE 2" Y CON PLANCHAS DE ACERO INOX DE 1/16 ESPESOR.		
A08	TODAS LAS UNIONES CON SOLDADURA TIG		
SISTEMA DE CONTROL - TABLERO DE CONTROL			
A09	TABLERO EQUIPADO Y AUTOMATIZADO CON CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL.		
A10	SISTEMA DE ENCENDIDO AUTOMATICO (AUTOMATIZADO CON PLC)		
B SUMINISTROS			
B01	MOTOR 3HP DE 20,000 RPM		
B02	BOMBA DOSIFICADORA DE 1 HP		
B03	SISTEMA DE CALEFACCION: HORNO DE COMBUSTION CON QUEMADOR DUAL DE GAS GLP/GN		
B04	VALVULA EXCLUSA DE DESCARGA, CON MOTOR REDUCTOR DE 1/2 HP.		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	1500 MM	
C02	ALTO	2000 MM	
C03	LONGITUD	1200 MM	
C04	PESO	250 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40863

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1715
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-45	MANTEQUILLADORA DE ACERO INOXIDABLE AISI 304		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
EQUIPO UTILIZADO PARA LA PRODUCCION DE MANTEQUILLA PARA LA PLANTA PILOTO DE LACTEOS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE		
A02	CAPACIDAD DEL CONTENEDOR: HASTA 10 LT		
	SISTEMA DE CONTROL		
A03	EL SWIFT REGULADOR ACORTA Y ACELERA EL TIEMPO DE PREPARACION		
A04	MOTOR DE 4 VELOCIDADES		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 -230 VAC / 50-60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA APROX. 500W		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	33 CM	
C02	ALTO	32 CM	
C03	LONGITUD	39 CM	
C04	PESO	5 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 40263

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1714
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-46		MÁQUINAS DE HELADO DURO, CAPACIDAD 20 l/h	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPO QUE TIENE UN DISPOSITIVO QUE GIRA Y SE ENFRIA, PERMITIENDO QUE LA MEZCLA DEL INTERIOR SE CONVIERTA EN HELADO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENEERALES			
A01	MAQUINA PARA HELADOS DUROS		
A02	CAPACIDAD DE PRODUCCION: HASTA 20 LT/HR		
A03	FABRICACIÓN TOTAL: ACERO INOXIDABLE 304 SATINADO O SIMILAR- SANITARIO		
A04	BASE DE RUEDAS CON FRENOS		
A05	LIMPIEZA AUTOMATICA		
A06	REFRIGERANTE: R404A ECOLÓGICO		
SISTEMA DE CONTROL			
A07	TABLERO DIGITAL DE FACIL PROGRAMACIÓN		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	POTENCIA 1600 W.		
B02	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220-240 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	600 MM	
C02	ALTO	1380 MM	
C03	LONGITUD	545 MM	
C04	PESO	110 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40393

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1713
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	MARMITA PARA YOGURT DE ACERO INOXIDABLE AISI 304, ENCHAQUETADA CON AGITADOR, CON CAPACIDAD PARA 100 LITROS. A GAS.		
E-47			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPO DISEÑADO PARA PASTEURIZACION, COCCION DE DIFERENTES PRODUCTOS QUE REQUIERAN DE AGITACION, COMO MAJAR BLANCO, MERMEJADAS, YOGURT, NECTARES, ETC.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR, ACABADO SANITARIO		
A02	CAPACIDAD: 100 LITROS		
A03	CON CILINDRO DE PARED GRUESA CON CHAQUETA PARA EL ENFRIAMIENTO O CALENTAMIENTO CON AGUA		
A04	TAPA CON ASA Y BISAGRA		
A05	CON AGITADOR DE PALETAS EN ACERO INOX		
A06	SISTEMA DE DESCARGA VOLCABLE		
A07	SISTEMA DE CALOR: MEDIANTE QUEMADORES A GAS, CON CONTROL DE TEMPERATURA		
A08	01 QUEMADOR A GAS PROPANO TIPO ARPA O SIMILAR		
SISTEMA DE CONTROL			
A09	CONTROL DE TEMPERATURA: CON TERMOSTATO		
A10	VISUALIZADOR DE TEMPERATURA		
ADICIONAL			
A11	MANUAL DE OPERACIÓN		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED TRIFASICA 220-380-440 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	MOTOR REDUCTOR 2HP, 1.5 Kw, 1750 RPM		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	1.10 M	
C02	ALTO	1.80 M	
C03	LONGITUD	1.10 M	
C04	PESO	250 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

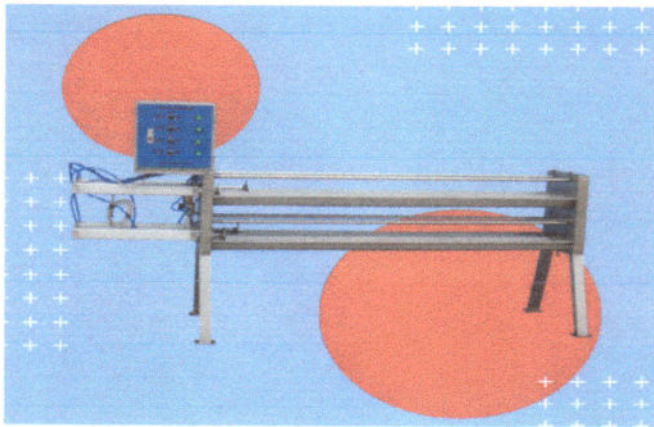



MARLENY ROSARIO MIRANDA D.L.E.NAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 48083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1712
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-48		CONGELADORA CON TINA DE ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD 450 l	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS CONGELADORES HORIZONTALES SON EQUIPOS REFRIGERANTES QUE PRESERVAN LOS ALIMENTOS Y OTROS PRODUCTOS A BAJAS TEMPERATURAS, ALARGANDO ASI SU TIEMPO DE VIDA.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A GENERALES			
A01	CON TINA DE ACERO INOXIDABLE, CON ACABADO SANITARIO		
A02	CAPACIDAD: 450 LITROS		
A03	CON 01 CANASTILLA COMO MINIMO		
A04	CANASTILLA DE PLANCHA DE ACERO O SIMILAR		
A05	TEMPERATURA DUAL PARA CONGELAR DE 0- -20oC O CONSERVAR 0-10oC		
A06	BASE CON RUEDAS		
A07	SEGURIDAD: CHAPA CON LLAVE		
B CARACTERISTICAS ELECTRICAS.			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA: 3/8 HP		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	1535 MM	
C02	ALTO	885 MM	
C03	LONGITUD	685 MM	
C04	PESO	63 KG.	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40233

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 17/11
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-49	PRENSA NEUMÁTICA PARA QUESOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 304		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICIÓN DE EQUIPO LA PRESA DE QUESO NEUMÁTICA HORIZONTAL UTILIZA AIRE COMPRIMIDO PARA PRENSAR LA MASA DE QUESO.			
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO INOX. AISI 304 O SIMILAR, ESPESOR 2.00MM, ACABADO SANITARIO		
A02	CAPACIDAD: NO MENOS DE 80 MOLDES		
A03	EQUIPO HORIZONTAL		
A04	ESTRUCTURA CON TUBO CUADRADO DE 2" CON 04 PISTONES REGULABLES		
A05	CON 04 PISTONES CON CONEXIONES Y LLAVES DE REGULACIÓN DE AIRE		
A06	TODAS LAS COSTURAS CON SOLDADURA TIG		
SISTEMA DE CONTROL			
A07	TABLERO ELÉCTRICO DE MANDO CON VALVULAS Y PULSADORES DE CONTROL		
B	CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFÁSICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	150 CM	
C02	LONGITUD	40 CM	
C03	ALTURA	110 CM	
C04	PESO	120 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1710
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	TINA QUESERA DE ACERO INOXIDABLE AISI 304, ENCHAQUETADA,		CON
E-50	CAPACIDAD PARA 100 LITROS. A GAS.		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
TINA QUESERA ES UN EQUIPO DISEÑADO PARA LA ELABORACION DE LA CUAJADA DE TODO TIPO QUESOS: DUROS, SEMI-DUROS O BLANDOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL ACERO INOXIDABLE 304 O SIMILAR, DE 1/8 ESPESOR, CON ACABADO SANITARIO		
A02	CAPACIDAD: DE 100 LT A 120 LT		
A03	CON CHAQUETA DE VAPOR		
A04	CON AGITADOR DE PALETA MEZCLADOR Y LIRA DESMONTABLE O SIMILAR		
A05	CUATRO PATAS CON TUBO INOXIDABLE REDONDO O SIMILAR		
A06	CON QUEMADOR DE ALTA		
A07	VALVULA DE SEGURIDAD Y MANOMETRO		
SISTEMA DE CONTROL			
A08	TABLERO ELECTRICO CON LLAVES DE MANDO PARA EL ACCIONAMIENTO DEL EQUIPO		
A09	CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL DIRECTO AL PRODUCTO		
A10	CON DISPOSITIVO DE CONTROL DE NIVEL		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED TRIFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA DE MOTOR: APROX. 1/2 HP		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	DIAMETRO	50 CM	
C03	ALTURA	110 CM	
C04	PESO	90 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
 WWW.FAMAIC.COM			

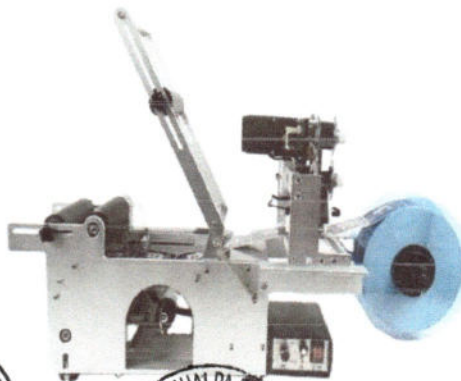



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Rég. CIP N° 40863


CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1709

CODIGO	ETIQUETADORA
E-51	
ESPECIFICACIONES TECNICAS	
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPO DISEÑADO PARA ETIQUETAS ENVASES DE GEOMETRIA CILINDRICA COMO: BOTELLAS, FRASOS, POTES, ETC. CON SENSOR DE FIBRA OPTICA.	
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS	
A	GENERALES
A01	ETIQUETADORA SEMIAUTOMATICA
A02	EQUIPO DE SOBREMESA
A03	MATERIAL ESTRUCTURA: ALUMINIO-ACERO INOXIDABLE O SIMILAR
A04	CAPACIDAD DE PRODUCCION: ENTRE 12 A 15 ENVASES/MINUTO
	SISTEMA DE CONTROL (PANEL DE CONTROL)
A05	REGULADOR DE SENSIBILIDAD (SENSOR DE FIBRA OPTICA)
A06	CONTROLADOR DIGITAL
	PARAMETROS
A07	DIAMETRO INTERNO DE LA BOBINA: NO MENOR A 75 MM
A08	DIAMETRO EXTERNO DE LA BOBINA: NO MENOR A 250 MM
A09	ANCHO DE LA ETIQUETA: MAXIMO 150 MM
A10	LARGO DE LA ETIQUETA: MAXIMO 280 MM
A11	DIAMETRO DE LA BOTELLA: MAXIMO 120 MM
A12	ALTURA DEL CUERPO DE LA BOTELLA: MAXIMO 200 MM
A13	PRECISION DEL ETIQUETADO: +- 0.5 MM
	CODIFICADORA AUTOMATICA
A14	MATERIAL ESTRUCTURA: ALUMINIO O SIMILAR
A15	CAPACIDAD DE PRODUCCION: MAXIMO 280 IMPRESIONES/MINUTO
A16	CON CONTROLADOR DIGITAL
A17	UTILIZA CINTA DE TRANSFERENCIA TERMICA
	PARAMETROS
A18	TEMPERATURA: 0-200°C COMO MINIMO
A19	IMPRIME DATOS DE 1 A 3 FILAS
A20	LETRAS POR LINEA: MAXIMO 14 LETRAS
A21	TAMAÑO DE LETRA: APROX. 2 X 3MM
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 50/60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	ETIQUETADORA: POTENCIA 120 W
B03	CODIFICADORA: POTENCIA 200 W
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
	ETIQUETADORA SEMIAUTOMATICA
C01	ANCHO 330 MM
C02	ALTO 440 MM
C03	LONGITUD 650 MM
C04	PESO 30 KG
	CODIFICADORA AUTOMATICA
C05	ANCHO 180 MM
C06	ALTO 230 MM
C07	LONGITUD 330 MM
C08	PESO 9 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA



Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1708

CODIGO	EXTRUSORA (Planta de granos)
E-52	

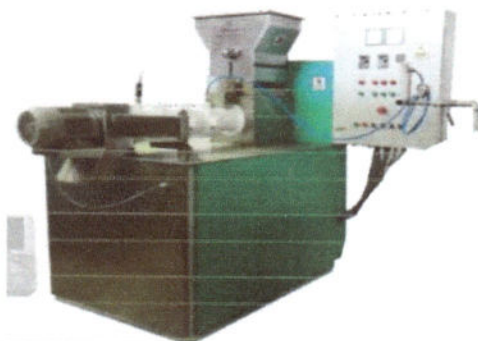
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO

LA EXTRUSORA DE ALIMENTOS AL CALIENTE TRANSFORMA LAS MATERIAS PRIMAS EN UN PERIODO DE TIEMPO, A ALTAS TEMPERATURAS Y APLICANDO PRESION. SE USA PRINCIPALMENTE PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS TEXTURIZADOS, TALES COMO CEREALES, SNACK Y OTROS

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	MATERIAL ACERO INOXIDABLE 304 O SIMILAR, DE 1/8 ESPESOR, CON ACABADO SANITARIO
A02	CAPACIDAD PRODUCCION: ENTRE 10 A 15 KG/HR
A03	HUSILLO DE DIAMETRO NO MENOR A 18 MM
A04	VELOCIDAD 10 - 250 RPM
PARAMETROS	
A05	TEMPERATURA BARRIL MAX. 400 oC
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	POTENCIA DE TRANSMISION: 10 Kw
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 1.00 M
C02	LONGITUD 1.00 M
C03	ALTURA 0.50 M
C04	PESO 90 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA






MARLENY ROSARIO MIRANDA D. F. NAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 48933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1707
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-53	CENTRIFUGA DE VERDURAS acero inoxidable 304		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA CENTRIFUGA ESTA ESPECIALMENTE DISEÑADA PARA EL ESCURRIDO DE VEGETALES Y ENSALADAS, ASI REDUCIR SU HUMEDAD LUEGO DEL LAVADO. SU CONSTRUCCION ES ROBUSTA, SEGURA Y FUNCIONAL Y ES PARTICULARMENTE FACIL DE LIMPIAR.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL ACERO INOXIDABLE 304, CON ACABADO SANITARIO		
A02	CAPACIDAD: DE 5 A 10 KG. COMO MAXIMO		
A03	TAPA CON ASA		
A04	CON CANASTILLA DE PLANCHA DE ACERO PERFORADA O SIMILAR		
A05	TRANSMISION POR MEDIO DE FAJA Y POLEA		
SISTEMA DE CONTROL - TABLERO ELECTRICO			
A06	TIEMPO DE SECADO REGULABLE		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA DE MOTOR: APROX. 4HP		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	1.10 M	
C02	LONGITUD	1.30 M	
C03	ALTURA	1.10 M	
C04	PESO	300 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1706
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-54		LICUADORA 4LT	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA LICUADORA INDUSTRIAL ES UN APARATO QUE SIRVE PARA EXTRAER EL JUGO DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, O PARA TRITURAR Y MEZCLAR DIFERENTES INGREDIENTES. SU FUNCIONAMIENTO SE BASA EN UN MOTOR ELECTRICO QUE HACE GIRAR UNAS CUCHILLAS A GRAN VELOCIDAD DENTRO DE UN RECIPIENTE O VASO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: 04 LITROS		
A02	ESTRUCTURA Y CUCHILLAS EN ACERO INOXIDABLE		
A03	SOPORTE MOTOR PLASTICO O SIMILAR		
A04	BASE PLASTICO O SIMILAR		
A05	LLAVE ENCENDIDO/APAGADO/PULSAR PUNTO		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA: 1/2 HP APROX.		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	290 CM	
C02	LONGITUD	280 CM	
C03	ALTURA	625 CM	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1705																																		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																																				
CODIGO E-55	BATIDORA AMASADORA Y MEZCLADORA MULTIFUNCIONAL DE 10 LITROS																																				
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS																																					
DEFINICION DE EQUIPO LA BATIDORA AMASADORA MEZCLADORA PERMITE ELABORAR UNA VARIEDAD DE RECETAS QUE CONTENGAN MASAS SUAVES COMO DE TORTAS O CONCASAS COMO PAN.																																					
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS																																					
<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>GENERALES</td> </tr> <tr> <td>A01</td> <td>CAPACIDAD: 10 LITROS</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td>MATERIAL ACERO INOXIDABLE 304 Y HIERRO FUNDIDO O SIMILAR</td> </tr> <tr> <td>A03</td> <td>CON 03 PALETAS</td> </tr> <tr> <td>A04</td> <td>CAPACIDAD DE AMASADO: 1KG/CICLO</td> </tr> <tr> <td>A05</td> <td>VELOCIDAD AJUSTABLE</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PARAMETROS</td> </tr> <tr> <td>A06</td> <td>TEMPERATURA: DE -15oC A +40oC</td> </tr> <tr> <td>A07</td> <td>HUMEDAD: DE 20oC A 90oC APROXIMADAMENTE</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>CARACTERISTICAS ELECTRICAS.</td> </tr> <tr> <td>B01</td> <td>CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.</td> </tr> <tr> <td>B02</td> <td>POTENCIA DE TRABAJO DE 450 W APROXIMADAMENTE</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>DIMENSIONES APROXIMADAS</td> </tr> <tr> <td>C01</td> <td>ANCHO 53 CM</td> </tr> <tr> <td>C02</td> <td>LONGITUD 43 CM</td> </tr> <tr> <td>C03</td> <td>ALTURA 78 CM</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>IMAGEN DE REFERENCIA</td> </tr> </table>				A	GENERALES	A01	CAPACIDAD: 10 LITROS	A02	MATERIAL ACERO INOXIDABLE 304 Y HIERRO FUNDIDO O SIMILAR	A03	CON 03 PALETAS	A04	CAPACIDAD DE AMASADO: 1KG/CICLO	A05	VELOCIDAD AJUSTABLE	PARAMETROS		A06	TEMPERATURA: DE -15oC A +40oC	A07	HUMEDAD: DE 20oC A 90oC APROXIMADAMENTE	B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.	B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.	B02	POTENCIA DE TRABAJO DE 450 W APROXIMADAMENTE	C	DIMENSIONES APROXIMADAS	C01	ANCHO 53 CM	C02	LONGITUD 43 CM	C03	ALTURA 78 CM	D	IMAGEN DE REFERENCIA
A	GENERALES																																				
A01	CAPACIDAD: 10 LITROS																																				
A02	MATERIAL ACERO INOXIDABLE 304 Y HIERRO FUNDIDO O SIMILAR																																				
A03	CON 03 PALETAS																																				
A04	CAPACIDAD DE AMASADO: 1KG/CICLO																																				
A05	VELOCIDAD AJUSTABLE																																				
PARAMETROS																																					
A06	TEMPERATURA: DE -15oC A +40oC																																				
A07	HUMEDAD: DE 20oC A 90oC APROXIMADAMENTE																																				
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.																																				
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.																																				
B02	POTENCIA DE TRABAJO DE 450 W APROXIMADAMENTE																																				
C	DIMENSIONES APROXIMADAS																																				
C01	ANCHO 53 CM																																				
C02	LONGITUD 43 CM																																				
C03	ALTURA 78 CM																																				
D	IMAGEN DE REFERENCIA																																				
																																					




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Rol. CIP N° 40733

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1704
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-56	BATIDORA ELECTRICA		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA BATIDORA ELECTRICA ES INDISPENSABLE PARA TODA PASTERERÍA, PANADERÍA Y COCINA. PERMITE VARIAS FUNCIONES TALES COMO BATIR, MEZCLAR O AMASAR CUALQUIER TIPO DE MASA LIGERA.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD APROX.: 0 - 5 LITROS		
A02	CAPACIDAD DE HARINA: APROX. 0.4 KG		
A03	CAPACIDAD DE MASA: APROX. 0.6 KG		
A04	FABRICADO CON FIERRO FUNDIDO O SIMILAR		
A05	TAZÓN ESTA FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE		
A06	EL SISTEMA DE TRANSMISIÓN ES A TRAVÉS DE POLEAS CON CORREAS Y CABEZAL PLANETARIO PARA EL GIRO DEL ACCESORIO.		
SISTEMA DE SEGURIDAD			
A07	INCLUYE TAPA DE SEGURIDAD		
A08	VELOCIDAD AJUSTABLE DE 01 A 10 MINIMO		
SISTEMA DE CONTROL			
A09	SISTEMA DE SEGURIDAD DE APAGADO, BOTON PARADA DE EMERGENCIA		
B	ACCESORIOS		
B01	01 BATIDOR Y 01 PALETA Y 01 GANCHO ESPIRAL DE ACERO INOXIDABLE		
C	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
C01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
C02	POTENCIA DE TRABAJO DE 350 W APROX.		
D	DIMENSIONES APROXIMADAS		
D01	ANCHO	25 CM	
D02	LONGITUD	43 CM	
D03	ALTURA	41 CM	
D04	PESO	20 KG	
E	IMAGEN DE REFERENCIA		
			



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 60033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	UNB 1702
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-57	INTERCAMBIADOR DE CALOR DE 100 L
----------------	----------------------------------

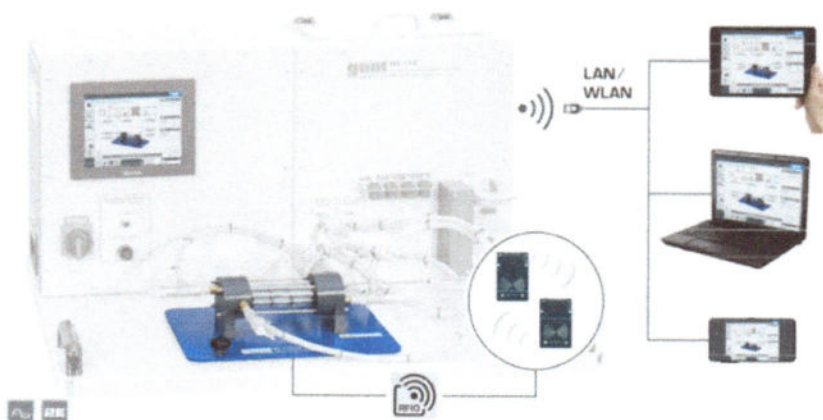
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO

EQUIPO QUE TRANSIERE CONTINUAMENTE CALOR DE UN MEDIO A OTRO.

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	SUPERFICIE DE TRANSMISION DE CALOR: 200 CM2
A02	07 TUBOS DE ACERO INOXIDABLE CON DIAMETRO EXTERIOR: 6MM, GROSOR DE PARED: 1MM
A03	01 TUBO ENVOLVENTE, TRANSPARENTE (PMMA), DIAM. EXTERIOR: 50MM, GROSOR DE PARED: 3MM
A04	PANTALLA TACTIL (HMI)
A05	CAMBIADOR DE CALOR DE CARCASA Y TUBOS (FLUJO CRUZADO) PARA CONEXIÓN A W 110
A06	HAZ DE TUBOS FORMADO POR 7 TUBOS Y 4 DEFLECTORES
A07	ADQUISICION DE LA TEMPERATURA A TRAVES DE WL 110
A08	IDENTIFICACION AUTOMATICA DE LOS ACCESORIOS A TRAVES DE LA TECNOLOGIA RFID Y EL USO DEL SOFTWARE GUNT.
A09	"SCREEN-MIRRORING": ACCESO A LOS ENSAYOS EN CURSO Y A LOS RESULTADOS DE LOS ENSAYOS HASTS E 10 DISPOSITIVOS FINALES SIMULTANEAMENTE A TRAVES DE LA RED LOCAL.
A10	ALIMENTACION DE AGUA CALIENTE Y FRIA A TRAVES DE WL 110
B	DIMENSIONES APROXIMADAS
B01	ANCHO (A) 230 MM
B02	LONGITUD @. 400 MM
B03	ALTURA (F) 110 MM
B04	PESO 3 KG
C	IMAGEN DE REFERENCIA





Marleny Rosario Mirand
MARLENY ROSARIO MIRAND
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40093

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1702
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-58	PELADORA DE VEGETALES		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICIÓN DE EQUIPO EQUIPO PARA PELAR VEGETALES, ADOPTA EL PRINCIPIO CENTRIFUGO Y ARROJA POR FRICCIÓN, CON UN ASPERSOR SUPERIOR QUE DESCARGA EL AGUA PARA LA LIMPIEZA.			
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS			
A GENERALES			
A01	CAPACIDAD: ENTRE 10 A 15 KG.		
A02	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE O SIMILAR		
A03	TANQUE EN PLANCHAS DE APROX. 1.5 MM DE ESPESOR		
A04	SISTEMA CENTRIFUGO Y ARROJA POR FRICCIÓN		
A05	UNIONES FIJAS POR SOLDADURA TIG		
B CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS.			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFÁSICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA DE TRABAJO DE 750 W APROX.		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	80 CM	
C02	LONGITUD	50 CM	
C03	ALTURA	100 CM	
C04	PESO	66 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			


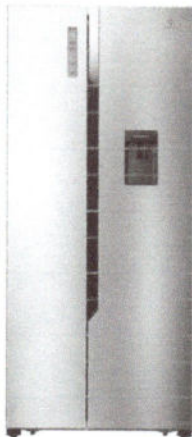



MARLENY ROSARIO MIRANDA L. : H. AS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 43333

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1701																																																
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																																																		
CODIGO E-59		HORNO QUEMADORES																																																	
ESPECIFICACIONES TECNICAS																																																			
DEFINICION DE EQUIPO HORNO QUEMADOR O DE GAS ES UN EQUIPO QUE GENERA CALOR MEDIANTE EL CONSUMO DE GAS NATURAL O ENVASADO. SE UTILIZA PARA COCINAR ALIMENTOS YA QUE SOPORTA TEMPERATURAS ELEVADAS Y LOGRA RESULTADOS EN POCO TIEMPO.																																																			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS																																																			
<table border="1"> <tr> <th>A</th> <th colspan="2">GENERALES</th> </tr> <tr> <td>A01</td> <td colspan="2">MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD AISI 304 O SIMILAR</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td colspan="2">MEDIDA INTERNA APROX. 50 X 50 CM</td> </tr> <tr> <td>A03</td> <td colspan="2">CON MINIMO 03 PARRILLAS DESMONTABLES</td> </tr> <tr> <td>A04</td> <td colspan="2">CON PIROMETRO DIGITAL</td> </tr> <tr> <td>A05</td> <td colspan="2">CON GRATINADOR</td> </tr> <tr> <td>A06</td> <td colspan="2">CON ROMPELLAMAS</td> </tr> <tr> <td>A08</td> <td colspan="2">CON FOCO INTERIOR</td> </tr> <tr> <td>A09</td> <td colspan="2">01 QUEMADOR EN U</td> </tr> <tr> <td>A10</td> <td colspan="2">GAS: GLP</td> </tr> <tr> <th>B</th> <th colspan="2">DIMENSIONES APROXIMADAS</th> </tr> <tr> <td>B01</td> <td>ANCHO</td> <td>70 CM</td> </tr> <tr> <td>B02</td> <td>ALTO</td> <td>60 CM</td> </tr> <tr> <td>B03</td> <td>LONGITUD</td> <td>70 CM</td> </tr> <tr> <td>B04</td> <td>PESO</td> <td>130 KG.</td> </tr> <tr> <th>C</th> <th colspan="2">IMAGEN DE REFERENCIA</th> </tr> </table>				A	GENERALES		A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD AISI 304 O SIMILAR		A02	MEDIDA INTERNA APROX. 50 X 50 CM		A03	CON MINIMO 03 PARRILLAS DESMONTABLES		A04	CON PIROMETRO DIGITAL		A05	CON GRATINADOR		A06	CON ROMPELLAMAS		A08	CON FOCO INTERIOR		A09	01 QUEMADOR EN U		A10	GAS: GLP		B	DIMENSIONES APROXIMADAS		B01	ANCHO	70 CM	B02	ALTO	60 CM	B03	LONGITUD	70 CM	B04	PESO	130 KG.	C	IMAGEN DE REFERENCIA	
A	GENERALES																																																		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD AISI 304 O SIMILAR																																																		
A02	MEDIDA INTERNA APROX. 50 X 50 CM																																																		
A03	CON MINIMO 03 PARRILLAS DESMONTABLES																																																		
A04	CON PIROMETRO DIGITAL																																																		
A05	CON GRATINADOR																																																		
A06	CON ROMPELLAMAS																																																		
A08	CON FOCO INTERIOR																																																		
A09	01 QUEMADOR EN U																																																		
A10	GAS: GLP																																																		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS																																																		
B01	ANCHO	70 CM																																																	
B02	ALTO	60 CM																																																	
B03	LONGITUD	70 CM																																																	
B04	PESO	130 KG.																																																	
C	IMAGEN DE REFERENCIA																																																		
																																																			






MARLENY ROSARIO MIRANDA LUENAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 43343

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1700
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-60		REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS REFRIGERADORES SON ELECTRODOMESTICOS QUE PERMITEN MANTENER LOS ALIMENTOS EN UN ESTADO FRESCO Y SEGURO PARA EL CONSUMO.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A GENERALES			
A01	CAPACIDAD : ENTRE 450 - 550 LT		
A02	MATERIAL ZONA EXTERIOR: LAMINA DE ACERO O SIMILAR		
A03	PUERTA MONOBLOCK		
A04	MANIJA INCRUSTADA		
A05	RUEDAS Y PATAS AJUSTABLES		
A06	CON BANDEJA ANTIDERRAME DE VIDRIO TEMPLADO O SIMILAR		
A07	ILUMINACION LED		
A08	SISTEMA MULTI AIR FLOW		
A09	DIBLE CAJON DEALIMENTOS FRIOS		
SISTEMAS DE CONTROL			
A10	CONTROL DIGITAL MULTIFUNCION		
A11	SENSOR DE TEMPERATURA INTELIGENTE		
B REQUERIMIENTOS			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	92 CM	
C02	LONGITUD	65 CM	
C03	ALTURA	180 CM	
C04	PESO	45 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			


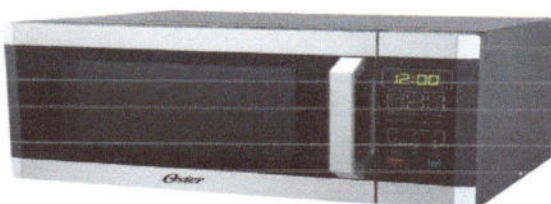



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48868

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1699
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-61	COCINA A GAS		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
ES UN EQUIPO ALIMENTADO CON GAS COMBUSTIBLE COMO EL GAS PROPANO, BUTANO, LICUADO U OTRO GAS INFLAMABLE, EQUIPO UTILIZADO PARA LA COCCION DE OS ALIMENTOS, ENTRE OTROS			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL TABLERO: ACERO INOXIDABLE		
A02	MATERIAL TAPA: VIDRIO TEMPLADO O SIMILAR		
A03	CON 04 QUEMADORES		
A04	CON BISAGRAS INCORPORADAS		
A05	PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO		
A06	PLANCHA FREIDORA		
A07	PUERTA DE DOBLE VIDRIO EN EL HORNO		
A08	LUZ EN HORNO		
A09	GRILL A GAS		
	SISTEMAS DE CONTROL		
A10	ENCENDIDO DIRECTO		
A11	TIMER MECANICO		
A12	SEGURIDAD CORTA GAS		
B	REQUERIMIENTOS		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	GAS: GLP		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	64 CM	
C02	LONGITUD	60 CM	
C03	ALTURA	95 CM	
C04	PESO	43 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 40386

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	HORNO MICROONDAS		
E-62			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
ES UN ELECTRODOMESTICO DESTINADO A COCINAR O CALENTAR ALIMENTOS, QUE ACTUA CALENTANDO EL AGUA QUE CONTIENEN O LIQUIDOS QUE SE AÑADEN.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: ENTRE 40 A 50 LT		
A02	MATERIAL FRENTE Y PUERTA: ACERO INOXIDABLE		
A03	NO MENOR A 10 NIVELES DE POTENCIA		
A04	FUNCION DE DRILL CON DORADOR		
A05	CON PLATO GIRATORIO DE VIDRIO TEMPLADO		
SISTEMAS DE CONTROL (PANEL DIGITAL)			
A06	RELOJ DIGITAL		
A07	FUNCION DE DESCONGELADO		
A08	PROGRAMAS DE COCCION PREDETERMINADOS		
B	REQUERIMIENTOS		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA 1100 WATTS		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	49 CM	
C02	LONGITUD	56 CM	
C03	ALTURA	33 CM	
C04	PESO	18 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			







MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1697
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-63		SELLADORA DE VASOS AUTOMATICA	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LAS MAQUINAS SELLADORAS DE VASOS SE UTILIZAN PARA SELLAR LA TAPA DEL VASO DE PLASTICO O PAPEL QUE SE UTILIZA EN LAS BEBIDAS.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL ACERO PINTADO O SIMILAR		
A02	SISTEMA AUTOMATICO		
A03	SALIDA: 400 A 600 VASOS X HORA COMO MINIMO		
	SISTEMA DE CONTROL		
A04	TEMPERATURA REGULABLE Y CONTROLADA POR TERMOSTATO		
A05	LUCES DE ENCENDIDO Y LUCES DE TEMPERATURA		
	PARAMETROS		
A06	DIAMETRO DE VASOS: DIAM. 9CM Y 7CM O APROXIMADO		
A07	ALTURA: 16.50CM O APROXIMADO		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA DE TRABAJO DE 300 W		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	29 CM	
C02	LONGITUD	28 CM	
C03	ALTURA	49 CM	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1696																																																
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																																																		
CODIGO E-64		TAPADORA POR INDUCCIÓN																																																	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS																																																			
DEFINICION DE EQUIPO TAPADORA POR INDUCCION ELECTROMAGNETICA ES PRINCIPALMENTE APLICABLE A LA LIMITACION DE LA OPERACION CUELLO DE BOTELLA NO METALICO (POR EJEMPLO PLASTICOS, VIDRIO), QUE CUENTA DE TAPA ROSCADA PLANA.																																																			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS																																																			
<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td colspan="3">GENERALES</td> </tr> <tr> <td>A01</td> <td colspan="3">CAPACIDAD DE TRABAJO: 1 - 50 UNIDADES/MINUTO</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td colspan="3">DIAMETRO DE SELLADO: APROX. 20 -100 MM</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td colspan="3">REQUERIMIENTO DE ENERGIA</td> </tr> <tr> <td>B01</td> <td colspan="3">CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUETO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.</td> </tr> <tr> <td>B02</td> <td colspan="3">POTENCIA: MAX 500 W</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td colspan="3">DIMENSIONES APROXIMADAS</td> </tr> <tr> <td>C01</td> <td>ANCHO</td> <td colspan="2">29 CM</td> </tr> <tr> <td>C02</td> <td>ALTO</td> <td colspan="2">15 CM</td> </tr> <tr> <td>C03</td> <td>LONGITUD</td> <td colspan="2">34 CM</td> </tr> <tr> <td>C04</td> <td>PESO</td> <td colspan="2">3 KG</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td colspan="3">IMAGEN DE REFERENCIA</td> </tr> </table>				A	GENERALES			A01	CAPACIDAD DE TRABAJO: 1 - 50 UNIDADES/MINUTO			A02	DIAMETRO DE SELLADO: APROX. 20 -100 MM			B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA			B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUETO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.			B02	POTENCIA: MAX 500 W			C	DIMENSIONES APROXIMADAS			C01	ANCHO	29 CM		C02	ALTO	15 CM		C03	LONGITUD	34 CM		C04	PESO	3 KG		D	IMAGEN DE REFERENCIA		
A	GENERALES																																																		
A01	CAPACIDAD DE TRABAJO: 1 - 50 UNIDADES/MINUTO																																																		
A02	DIAMETRO DE SELLADO: APROX. 20 -100 MM																																																		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA																																																		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUETO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.																																																		
B02	POTENCIA: MAX 500 W																																																		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS																																																		
C01	ANCHO	29 CM																																																	
C02	ALTO	15 CM																																																	
C03	LONGITUD	34 CM																																																	
C04	PESO	3 KG																																																	
D	IMAGEN DE REFERENCIA																																																		
 																																																			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CAP. N° 40893

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1695

CODIGO E-65	DESTILADOR DE AGUA
----------------	--------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO



EL DESTILADOR DE AGUA ES UN INSTRUMENTO DE LABORATORIO QUE SE USA PARA PURIFICAR EL AGUA CORRIENTE, MEDIANTE PROCESOS CONTROLADOS DE VAPORIZACION Y ENFRIAMIENTO.

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	DESTILADOR (COMPLETAMENTE AUTOMÁTICO), PARA SOBREMESA O MONTAJE EN PARED.
A02	CAPACIDAD 4 LT/HR
A03	VOLUMEN DEL DEPOSITO: 8 LITROS
A04	CON TANQUE DE ALMACENAMIENTO QUE ADMITE EL DOBLE DE LA CAPACIDAD POR HORA DEL DESTILADOR
A05	DETECTOR DE IMPUREZAS ELECTRÓNICO
A06	DESCONEXION TERMOSTATICA POR BAJO NIVEL DE AGUA
A07	PROTECCION DE SEGURIDAD NIVEL DE AGUA
A08	DESTILACIÓN DEL AGUA DE REFRIGERACIÓN PRECALENTADA.
A09	CONDENSADOR (REFRIGERADOR) DE ACERO INOXIDABLE
A10	EVAPORADOR DE FÁCIL ACCESO PARA TAREAS DE LIMPIEZA.
A11	EXTRACCION DEL DESTILADO A TRAVES DE LLAVE DE VACIADO CON POSICION CONTINUA Y TACTIL
A12	SALIDA DEL CO2 MEDIANTE UN ESCAPE EN EL CONDENSADOR.
A13	ELEMENTO CALEFACTOR Y EVAPORADOR DE ACERO INOXIDABLE.
A14	CARCARA DE DOBLE PARED. LA PARTE EXTERIOR ES DE PLANCHA DE ACERO GALVANIZADA ELECTROLÍTICAMENTE, CON REVESTIMIENTO ELECTROSTÁTICO EPOXÍCO.
SISTEMA CONTROL	
A15	RELLENO AUTOMATICO DEL TANQUE DE ALMACENAMIEÑO DESPUES DE LA RETIRADA DEL DESTILADO CONTROLADO POR LA DETECCION ELECTRONICA DEL NIVEL
A16	CAUDAL DE AGUA DE REFRIGERACION: 0,8L/min
PARAMETROS	
A17	CONDUCTIVIDAD ETAPA: 25oC: 2,3 U S/cm
A18	RENDIMIENTO DE PRODUCCION: 4LT/Hr
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA	
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUETO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.
B02	POTENCIA DEL CALENTADOR: MAX. 3.5 KW
B03	CONSUMO DE ENERGIA: MAX 3.5 KW
C DIMENSIONES APROXIMADAS	
C01	ANCHO 615 MM
C02	ALTO 495 MM
C03	LONGITUD 320 MM
C04	PESO 22 KG
D IMAGEN DE REFERENCIA	




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1697
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-66		ESTUFA DE SECADO	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA ESTUFA DE SECADO ES UN EQUIPO QUE SE UTILIZA PARA SECAR Y ESTERILIZAR RECIPIENTES DE VIDRIO Y METAL DE LABORATORIO. SE IDENTIFICA TAMBIEN CON EL NOMBRE DE HORNO DE SECADO.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD ENTRE 70 A 80 LITROS		
A02	CAMARA INTERIOR DE ACERO INOXIDABLE.		
A03	CON 02 BANDEJAS CON DISTANCIA DE 150mm ENTRE SI		
A04	AISLAMIENTO TERMICO CON FIBRA CERAMICA Y LANA DE VIDRIO O SIMILARES		
A05	PUERTA CON SILICONA MOLDEADA		
	SISTEMA DE CONTROL		
A06	INDICADOR DIGITAL MICROPROCESADO DE TEMPERATURA		
A07	SEGURIDAD: SISTEMA DE PROTECCION CONTRA SOBRECALENTAMIENTO		
	PARAMETROS		
A08	TEMPERATURA AMBIENTE: +7oC a 200oC MINIMO		
A09	PRECISION DE CONTROL +- 1oC MINIMO		
A10	UNIFORMIDAD: +- 3oC MINIMO		
B	ACCESORIOS		
B01	01 BANDEJA		
B02	02 FUSIBLES EXTRA		
C	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
C01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
C02	POTENCIA DE TRABAJO DE 1100 W APROXIMADAMENTE		
D	DIMENSIONES APROXIMADAS		
D01	ANCHO	610 MM	
D02	ALTO	740 MM	
D03	LONGITUD	530 MM	
D04	PESO	50 KG	
E	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-67		MEZCLADORA DE ALIMENTOS Y CARNE	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPO DISEÑADO PARA LA OBTENCION DE MEZCLAS HOMOGENEAS CON PORCENTAJE DE HUMEDAD Y GRASA.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD CUBICA: HASTA 10 LITROS		
A02	MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO INOX. AISI 304 O SIMILAR, ACABADO SANITARIO		
A03	CON MANIJA		
A04	TAPA CON RANURA PARA AÑADIR INGREDIENTES		
A05	4 PALAS MEZCLADORAS EXTRAIBLES		
A06	EJE MONTADO SOBRE RODAMIENTO BLINDADO		
A07	CON PATAS DE FIJACION		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	46 CM	
B02	ALTO	33 CM	
B03	LONGITUD	23 CM	
B04	PESO	5.30 KG	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40133

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1692
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-68	REOMETRO ROTACIONAL		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UN EQUIPO UTILIZADO PARA MEDIR LA MANERA EN LA QUE UN LIQUIDO O MEZCLA FLUYE AL APLICARSE DETERMINADAS FUERZAS, MAS ESPECIFICAMENTE, LA REOLOGIA DE UN LIQUIDO O FLUIDO.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	PANTALLA A COLOR DE APROX. 5 PULGADAS		
A02	NIVEL DE BURBUJA FRONTAL		
A03	SONDA DE TEMPERATURA INCORPORADA		
A04	SOPORTE DE MULTIPLES IDIOMAS		
	SISTEMA DE CONTROL		
A05	RANGO AUTOMATICO MUESTRA LIMITES DE VELOCIDAD		
A06	PROMEDIO DE DATOS Y ALARMAS DE CONTROL DE CALIDAD		
A07	NIVELES DE USUARIO PERSONALIZABLES Y ACCESO CON CONTRASEÑA		
	PARAMETROS		
A08	RANGO DE TEMPERATURA: 9 - 260°C MINIMO		
A09	RANGO DE VISCOSIDAD: 100cP A MILLONES DE cP		
A10	PRECISION: +- 1% DEL RANGO Y REPRODUCIBLE A +- 0.2%		
B	ADICIONALES		
B01	ESTUCHE DE TRANSPORTE		
B02	SOFTWARE PG FLASH		
B03	MEMORIA USB		
C	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
C01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 230 VAC / 50Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
D	DIMENSIONES APROXIMADAS		
D01	ANCHO	610 MM	
D02	ALTO	740 MM	
D03	LONGITUD	530 MM	
D04	PESO	50 KG	
E	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1691
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

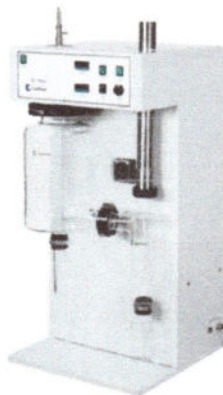
CODIGO E-69	SECADOR POR ASPERSIÓN - SPRAY DRYER
----------------	-------------------------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO
EQUIPO DE LABORATORIO, PARA SECAR POR PULVERIZACION SOLUCIONES O SUSPENSIONES ACUOSAS EN UN PROCESO OPERATIVO.

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD E EVAPORACION: 0.1 - 30 ML / MIN
A02	RENDIMIENTO: HASTA 70%
A03	DIAMETRO DE LA BOQUILLA DE TOBERA: 0.5 MM OTROS 1 Y 2.0 MM
A04	CAPACIDAD DE EVAPORACION MAX. APROX. 1.0 L/HORAa H2O
A05	CAUDAL DE ABSORCION: DE 0 HASTA 1.5 L/HORA
	SISTEMA CONTROL
A06	INTERRUPTOR PRINCIPAL
A07	REGULADOR E INDICADOR DIGITAL DE LA TEMPERATURA DE ENTRADA
A08	INTERRUPTOR DEL GRUPO COMPRESOR QUE SE SUMINISTRA COMO ACCESORIO
A09	INTERRUPTOR DEL CALEFACTOR
A10	INTERRUPTOR DIGITAL DE LA TEMPERATURA DE SALIDA
A11	INTERRUPTOR DE LA BOMBA
A12	REGULADOR DE VELOCIDAD DEL CAUDAL DE ENTRADA
	PARAMETROS
A13	FLUJO DE AIRE MAX DE 70 M3/HR
A14	TEMPERATURA MAX. DE ENTRADA 200oC
A15	TAMAÑO DE LA PARTICULA FINAL: 0.72 - 25 um
B	SUINISTROS
B01	POTENCIA: MAX. 3000 W
B02	COMPRESOR: REQUISITO MINIMO 44 L/MIN. A 8 BAR
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 50 CM
C02	ALTO 110 CM
C03	LONGITUD 50 CM
C04	PESO 60 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	UNB 1690
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-70	SECADOR DE BANDEJAS
----------------	---------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO


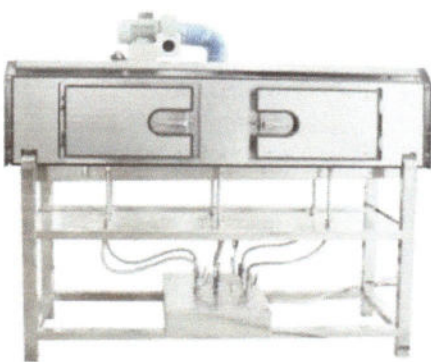
EQUIPO DISEÑADO PARA EL LIOFILIZADO DE CARGAS DE MUESTRAS A GRANEL DE MODERADAS A GRANDES.

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	MATERIAL: ESTRUCTURA DE ACERO
A02	CON TRES ESTANTES CALENTADOS DE 32,25 x 42,16 CM CON SENSORES PARA LA SUPERVISION DE LA TEMPERATURA
A03	PANTALLA TACTIL A TODO COLOR DE 5 PULG.
A04	PUERTA DE VISUALIZACION DE ACRILICO TRANSPARENTE (VISUALIZACION DE LOS ESTANTES)
A05	CON SONDAS DE TEMPERATURA
A06	SISTEMA OPERATIVO QUE PROPORCIONA UNA PROGRAMACION Y CONTROL (LIOFILIZADOR Y SECADOR DE BANDEJA).
	PARAMETROS
A07	CADA ESTANTE SE CALIENTA HASTA+ 60 °C
A08	MICROPROCESADOR MANTIENE LA TEMPERATURA DEL SISTEMA DENTRO DE LOS 3 °C DEL AJUSTE.
	SISTEMA DE CONTROL
A09	LAS ALERTAS Y RESPUESTAS DE LOS PARAMETROS SE ENVIAN DIRECTAMENTE A LOS CORREOS DE LOS USUARIOS.
	INCLUYE
A10	COLECTOR DE SECADOR DE BANDEJA DE 6 PUERTOS CON ADAPTADORES DE MATRAS DE 1/2 O 3/4 DE PULG.
A11	VALVULA DE AISLAMIENTO INTEGRADA (SEPARA EL SECADOR DE BANDEJAS DEL LIOFILIZADOR)
B	SUMINISTROS
B02	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICO 223 VAC / 60-50Hz O 110 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B03	AMPERAJE: 4A
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 54.2 CM
C02	ALTO 68.8 CM
C03	LONGITUD 82.2 CM
C04	PESO 112.49 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA





Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1689
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-71	TUNEL DE VAPOR		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL TUNEL DE VAPOR ES FACIL DE OPERAR, FACIL DE MANTENER Y FACIL DE LIMPIAR Y ES LA SOLUCION IMPRESCINDIBLE PARA EL PERFECTO ACABADO Y TERMO CONTRACCION DE SUS ETIQUETAS TERMO CONTRAIBLES.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE		
A02	APERTURA DEL TUNEL: (ANCHO X ALTO X LARGO) 30 CM X 35 CM X 180 CM		
A03	TUBOS DE VAPOR: TUBOS REGULABLES EN 3 TRAMOS DE TUNEL		
A04	CON UNA PLACA COLECTORA DE AGUA DE ACERO INOXIDABLE PARA RECOLECTAR EL AGUA CONDENSADA		
	PARAMETROS		
A05	VELOCIDAD DEL TRANSPORTADOR: 0-30 M/MIN		
A06	CONSUMO DE VAPOR: 55 LB/HORA		
A07	ENERGIA ELECTRO-TERMICA: 18 KILOVATIOS		
A08	PRESION DE VAPOR: 3,62 - 5,80 PSI		
B	SUMINISTROS		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220/230 VAC / 50/60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	MAX. 30 AMPERIOS		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	0.80 MT	
C02	ALTO	1.60 MT	
C03	LONGITUD	2.00 MT	
C04	PESO	150 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40733

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1688
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-72	VISCOSIMETRO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL VISCOSIMETRO ES UN EQUIPO QUE SE UTILIZA PARA MEDIR LA RESISTENCIA QUE LA VISCOSIDAD DEL FLUIDO EJERCE. IDEAL PARA DETERMINAR LA VISCOSIDAD DE LIQUIDOS, PRINCIPALMENTE EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	VISCOSIMETRO COMPUESTO DE 4 HUSILLOS DE ACERO INOXIDABLE		
A02	CON PANTALLA LCD ILUMINADA		
A03	LECTURA DE VISCOSIDAD DINAMICA		
A04	TECLADO FRONTAL SENSIBLE		
	SISTEMAS DE CONTROL		
A05	VELOCIDAD DEL ROTOR: DE 0.1 A 100 RPM COMO MINIMO		
A06	NO MENOR A 8 VELOCIDADES PROGRAMABLES		
A07	TIPO DE VISUALIZACION: DIGITAL		
A08	PRECISION: +/- 1.0% DEL RANGO		
A09	REPETIBILIDAD: HASTA 0.5% (+/- 0.2%)		
A10	SALIDA DE COMUNICACIÓN RS-232		
A11	PROTECCION CONTRA VARIACIONES DE ENERGIA ELECTRICA		
	PARAMETROS		
A12	RANGO DE VISCOSIDAD cP(mPa.s): 1 a 6'000,000 cP COMO MINIMO		
A13	RANGO DE VELOCIDAD (rpm): 0.1 A 100		
A14	TIPOS DE ALARMA: AUDIBLE / VISUAL CON MENSAJE DE ERROR		
A15	ERROR DE MEDICION: +/- 5% COMO MINIMO		
	COMPONENTES		
A16	CABEZAL DEL VISCOSIMETRO		
A17	SOPORTE METALICO		
A18	AJUSTE DE NIVELACION PARA SOPORTE		
A19	CABEZAL DE EJE		
A20	HUSILLOS (NO MENOR 4)		
A21	PROTECTOR DE HUSILLO		
A22	BASTIDOR DE HUSILLO		
B	ADICIONALES		
B01	CERTIFICADO DE CALIBRACION		
B02	MALETIN PARA TRANSPORTE		
C	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
C01	220 V, 50/60HZ		
C02	DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA RM 175-2008-MEM LINEA A TIERRA		
D	DIMENSIONES APROXIMADAS		
D01	ANCHO	200 MM	
D02	ALTO	450 MM	
D03	LONGITUD	400 MM	
D04	PESO	4 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DIFÍAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP Nº 40993

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1687
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-73	BOMBA DE VACIO		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO UTILIZADO PARA APLICACION DE VACIO Y AIRE COMPRIMIDO. PARA VACIO, TIENE UTILIZACION DE EVAPORADORES ROTATIVOS, ESTUFAS DE VACIO, DESECADORES Y FILTRACIONES, ETC.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL DEL GABINETE POLIESTIRENO O SIMILAR Y BASE EN ACERO INOX 304 CON PINTURA		
A02	CON FILTRO DE CAUCHO		
A03	CON FILTRO DE PARTICULAS Y DE HUMEDAD PARA PROTEGER LA VIDA UTIL		
A04	ACCIONADA POR PISTÓN, SIN NECESIDAD DE ACEITE NI LUBRICANTE		
A05	VELOCIDAD DE FLUJO: 65L / MIN		
A06	ROTACION DEL MOTOR: 1700 RPM		
A07	NIVEL DE RUIDO: 62.0 dB		
	SISTEMA DE CONTROL		
A08	DISPOSITIVO DE PROTECCION TERMICA: SE CIERRA LA BOMBA AUTOMATICAMENTE CUANDO SE CALIENTA Y REANUDA EL TRABAJO CUANDO LA TEMPERATURA DISMINUYE		
	PARAMETROS		
A09	FLUJO: 65 LITROS/MINUTO		
A10	POTENCIA: 1/4 HP		
A11	VACIO: 0 A +-650 mmHg APROX EN RELACION A LA PRESION ATMOSFERICA		
B	CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS		
B01	FUENTE DE ALIMENTACIÓN: PODER 190 W		
B02	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 110 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM. LINEA A TIERRA		
B03	CORRIENTE 1.7 A		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	17.60 CM	
C02	ALTO	19.40 CM	
C03	LONGITUD	34.10 CM	
C04	PESO	7.60 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
RAG. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1686
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-74	EXTRACTOR DE ACEITES ESENCIALES
----------------	---------------------------------

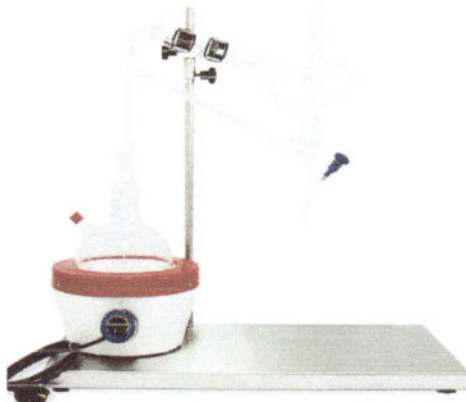
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO

LA EXTRACCION POR ARRASTRE DE VAPOR DE AGUA ES UNO DE LOS PRINCIPALES PROCESOS UTILIZADOS PARA LA EXTRACCION DE ACEITES ESENCIALES. LOS ACEITES ESENCIALES ESTAN CONSTITUIDOS QUIMICAMENTE POR TERPENOIDES (MONOTERPENOS, SESQUITERPENOS, ETC) Y FENILPROPANOIDES, COMPUESTOS QUE SON VOLATILES Y POR LO TANTO ARRASTRABLES POR VAPOR DE AGUA.

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	MATERIAL: EQUIPO FABRICADO EN VIDRIO BOROSILICATO : BALON, TUBO DE REFRIGERACION Y CONDENSADORES RECTOS TIPO LIEBIG GRADUADA
A02	MATERIAL DE LA BASE: ACERO INOXIDABLE
A03	MATERIAL MANTA: FIBERGLASS
A04	CONTROL DE TEMPERATURA ANALÓGICO
A05	VOLUMEN DEL BALÓN 2000 ML
A06	RESISTENCIA: TIPO NiCr INCORPORADO
A07	GRIFO DE COLECTA: TIPO STOP-FLOW
	PARAMETROS
A08	TEMPERATURA: HASTA $\pm 300^{\circ}\text{C}$
	ADICIONALES
A09	MANUAL DE INSTRUCCIONES
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC 50/60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.
B02	POTENCIA: 455 WATTS
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 550 MM
C02	ALTO 450 MM
C03	LONGITUD 350 MM
C04	PESO 5 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA L. F. NAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).	 1685
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-75	EXTRACTOR SUPERCRITICO
----------------	------------------------

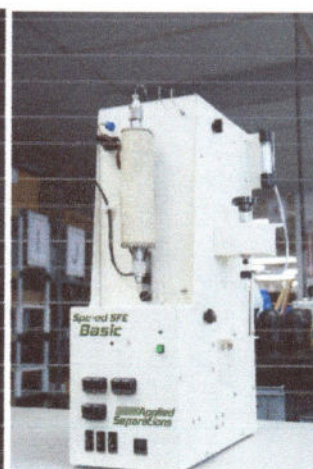
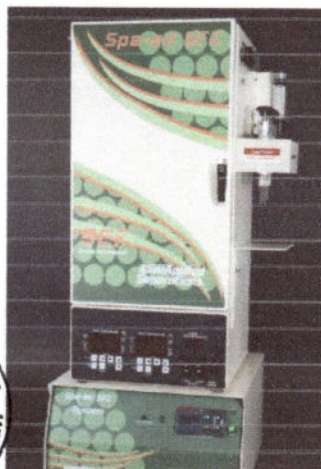
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO



EQUIPO BASADO EN EL PODER EXTRACTOR DEL CO₂, SE UTILIZAN PARA REALIZAR EXTRACTOS EN MATRICES SOLIDAS O LIQUIDAS SIN PRESENCIA DE DISOLVENTES .

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	PRESION HASTA 10.000 psi (690 BAR)
A02	HASTA 240 °C
A03	BOMBA: HASTA 400 ML/MIN DE CAUDAL
A04	CAPACIDAD PARA HASTA 4 RECIPIENTES DE ALTA PRESION
A05	CON RECIPIENTES DE 5ML A 1 LT
A06	CON CARTUCHOS SPE O CRISTALERIA ESTÁNDAR O SIMILAR
A07	CAPACIDADES DE PROCESAMIENTO PARALELO ENTRE 1 A 4 RECIPIENTES
	SISTEMA DE CONTROL
A08	CONTROL MEDIANTE PANTALLA TACTIL: PRESION, TEMPERATURA Y TASA DE FLUJO
	INCLUYE
A09	KIT D OPERACIONES
A10	KID DE MANTENIMIENTO
A11	RECIPIENTES A PRESIÓN QUE NO EXCEDAN LOS 140 °C
A12	RECIPIENTES A PRESIÓN QUE NO EXCEDAN LOS 240°C
A13	BOMBA MODIFICADORA
	ADICIONALES
A14	CABLE DE ALIMENTACION 240V
A15	CABLE DE ALIMENTACION, HORNO A BOMBA
A16	TUBO DE DESCARGA 4"
A17	MUESTRA: LANA DE POLIPROPILENO
A18	MUESTRA: FRITAS DE POLIPROPILENO
A19	CONJUNTO DE VENTILACION DEL TUBO DE RECOLECCION
A20	RCB/CHILLER 240V/50HZ
A21	01 CILINDRO CON GAS CO ₂
A22	01 COMPRESORA
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC 50/60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.
C	IMAGEN DE REFERENCIA





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 41903

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1684
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-76	SONICADOR DE PUNTA		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPOS QUE EMPLEAN ONDAS ULTRASONICAS PARA HOMOGENEIZAR MUESTRAS, ESPECIALMENTE CELULAS/ ESTRUCTURAS SUBCELULARES EN SUSPENSION; TAMBIEN INCLUYEN ACCESORIOS Y DISPOSITIVOS DE SOPORTE COMO OPCIONES DE ALIMENTACION, SONDAS, CARCASAS DE SONIDO Y OTROS.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A GENERALES			
A01	PANTALLA LCD		
A02	POTENCIA AJUSTABLE		
A03	CON MICRO PUNTA PARA VOLUMEN DE 5 - 50 ML		
A04	SONDA TIPO PUNTA PARA VOLUMEN DE 25 - 500 ML		
A05	PROCESA 0.5 - 500 ML		
SISTEMA DE CONTROL			
A06	AJUSTE AUTOMATICO PARA EL INTERCAMBIO DE PUNTAS DE SONDA		
A07	POTENCIA DEL MODO PULSO		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC 50/60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.		
B02	POTENCIA VARIABLE 500 WATTS		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	28.50 CM	
C02	ALTO	12.50 CM	
C03	LONGITUD	24.50 CM	
C04	PESO	8 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1683

CODIGO E-77	ROTAVAPOR
----------------	-----------

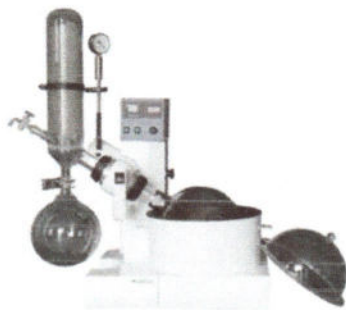
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO




UN ROTAVAPOR ES UN INSTRUMENTO QUE SIRVE PARA EVAPORAR SUSTANCIAS MEDIANTE DESTILACION PARA LUEGO VOLVER A CONDENSARLAS, ESTO CON EL FIN DE SEPARAR LOS COMPONENTES BASICOS ENTRE SI. CON ESTE INSTRUMENTO SE CONSIGUE LLEVAR A EBULLICION LIQUIDOS A UNA TEMPERATURA MENOS DE LO NORMAL Y EN CONDICIONES MUY CONTROLADAS.

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	EQUIPADO CON MODULOS AUTOMATICOS CON CONTROL DE VACIO
A02	PANTALLA LCD
A03	CONDENSADOR DE VIDRIO VERTICAL
A04	CAPACIDAD DE TAMAÑO DEL BAÑO: 15 LTS COMO MINIMO
A05	MATRAZ DE EVAPORACION: 5LT COMO MINIMO
A06	MATRAZ DE RECEPCION: 3LT COMO MINIMO
A07	BAÑO DE AGUA CALIENTE UNIVERSAL
	SISTEMAS DE CONTROL
A08	LLENADO AUTOMATICO DE BAÑOS DE AGUA
A09	SEGURIDAD DEL MATRAZ DE EVAPORACION EN CASO DE CORTE DE ENERGIA
	PARAMETROS
A10	RANGO TEMPERATURA: ESTATICA Y ONDA TA - 99°C, 150 °C APROX.
A11	VELOCIDAD DE ROTACION: DE 0 A 110 RPM
A12	VELOCIDAD DE EVAPORACION: 2LT/HR COMO MINIMO
A13	CON ELEVACION AUTOMATICA
A14	TASA MAXIMA DE RECUPERACION DE SOLVENTES
A15	SUPERFICIE DE CONDENSACION: 0.32M2 COMO MINIMO
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	FUENTE DE ALIMENTACIÓN: PODER DE CALEFACCION 2300 W, PODER DE ROTACION 40 W
B02	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM. LINEA A TIERRA
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 740 MM
C02	ALTO 440 MM
C03	LONGITUD 960 MM
C04	PESO 66 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA





MARLENY ROSARIO MIRANDA C. VAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40003

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1682
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-78		CAMPANA DE EXTRACCIÓN DE GASES	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL EQUIPO ES UNA CAMPANA EXTRACTORA DE GASES QUIMICOS PELIGROSOS, PARA LABORATORIO			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A GENERALES			
A01	MATERIAL EXTERNO: ACERO CON RECUBRIMIENTO EN POLVO COLOR BLANCO O SIMILAR.		
A02	MATERIAL INTERNO: PLACA FENOLICA O SIMILAR		
A03	MATERIAL: SUPERFICIE DE TRABAJO: PLACA FENOLICA O SIMILAR		
A04	PUERTA CORREDIZA TIPO GUILLOTINA CON VIDRIO TEMPLADO		
A05	CON MUEBLE INFERIOR		
A06	VENTANA DE VIDRIO TEMPLADO DE SEGURIDAD TIPO GUILLOTINA		
A07	DESCARGA DEL AIRE CONTAMINADO Y GAS TOXICO GENERADO AL EXTERIOR A TRAVES DE DUCTOS		
A08	SELLADO DE SILICONA DE CONDUCTOS Y TUBERIAS		
B SUMINISTROS			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC /60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUETO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.		
B02	LAMPARA LED (1ea x 20 W)		
B03	GRIFO: 1ea X GRIFO DE AIRE/GAS/AGUA		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	1200 MM	
C02	ALTO	2350 MM	
C03	LONGITUD	800 MM	
C04	TAMAÑO DEL DUCTO: 200 MM DE DIAMETRO		
D IMAGEN DE REFERENCIA			
 			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Rag. CIP N° 40083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).	 1681
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-79	EQUIPO DE DESTILACIÓN ALCOHÓLICA
----------------	----------------------------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO


EQUIPO UTILIZADO PARA LA DESTILACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS EN GENERAL (VINOS, LICORES, VODKA, CERVEZA, ENTRE OTROS), DESTILACION DE VINAGRE, ALCOHOL (LIQUIDO Y GEL), PARA POSTERIOR DETERMINACION DEL GRADO DE ALCOHOL MEDIANTE EL ANALISIS DE DENSIDAD.

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A		GENERALES
A01	MATERIAL GABINETE:	ACERO INOXIDABLE 304
A02	MATERIAL CRISTALERIA:	VIDRIO BOROSILICATO
A03		CON CONDENSADOR TIPO BOLA Y CALDERA CON VASO DOSIFICADOR
A04		SISTEMA DE ABASTECIMIENTO, VALVULAS STOP-FLOW Y DRENAJE PARA LIMPIEZA
A05		SENSOR PARA INDICAR EL NIVEL DE LA CALDERA
		SISTEMAS DE CONTROL - PANEL DE CONTROL
A06		INDICADORES VISUALES DE CALENTAMIENTO Y NIVEL DE CALDERA
A07		CONTROL DE TEMPERATURA ANALOGICO O SIMILAR
A08		SENSOR PARA INDICAR EL NIVEL DE LA CALDERA
		PARAMETROS
A09		VOLUMEN DE LA CALDERA: APROX. 2000 ML
A10		VOLUMEN DESTILACION: APROX. 250 ML
A11		CAPACIDAD DE DESTILACION: NO MENOR A 16±3 ML/MINUTO
		SEGURIDAD
A12		PROTECTOR EN LA PARTE FRONTAL DE LA CALDERA
A13		VALVULA DE SEGURIDAD PARA LA DESPRESURIZACION
B		REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01		CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 50/60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUETO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.
B02		POTENCIA DE CALENTAMIENTO : APROX 750 W
C		DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO	350 MM
C02	ALTO	930 MM
C03	LONGITUD	590 MM
C04	PESO	5 KG
D		IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1680

CODIGO E-80	HORNO MUFLA
----------------	-------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO
ESTE HORNO ES DISEÑADO PARA ALTA TEMPERATURA. SE UTILIZA PARA CALCINACIÓN DE SUSTANCIAS, SECADO DE SUSTANCIAS, FUNDICIÓN Y SECADO POR CONDENSACION ENTRE OTROS PROCESOS DE CONTROL.

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD: 1 A 3 LT
A02	MATERIAL INTERNO: FIBRA DE CERAMICA
A03	MATERIAL EXTERNO: ACERO, AISLAMIENTO EN FIBRA CERAMICA
A04	PANTALLA DIGITAL LCD
A05	ELEMENTO CALEFACTOR INCORPORADO EN LOS CUATRO LADOS
A06	TERMOCUPLA TIPO K
	SISTEMAS DE CONTROL
A07	CONTROL DIGITAL CON PULSADOR
A08	INTERRUPTOR DE SEGURIDAD POR APERTURA DE PUERTA
A09	TEMPORIZADOR Y ALARMA: HASTA 100 HORAS
A10	ALARMA: POR ERROR, FINALIZACION DEL PROCESO
A11	SET DE CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA
	PARAMETROS
A12	RANGO DE 300oC HASTA 1200 °C
B	ACCESORIOS
B01	PLACA DE FIBRA CERAMICA
B02	MANUAL DE INSTRUCCIONES
C	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
C01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUETO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.
C02	POTENCIA DE CALENTAMIENTO : APROX 1.6 KW
D	DIMENSIONES APROXIMADAS
D01	ANCHO 39 CM
D02	ALTO 53 CM
D03	LONGITUD 48 CM
D04	PESO 47 KG
E	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA L. 1985
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1679
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-81	CENTRIFUGA REFRIGERADA
----------------	------------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DEL EQUIPO



LA CENTRIFUGA DE ALTA VELOCIDAD ES IDEAL PARA EL ANALISIS BIOQUIMICO Y QUIMICO DE MICROMUESTRAS, LA SEDIMENTACION DE COMPONENTES BIOLOGICOS, ETC. EL DISEÑO ESPECIAL DE ENFRIAMIENTO DE AIRE DE FLUJO MULTIPLE CON PATENTE GARANTIZA UN ENFRIAMIENTO RAPIDO DEL ROTOR Y UN BAJO CONSUMO DE ENERGIA.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	DE SOBREMESA
A02	PANTALLA TACTIL DE 7 PULG.
A03	CAPACIDAD MAXIMA: 68 X 15 ML / 36 X 50 ML / 4 X 1000 ML / 4 X 5 MTP
A04	CON ROTORES BASCULANTES Y ADAPTADORES PARA TUBOS Y BOTELLAS DE 0.2 ML A 1000 ML
A05	CON ROTORES DE ANGULO FIJO DE ALTA VELOCIDAD EN TUBOS DE 0.2 ML A 250 ML.
A06	FUERZA CENTRIFUGA RELATIVA: 21380 X G, INCREMENTO 10 X G. COMO MINIMO
A07	MOTOR SIN ESCOBILLAS
A08	ROTOR INCLUIDO: 15 ML, 50 ML Y 1000 ML
A09	NUMERO DE PROGRAMAS: 99
A10	TAPA DE CENTRIFUGA CON CIERRE DE TAPA SUAVE
A11	TAPONES Y TAPAS HERMETICOS A LOS AEROSOLLES PARA UN BLOQUEO RAPIDO Y ERGONOMICO DE LA TAPA
A12	NIVEL DE RUIDO MENOR A 59 dB (A)
	SISTEMA DE CONTROL
A13	TEMPORIZADOR: 10 S A 99 H 59 MIN, CON FUNCION DE MARCHA CONTINUA
	PARAMETROS
A14	RANGO DE VELOCIDAD APROXIMADO DESDE 10-14000 RPM (1 RPM PASOS)
A15	ALTA VELOCIDAD DE CENTRIFUGACION DE HASTA 22.132 X GR (14,000RPM)
A16	RANGO DE TEMPERATURA DE - 11oC A 40oC
	SEGURIDAD
A17	DETECCION AUTOMATICA DEL ROTOR Y DE DESEQUILIBRIOS PARA UNA MAXIMA SEGURIDAD OPERACIONAL.
A18	GESTION DE USUARIOS CON MULTIPLES NIVELES DE AUTORIZACION Y FUNCIONES DE DOCUMENTACION.
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 230 VAC / 50-60Hz / TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	CONSUMO DE ENERGIA: 1650 W
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 68 CM
C02	ALTO 37 CM
C03	LONGITUD 72 CM
C04	PESO 109 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 48963

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1678
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-82		AGITADOR/ MEZCLADOR	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO AGITADOR/MEZCLADOR ANALOGICO IDEAL PARA HOMOGENIZACION DE SOLUCIONES ACUOSAS DE BAJA Y ALTA VISCOSIDAD, APLICACION EN PRODUCCION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, GOLOSINAS, PRODUCTOS LACTEOS Y AZUCARADOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	MATERIAL: ALUMINIO O SIMILAR FUNDIDO CON RECUBRIMIENTO		
A02	CAPACIDAD DE AGITACION: 40 LT.		
A03	ALTO TORQUE: 180Ncm		
A04	CONTROLADOR: INTEGRADO		
INCLUYE:			
A05	UNIDAD DE AGITACION		
A06	PALETA DE AGITACION TIPO DIAMANTE DE 4 HOJAS (PL020)		
A07	SOPORTE UNIVERSAL PESADO PARA AGITADOR COMPLETO		
SISTEMA DE CONTROL			
A08	RANGO DE VELOCIDAD: 50-1000rpm		
A09	VISCOSIDAD: 60,000 mPas		
A10	CONTROL: REGULADOR FASE ANALOGA		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 230 VAC / 50/60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	CONSUMO: 85 WATTS		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	230MM	
C02	ALTO	350 MM	
C03	LONGITUD	250 MM	
C04	PESO	3 KG	
D IMAGEN REFERENCIAL			
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CP 17 4000

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).																																												
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																																												
CODIGO E-83		AGITADOR MAGNETICO																																											
ESPECIFICACIONES TECNICAS																																													
DEFINICION DE EQUIPO EL AGITADOR MAGNÉTICO CON CALEFACTOR DE LABORATORIO ES UN INSTRUMENTO ELECTRÓNICO QUE USA UN CAMPO MAGNÉTICO PARA MEZCLAR UNO O MÁS SOLUTOS CON UN SOLVENTE DE MANERA AUTOMATIZADA. ESTE EQUIPO TIENE LA CAPACIDAD DE CALENTAR SOLUCIONES QUÍMICAS, TAMBIÉN PERMITE MINIMIZAR EL RIESGO DE QUE UNA SOLUCIÓN SE ALTERE, PUES GENERALMENTE CUANDO SE AGITA DE FORMA MANUAL LAS SOLUCIONES TIENDEN A CONTAMINARSE.																																													
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS																																													
<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>GENERALES</td> </tr> <tr> <td>A01</td> <td>CON CALEFACTOR</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td>CAPACIDAD (MÉTRICA): 10 L HASTA 20 L</td> </tr> <tr> <td>A03</td> <td>PROTECCION CONTRA EL AGUA Y POLVO</td> </tr> <tr> <td>A04</td> <td>PLACA SUPERIOR EN CERÁMICA, VIDRIO O ALUMINIO RESISTENTE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>SISTEMA DE CONTROL</td> </tr> <tr> <td>A05</td> <td>TIEMPO DE EJECUCION: 1-999 MINUTOS & INFINITO</td> </tr> <tr> <td>A06</td> <td>MODO PROGRAMABLE: HASTA APROX. 100 PROGRAMAS</td> </tr> <tr> <td>A07</td> <td>MODO DE PULSO PROGRAMABLE: DE 30 A 100 SEG. APROX.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>PARAMETROS</td> </tr> <tr> <td>A08</td> <td>MAXIMA TEMPERATURA (MÉTRICA): 550 ° C</td> </tr> <tr> <td>A09</td> <td>RANGO DE AGITACIÓN: APROX. 100 A 2500 RPM C/PRECISION DE 10RPM</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>ACCESORIOS</td> </tr> <tr> <td>B01</td> <td>CON Sonda DE TEMPERATURA PARA MEDIR To DEL MEDIO</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>REQUERIMIENTO DE ENERGIA</td> </tr> <tr> <td>C01</td> <td>CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUETO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>DIMENSIONES APROXIMADAS</td> </tr> <tr> <td>D01</td> <td>ANCHO 115 CM</td> </tr> <tr> <td>D02</td> <td>ALTO 330 MM</td> </tr> <tr> <td>D03</td> <td>LONGITUD 220 MM</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>IMAGEN DE REFERENCIA</td> </tr> </table>				A	GENERALES	A01	CON CALEFACTOR	A02	CAPACIDAD (MÉTRICA): 10 L HASTA 20 L	A03	PROTECCION CONTRA EL AGUA Y POLVO	A04	PLACA SUPERIOR EN CERÁMICA, VIDRIO O ALUMINIO RESISTENTE		SISTEMA DE CONTROL	A05	TIEMPO DE EJECUCION: 1-999 MINUTOS & INFINITO	A06	MODO PROGRAMABLE: HASTA APROX. 100 PROGRAMAS	A07	MODO DE PULSO PROGRAMABLE: DE 30 A 100 SEG. APROX.		PARAMETROS	A08	MAXIMA TEMPERATURA (MÉTRICA): 550 ° C	A09	RANGO DE AGITACIÓN: APROX. 100 A 2500 RPM C/PRECISION DE 10RPM	B	ACCESORIOS	B01	CON Sonda DE TEMPERATURA PARA MEDIR To DEL MEDIO	C	REQUERIMIENTO DE ENERGIA	C01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUETO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.	D	DIMENSIONES APROXIMADAS	D01	ANCHO 115 CM	D02	ALTO 330 MM	D03	LONGITUD 220 MM	E	IMAGEN DE REFERENCIA
A	GENERALES																																												
A01	CON CALEFACTOR																																												
A02	CAPACIDAD (MÉTRICA): 10 L HASTA 20 L																																												
A03	PROTECCION CONTRA EL AGUA Y POLVO																																												
A04	PLACA SUPERIOR EN CERÁMICA, VIDRIO O ALUMINIO RESISTENTE																																												
	SISTEMA DE CONTROL																																												
A05	TIEMPO DE EJECUCION: 1-999 MINUTOS & INFINITO																																												
A06	MODO PROGRAMABLE: HASTA APROX. 100 PROGRAMAS																																												
A07	MODO DE PULSO PROGRAMABLE: DE 30 A 100 SEG. APROX.																																												
	PARAMETROS																																												
A08	MAXIMA TEMPERATURA (MÉTRICA): 550 ° C																																												
A09	RANGO DE AGITACIÓN: APROX. 100 A 2500 RPM C/PRECISION DE 10RPM																																												
B	ACCESORIOS																																												
B01	CON Sonda DE TEMPERATURA PARA MEDIR To DEL MEDIO																																												
C	REQUERIMIENTO DE ENERGIA																																												
C01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUETO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.																																												
D	DIMENSIONES APROXIMADAS																																												
D01	ANCHO 115 CM																																												
D02	ALTO 330 MM																																												
D03	LONGITUD 220 MM																																												
E	IMAGEN DE REFERENCIA																																												
																																													




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 48083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1676
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-85	LAMPARA PARA ANALISIS CON UV HP-UVIS		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPO DE LABORATORIO QUE SE UTILIZA PARA ANALISIS CON LUZ UV.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	EQUIPO PARA ANALISIS CON LUZ UV SIN ESPACIO OSCURO		
A02	CON PANTALLA PROTECTORA DE LOS RAYOS UV		
A03	CON LAMPARA DE MERCURIO DE ALTA PRECISION QUE EMITE RADIACION INTENSA A 366 nm PARA LA EVALUACION ANALITICA DE LA FLUORESCENCIA		
A04	INCLUYE FILTROS ESPECIALES QUE A 254 nm SE OBTIENE UN CONTRASTE OPTIMO		
A05	MENOS ESPACIO A OBSERVACION DE 2 PLACAS DE 200 X 200 nm		
A06	CON POSICION INCLINADA DE LAS PLACAS		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 230 VAC / 60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUETO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	325 MM	
C02	ALTO	480 MM	
C03	LONGITUD	290 MM	
C04	PESO	11.50 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
<div style="text-align: center;"> 3  </div>			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48943

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1675
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO	MEDIDOR DQO
E-87	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DEL EQUIPO



EL EQUIPO PERMITE REALIZAR MEDIDAS DE MANERA SENCILLA DE LA MATERIA ORGANICA PRESENTE EN EL AGUA NATURAL, RESIDUAL O DE PROCESO. PERMITE MEDIR TANTO LA DEMANDA BIOQUIMICA DE OXIGENO (DBO), COMO LA DEMANDA QUIMICA DE OXIGENO (DQO).

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	MATERIAL: PLASTICO ABS O SIMILAR
A02	EQUIPO DIGITAL
A03	PROTECCION CONTRA AGUA Y POLVO
A04	SALIDA DIGITAL: RS232
	PARAMETROS
A05	RANGO DQO: MINIMO 0 A 40 MG/LT, 3 A 150 MG/LT, 20 A 1500 MG/LT, 200 A 15000 MG/LT
	ACCESORIOS
A06	MALETIN
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS
B01	BATERIA RECARGABLE, TIEMPO DE USO 60 HORAS MINIMO
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 106 MM
C02	ALTO 82 MM
C03	LONGITUD 220 MM
C04	PESO 3 KG
D	IMAGEN DE REFERENCIA





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1674																																																				
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																																																						
CODIGO E-89		EQUIPO DE ANALISIS DE CLORO LIBRE Y RESIDUAL																																																					
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS																																																							
DEFINICION DEL EQUIPO EQUIPO QUE MIDE EL CLORO LIBRE Y RESIDUAL QUE ES EL REMANENTE DEL CLORO QUE QUEDA DISPONIBLE EN EL AGUA, DESPUES QUE PARTE DE ESTE REACCIONE EN EL PROCESO DE DESINFECCION.																																																							
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS																																																							
<table border="1"> <tr> <th>A</th> <th>GENERALES</th> </tr> <tr> <td>A01</td> <td>PORTATIL</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td>CARCASA CON CLASIFICACION IP67</td> </tr> <tr> <td>A03</td> <td>PANTALLA LCD: CON RETROILUMINACION</td> </tr> <tr> <td colspan="2">SISTEMA DE CONTROL</td> </tr> <tr> <td>A04</td> <td>ALMACENAMIENTO DE DATOS: NO MENOR A ULTIMAS 50 MEDICIONES</td> </tr> <tr> <td>A05</td> <td>NOTIFICACION DE BATERIA BAJA</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PARAMETROS</td> </tr> <tr> <td>A06</td> <td>RANGO DE MEDICION: 0.02 - 2MG/L CL2, 01-8MG/L CL2</td> </tr> <tr> <td>A07</td> <td>TEMPERATURA: 0-50°C</td> </tr> <tr> <td>A08</td> <td>HUMEDAD RELATIVA: 0-90%</td> </tr> <tr> <td>A09</td> <td>TAMAÑO DE LA MUESTRA: 10 ML</td> </tr> <tr> <td>A10</td> <td>ABSORBANCIA: 0 - 2.5 Abs</td> </tr> <tr> <td>A11</td> <td>LONGITUD DE ONDA: 528 +- 2nm</td> </tr> <tr> <td>A12</td> <td>PARAMETRO: CLORO LIBRE + TOTAL</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ADICIONALES</td> </tr> <tr> <td>A13</td> <td>DOS CELDAS DE MUESTRA DE VIDRIO Y DOS DE PLASTICO</td> </tr> <tr> <td>A14</td> <td>ESTUCHE DE TRANSPORTE</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>CARACTERISTICAS ELECTRICAS</td> </tr> <tr> <td>B01</td> <td>BATERIAS AAAA (VIDA UTIL 5000 TESTS)</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>DIMENSIONES APROXIMADAS</td> </tr> <tr> <td>C01</td> <td>ANCHO 70 MM</td> </tr> <tr> <td>C02</td> <td>ALTO 160 MM</td> </tr> <tr> <td>C03</td> <td>LONGITUD 35 MM</td> </tr> <tr> <td>C04</td> <td>PESO 0.25 KG</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>IMAGEN DE REFERENCIA</td> </tr> </table>				A	GENERALES	A01	PORTATIL	A02	CARCASA CON CLASIFICACION IP67	A03	PANTALLA LCD: CON RETROILUMINACION	SISTEMA DE CONTROL		A04	ALMACENAMIENTO DE DATOS: NO MENOR A ULTIMAS 50 MEDICIONES	A05	NOTIFICACION DE BATERIA BAJA	PARAMETROS		A06	RANGO DE MEDICION: 0.02 - 2MG/L CL2, 01-8MG/L CL2	A07	TEMPERATURA: 0-50°C	A08	HUMEDAD RELATIVA: 0-90%	A09	TAMAÑO DE LA MUESTRA: 10 ML	A10	ABSORBANCIA: 0 - 2.5 Abs	A11	LONGITUD DE ONDA: 528 +- 2nm	A12	PARAMETRO: CLORO LIBRE + TOTAL	ADICIONALES		A13	DOS CELDAS DE MUESTRA DE VIDRIO Y DOS DE PLASTICO	A14	ESTUCHE DE TRANSPORTE	B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS	B01	BATERIAS AAAA (VIDA UTIL 5000 TESTS)	C	DIMENSIONES APROXIMADAS	C01	ANCHO 70 MM	C02	ALTO 160 MM	C03	LONGITUD 35 MM	C04	PESO 0.25 KG	D	IMAGEN DE REFERENCIA
A	GENERALES																																																						
A01	PORTATIL																																																						
A02	CARCASA CON CLASIFICACION IP67																																																						
A03	PANTALLA LCD: CON RETROILUMINACION																																																						
SISTEMA DE CONTROL																																																							
A04	ALMACENAMIENTO DE DATOS: NO MENOR A ULTIMAS 50 MEDICIONES																																																						
A05	NOTIFICACION DE BATERIA BAJA																																																						
PARAMETROS																																																							
A06	RANGO DE MEDICION: 0.02 - 2MG/L CL2, 01-8MG/L CL2																																																						
A07	TEMPERATURA: 0-50°C																																																						
A08	HUMEDAD RELATIVA: 0-90%																																																						
A09	TAMAÑO DE LA MUESTRA: 10 ML																																																						
A10	ABSORBANCIA: 0 - 2.5 Abs																																																						
A11	LONGITUD DE ONDA: 528 +- 2nm																																																						
A12	PARAMETRO: CLORO LIBRE + TOTAL																																																						
ADICIONALES																																																							
A13	DOS CELDAS DE MUESTRA DE VIDRIO Y DOS DE PLASTICO																																																						
A14	ESTUCHE DE TRANSPORTE																																																						
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS																																																						
B01	BATERIAS AAAA (VIDA UTIL 5000 TESTS)																																																						
C	DIMENSIONES APROXIMADAS																																																						
C01	ANCHO 70 MM																																																						
C02	ALTO 160 MM																																																						
C03	LONGITUD 35 MM																																																						
C04	PESO 0.25 KG																																																						
D	IMAGEN DE REFERENCIA																																																						
																																																							


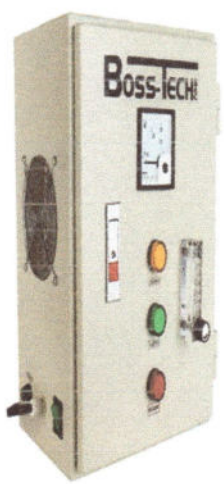



MARLENY ROSARIO MIRANDA D. I. NAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48038

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1673
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-90	EQUIPO PURIFICADOR DE AGUA ULTRA PURA		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DEL EQUIPO EL EQUIPO DE AGUA PARA PRODUCIR AGUA ULTRAPURA ES A TRAVES DEL OSMOSIS INVERSA Y LECHO MIXTO, ES UNA TECNOLOGIA DE PURIFICACION DE AGUA PARA ELIMINAR IONES, MOLECULAS, PARTICULAS Y OFRECE CASI UN 100% DE AGUA LIBRE DE BACTERIAS. SON EQUIPOS DE ALTA RETENCION DE SALES, ES DE MANEJO SENCILLO Y FACIL INSTALACION.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD DEL TANQUE DE AGUA: DE 20 A 30 LT.		
A02	TIPO DE AGUA: TIPO I Y TIPO III		
A03	DE SOBREMESA		
A04	PANTALLA LCD		
A05	PURIFICACION EN UN SOLO PASO DE AGUA CORRIENTE A AGUA TIPO I Y TIPO III		
A06	CON MEMBRANA DE MICROFILTRO		
A07	CON 2 SALIDAS DE AGUA PARA TIPO I Y TIPO III		
A08	FUENTE DE INGRESO: AGUA CORRIENTE		
	SISTEMA DE CONTROL		
A09	ALARMA POR ESCASEZ DE AGUA PROGRAMADA		
A10	PROGRAMA DE PREVENCION DE MEMBRANAS DE OSMOSIS INVERSA		
A11	MONITOREO EN LINEA DE LA RESISTENCIA AL AGUA		
	PARAMETROS		
A12	SALIDA DEL AGUA PURA: ≥ 10 LT/HR		
A13	SALIDA DE AGUA ULTRA PURA $\geq 1-1,5$ LT/MIN		
A14	NIVEL MINIMO DE TOC < 3 ppb		
A15	RESISTIVIDAD A 25oC $18,25$ M Ω . Cm		
A16	CONDUCTIVIDAD A 25oC ≤ 10 μ S/cm		
A17	METAL PESADO: < 0.01 MG/LT		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220VAC / 50Hz / TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA ≥ 100 W		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	550 MM	
C02	ALTO	530 MM	
C03	LONGITUD	340 MM	
C04	PESO	30 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			


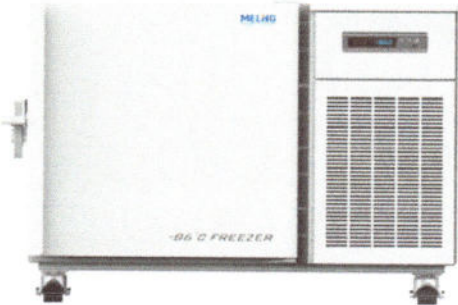


Marleny Rosario Miranda
 MARLENY ROSARIO MIRANDA
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1672
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-91	OZONIZADOR DE AGUA		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL SISTEMA DE OZONO DESINFECTA EL AGUA DE LAS PLANTAS INDUSTRIALES, CARNES, EMBUTIDOS, ETC. PURIFICA CON MENOR CONCENTRACION Y TIEMPO DE CONTACTO, NO DEJA RASTROS DE SABOR U OLO, INACTIVA LOS MICROORGANISMOS			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: ENTRE 1 - 1.5 GR/HR		
A02	SECADOR DE AIRE REGENERATIVO PARA OPERACION CONTINUA LAS 24 HORAS DEL DIA		
A03	ELECTRODO DE CORONA O CERAMICA		
A04	FUENTES DE PODER DE AV-AF O SIMILAR		
	SISTEMAS DE CONTROL		
A05	REGULADOR DE VOLTAJE PARA PROTEGER LOS COMPONENTES ELECTRONICOS		
	PARAMETROS		
A06	TEMPERATURA DE OPERACIÓN: ENTRE 5oC - 40oC APROX.		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220-440 VAC / 60Hz. 1 O 3 FASES. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	40 CM	
C02	ALTO	30 CM	
C03	LONGITUD	20 CM	
C04	PESO	9 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			


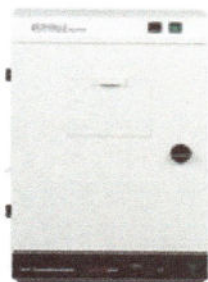



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 48983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1671
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-92	ULTRAFREZER		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL ULTRA CONGELADOR ES UNA DE LAS PRINCIPALES HERRAMIENTAS UTILIZADAS EN LOS LABORATORIOS DE INVESTIGACION. EL ULTRA CONGELADOR PROTEGE LAS MUESTRAS BIOLÓGICAS MANTENIENDOLAS A TEMPERATURAS MUY BAJAS. LA TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO PUEDE VARIAR DE -45°C a -86 °C.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A GENERALES			
A01	CAPACIDAD: ENTRE 80 A 100 LT		
A02	MATERIAL INTERNO: CHAPA DE ACERO GALVANIZADO, EXTERNO: PLACAS DE ACERO CON PULVERIZACION		
A03	PANTALLA TACTIL LED DE 7 PULG.		
A04	CON 01 ESTANTERIA DE ACERO INOXIDABLE		
A05	CERRADURA DE PUERTA CON LLAVE		
A06	CON 04 RUEDAS		
A07	PUERTO DE ACCESO, 1 PC. Ø 25 mm		
A08	SENSOR PT100		
A09	COMPRESOR: DE ALTA EFICIENCIA Y ADOPTADO Y VENTILADOR EMB		
A10	AHORRA ENERGIA Y ES ECOLOGICO		
A11	REFRIGERANTE: MEZCLA DE GAS		
A12	COMPRESOR: 1PC		
SISTEMAS DE CONTROL			
A13	CONTROLADOR: MICROPROCESADOR		
A14	METODO DE ENFRIAMIENTO: REFRIGERACION DIRECTA		
A15	METODO DE DESCONGELACION: MANUAL		
A16	CON BLOQUEO EXTERNO		
A17	CONTACTO DE ALARMA REMOTA		
PARAMETROS			
A18	TEMPERATURA DE TRABAJO DE -86°C A -40°C		
A19	TEMPERATURA AMBIENTE 16-32°C Y HUMEDAD RELATIVA 70% APROX.		
A20	RENDIMIENTO DE ENFRIAMIENTO: -80°C		
A21	REGISTRO DE DATOS / INTERVALO / TIEMPO DE GRABACION: USB / GRABAR CADA 10 MINUTOS / 2 AÑOS		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 230 VAC / 50Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	755 MM	
C02	ALTO	1982 MM	
C03	LONGITUD	895 MM	
C04	PESO	169 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1670
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-95		DOCUMENTADOR DE GELES	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA DOCUMENTACION DE GELES ES UN PROCESO QUE SE LLEVA A CABO EN UN FOTODOCUMENTADOR DE GELES, ESTE EQUIPO FORMA PARTE DEL EQUIPAMIENTO ESPECIAL DE LOS LABORATORIOS DE BIOLOGIA MOLECULAR. ENTRE SUS FUNCIONES SE ENCUENTRA EL PERMITIR OBSERVAR, TOMAR FOTOS Y ANALIZAR BANDAS DE LOS GELES POSTERIORES A LA ELECTROFORESIS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	CON CARCASA COMPACTA DE METAL		
A02	CON CUARTO OSCURO CON LUZ LED BLANCA EN EL TECHO Y UNA PUERTA DE ACCESO Y UNA VENTANA DE VISUALIZACION QUE BLOQUEA LOS RAYOS UV		
A03	INCLUYE DETECCION AUTOMATICA DE BANDA Y BANDA. ANALISIS CUANTITATIVO DE LINEAS Y BANDAS Y CALIBRACION DE MULTIPLES MW		
A04	CON FILTRO DE EMISION DE BROMURO DE ETIDIO DE 21X26CM INCORPORADO. LA CAMARA DIGITAL A COLOR DE ALTA RESOLUCION TIENE 12 MEGAPIXELES, ZOOM OPTICO 6X, ZOOM DIGITAL 4X Y CONECTOR USB		
A05	CON PLACA CONVERTIDORA UVP VISI-BLUE 15000-088		
CONTROL			
A06	LA LUZ UV SE APAGA CUANDO LA PUERTA ESTA ABIERTA		
A07	EL TRANSILUMINADOR UVP DE INTENSIDAD UNICA M-26 OFRECE UNA LONGITUDDE ONDA DE 302 nm		
COMPONENTES			
A08	CON TRANSILUMINADOR		
A09	FILTRO		
A10	CAMARA		
A11	CUARTO OSCURO		
A12	SOFTWARE DE ADQUISICION Y ANALISIS VISIOWORKS		
B DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	365 MM	
C02	ALTO	325 MM	
C03	LONGITUD	480 MM	
C04	PESO	6 KG	
C IMAGEN REFERENCIAL			
			




MARLENY ROSARIO MIRANLA YAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48763

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1669
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-96		TERMOCICLADOR	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
EQUIPO QUE PERMITE LA REACCION EN CADENA DE LA POLIMERASA (PCR) DE FORMA EFICIENTE Y RAPIDA, MEDIANTE LA REALIZACION AUTOMATICA Y CICLICA DE LOS CAMBIOS DE TEMPERATURA QUE SE REQUIEREN.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A GENERALES			
A01	MATERIAL CUERPO PRINCIPAL : ALEACION DE ALUMINIO 6" O SIMILAR		
A02	CUATRO CANALES FLUORESCENTES DIFERENTES COMO MINIMO		
A03	FUENTE DE LUZ LED MONOCROMO O SIMILAR		
A04	CAMARA CCD DE ALTA RESOLUCION		
A05	SISTEMA DE OPERACIÓN DE LA MAQUINA PCR LINUX		
A06	FACTOR DE CALIBRACION PARA PRECISION OPTICA Y TERMICA		
A07	REACCIONES POR EJECUCION MINIMO 96		
A08	SISTEMA OPERATIVO DE PC WINDOWS XP/VISTA/7/8/10		
PARAMETROS			
A09	RANGO DE TEMPERATURA: 0 A 99oC		
A10	PRECISION: $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$		
A11	UNIFORMIDAD DE TEMPERATURA: $\pm 0,4^{\circ}\text{C}$ (10 s DESPUES DE ALCANZAR LOS 95 $^{\circ}\text{C}$)		
A12	VOLUMEN DE REACCION: 15 A 100 ul		
A13	RANGO DE GRADIENTE: 30oC a 99oC		
A14	TASA DE RAMPA MAXIMA 5oC/SEG		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	POTENCIA 600 W		
B02	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 100 - 240 VAC /50/ 60Hz / TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	592 MM	
C02	ALTO	280 MM	
C03	LONGITUD	440 MM	
C04	PESO	15 KG	
D IMAGEN REFERENCIAL			
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	UNB 1668
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO E-97	MICROSCOPIO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPO UTILIZADO PARA PERMITIR LA VISUALIZACIÓN DE ESTRUCTURAS MICROSCÓPICAS DE USO EN ESTUDIOS MÉDICOS EN LAS ÁREAS DE MICROBIOLOGÍA, HEMATOLOGÍA, BIOQUÍMICA, ANATOMÍA PATOLÓGICA, INMUNODIAGNÓSTICO Y BANCO DE SANGRE PARA ESTUDIOS GENERALES MEDIANTE TÉCNICAS DE CAMPO CLARO Y CAMPO OSCURO.	
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS	
A	GENERALES
A01	CON CUERPO ESTATIVO ERGONOMICO, ROBUSTO ACABADO EN MATERIAL ALTAMENTE RESISTENTE
A02	SISTEMA OPTICO DE CORRECCION INFINITA (TODO EL SISTEMA DE OBSERVACION INCLUYENDO TUBO BINOCULAR Y OBJETIVOS, LOS MISMOS QUE DEBEN ESTAR PLENAMENTE IDENTIFICADOS)
A03	PLATINA DE DOBLE PLACA CON MOVIMIENTO X-Y, COMANDADAS POR PERILLAS COAXIALES, ESCALA GRADUADA DE DESPLAZAMIENTO (VERNIER), ESCALA MILIMETRICA, PINZA Y TOPE CON AJUSTE DE ALTURA
A04	CABEZAL DE OBSERVACION BINOCULAR EL CUAL DEBERA TENER INCLINACION DE 45ºC Y GIRATORIA DE 360ºC CON AJUSTE DE DISTANCA INTERPUPILAR.
A05	COAXIAL ANTIDERRAPANTE MACROMETRICO Y MICROMETRICO CON AJUSTE DE TENSION
A06	REVOLVER PORTA OBJETIVOS CUADRUPLA O SUPERIOR CON ANILLO ANTIDERRAPANTE
B	COMPONENTES
	OBJETIVOS CON CORRECCION OPTICA INFINITA (∞)
B01	4X, 10X, 40X (RETRACTIL) E INMERSION 100X (RETRACTIL) CON OPTICA SEMI-PLAN ACROMATICA CON ACABADO METALICO Y ANILLO DE COLOR
	OCULARES
B02	WF10X/20MM CON GOMAS PROTECTORAS Y AJUSTE DE DIOPTRIA EN AL MENOS UNO DE LOS OCULARES
	CONDENSADOR (ES)
B03	COMPUESTO (ABBE) DE CAMPO CLARO
B04	APERTURA NUMERICA: 1.25 AL MENOS
B05	CON TORNILLO ELEVADOR
	DIAFRAGMA
B06	DE IRIS CON PORTAFILTROS
	ILUMINACION
B07	CON CONTROL DE INTENSIDAD VARIABLE Y DIAFRAGMA DE CAMPO EN LA LAMPARA
B08	SISTEMA DE ILUMINACION TIPO KOHLER LED
C	ACCESORIOS
C01	CABLE TRIFASICO
C02	FILTROS DE COLOR
C03	ACEITE DE INMERSION
C04	UNA (01) FUNDA DE PROTECCION PARA MICROSCOPIO
C05	MANUAL INSTRUCTIVO
D	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
D01	03 BATERIAS AA RECARGABLES PARA 4 HORA DE OPERACIÓN
D02	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz / TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	ANCHO 265 MM
C02	ALTO 420 MM
C03	LONGITUD 295 MM
C04	PESO 6 KG
E	IMAGEN REFERENCIAL




Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 48083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-98		CAMARA OSCURA TLC	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO CAMARAS OSCURAS TLC. LAMPARAS UV INTEGRADAS CON ELEVADA CAPACIDAD DE RENDIMIENTO Y UN ESPACIO INTERIOR GRANDE EXTRA, ACCESO FACIL INCLUSO PARA GRANDES MUESTRAS. ASICOMO ES UTILIZADA PARA VISUALIZACION DE MUESTRAS Y CAMARA DE ESTERILIZACION.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A GENERALES			
A01	MATERIAL: CARCASA DE METAL CON PINTURA ELECTROSTATICA O SIMILAR		
A02	COLOR INTERIOR NEGRO Y EXTERIOR GRIS CLARO O SIMILAR		
A03	CON MASCARA ANATOMICA DE SILICONA		
A04	GABINETE DE OBSERVACION: CON VISOR DE PROTECCION EN MATERIAL DE PLASTICO (ALTO IMPACTO) O SIMILAR		
A05	PUERTAS LATERALES: DE 20 x 26 CM (a x l)		
A06	CABLE DE ALIMENTACION ANTILLAMA CON ENCHUFE		
A07	LINTERNA CON LAMPARA DE EMISION DE RADIACION UV DE ONDA CORTA Y ONDA LARGA		
A08	CON LLAVE SELECTORA INTERRUPTORES CON LED INDICATIVO DE OPERACIÓN		
A09	VIDA UTIL DE LA LAMPARA 2000HRS COMO MINIMO		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 110-220 VAC / 50-60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	LAMPARAS 6W		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	22 CM	
C02	ALTO	32 CM	
C03	LONGITUD	17 CM	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 48833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1666
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

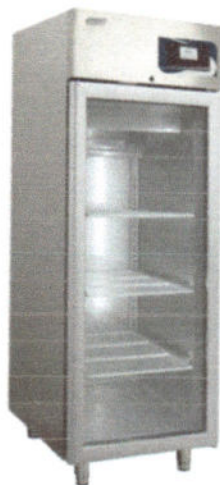
CODIGO E-99	REFRIGERADOR DE LABORATORIO
----------------	-----------------------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS



DEFINICION DE EQUIPO
EL REFRIGERADOR EN EL LABORATORIO TIENE POR FUNCION MANTENER EN UN AMBIENTE CONTROLADO (ESPACIO REFRIGERADO), DIVERSOS FLUIDOS Y SUSTANCIAS, PARA QUE LOS MISMOS SE CONSERVEN EN BUENAS CONDICIONES MIENTRAS MAS BAJA SEA LA TEMPERATURA, MENOR ACTIVIDAD QUIMICA Y BIOLOGICA

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A GENERALES	
A01	CAPACIDAD: 520 LT (IGUAL O MAYOR)
A02	ESTRUCTURA VERTICAL
A03	CAMARA DE CONSERVACION DE ACERO INOXIDABLE
A04	CONTROLADOR: MICROPROCESADOR
A05	ILUMINACION LED
A06	PUERTA CON SEGURO
A07	PUERTA TIPO EXHIBIDOR: DE VIDRIO O SIMILAR
A08	CON ILUMINACION INTERNA
A09	(06) BANDEJAS O PARRILAS DE ALAMBRE DE ACERO RECUBIERTO O SIMILAR COMO MINIMO
A10	DISPLAY DIGITAL O PANTALLA PARA LECTURA DE TEMPERATURA EN LA CAMARA INTERIOR
A11	RUEDAS: 04 (02 DE ELLAS CON FRENO)
A12	EQUIPADA CON 01 INTERFAZ DE EXPORTACION USB
CONTROL	
A13	TEMPERATURA DE TRABAJO REGULABLE ENTRE 2 - 8 °C
A14	MODO DE DESCONGELACION: AUTOMATICO
A15	ALARMA AUDIOVISUAL DE DESVIACION DE LA TEMPERATURA Y FALLA DE ENERGIA.
A16	ALARMA DE PUERTA ABIERTA
ACCESORIOS	
A17	MANUAL DE USUARIO
B CARACTERISTICAS ELECTRICAS	
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz /TIERRA. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M N° 175-2008 MEM.
C DIMENSIONES APROXIMADAS	
C01	ANCHO 610 MM
C02	ALTO 1260 MM
C03	LONGITUD 680 MM
C04	PESO 180 KG
D IMAGEN DE REFERENCIA	




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1665
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-101	BAÑO ULTRASONICO		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS BAÑOS ULTRASONICO O TAMBIEN LLAMADOS SONICADORES SON MUY UTILES EN LOS LABORATORIOS DONDE A LIMPIEZA CONVENCIONAL CON LIQUIDOS NO LLEGA. IDEAL PARA LIMPIEZA DE MATERIALES E INSTRUMENTOS DE LABORATORIO DE VIDRIO, PLASTICO O METAL. DESGASIFICA SOLUCIONES PARA HPLC, MEZCLA, DISPERSA, EMULSIFICA Y DISUELVE ESPECIMENES.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: APROX. 3 LT		
A02	EQUIPO DIGITAL		
A03	CON FUNCION DE DESGASIFICACION DE HASTA 99 MINUTOS		
A04	CON FRECUENCIA DE BARRIDO QUE ELIMINA LAS ONDAS ESTACIONARIAS Y CREA UNA CAVITACION CONSTANTE A TRAVES DEL TANQUE.		
A05	LOS CONTROLES ESTAN UBICADOS ENCIMA Y DETRÁS DEL TANQUE DE LIMPIEZA EN UN PANEL DE LA TORRE DE CONTROL DE FACIL ACCESO.		
	SISTEMAS DE CONTROL		
A06	MODO DE REPOSO CUANDO EL CICLO SE COMPLETA Y NO SE TOCAN TECLAS DE CONTROL DURANTE 15 MINUTOS. SE ENCIENDE CUANDO SE TOCAN LAS TECLAS HASTA COMPLETAR EL CICLO		
A07	SISTEMA DE CONTROL DE ENERGIA DE ACUERDO A LA CARACTERISTICA DE LA APLICACIÓN		
	PARAMETROS		
A08	TEMPORIZADOR: 99 MIN. O FUNCIONAMIENTO CONTINUO		
A09	FRECUENCIA: 40 KHz		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 120 VAC / 50-60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	304 MM	
C02	ALTO	337 MM	
C03	LONGITUD	302 MM	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1664
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-102	MECHERO DE BUNSEN		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL MECHERO BUNSEN ES UN EQUIPO UTILIZADO EN LABORATORIOS PARA CALENTAR MUESTRAS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CUERPO CILINDRICO DE ACERO INOXIDABLE CON ELEMENTO CALEFACTOR CERAMICO EN LA PARTE SUPERIOR.		
A02	LA CARCASA DEBE TENER RANURAS DE VENTILACION PARA MANTENER LA BASE FRIA Y PERMITIR LA MANIPULACION DEL EQUIPO DURANTE SU USO.		
A03	RESISTENTE A LA CORROSION		
A04	TEMPERATURA MAXIMA: 800 °C		
A05	TIEMPO DE ALCANCE DE LA TEMPERATURA MAXIMA: 12 MINUTOS		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	RED MONOFASICA 230 VAC / 50/60Hz. 480 W. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	DIÁMETRO EXTERIOR DEL TUBO: 12 CM		
C02	ALTO 18 CM		
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSALES
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP 17 4283

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1663

CODIGO E-103	ANTECAMARA DE REFRIGERACION
-----------------	-----------------------------

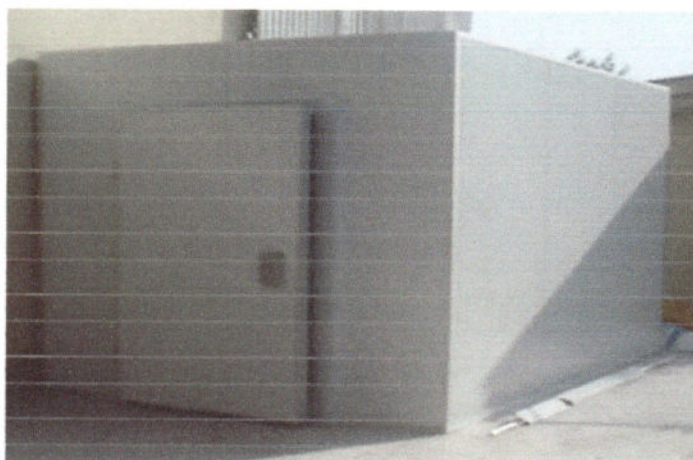
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO



LA ANTECAMARA DE REFRIGERACION ES UN EQUIPO DE FRIO QUE SIRVE COMO ESPACIO PREVIO AL INGRESO DE LA CAMARA DE REFRIGERACION

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	PAREDES Y TECHO ESTÁN CONFORMADOS POR PANELES FRIGORIFICOS CON CHAPA DE ACERO GALVANIZADO Y PRELACADO POLIÉSTER, COLOR BLANCO EXTERIOR E INTERIOR
A02	AISLAMIENTO DE POLIURETANO DE 100 MM DE ESPESOR LIBRE DE CFC CON DENSIDAD 40 KG/M3.
A03	PERFIL DE RADIO SANITARIO EN ACABADOS
A04	01 EQUIPO FORMADO POR UNA UNIDAD CONDENSADORA HORIZONTAL Y EVAPORADOR
A05	CARGA TERMICA: 5.1 k @ -7°C DE EVAPORACION
A06	PUERTAS PIVOTANTES CON LUZ LIBRE DE 80 X 180 CM
A07	BURLETE MAGNÉTICO EN PUERTAS
A08	BISAGRAS REGULABLES
A09	DESESCARCHE POR RESISTENCIAS ELÉCTRICA
A10	REFRIGERANTE: R507
A11	TEMPERATURA DE MANTENCION: +0° C / + 10°C
A12	SISTEMA DE REFRIGERACION: EXPANSION DIRECTA
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE 220-440 V/60 HZ
B02	COMPRESOR HERMÉTICO DE 1.0 HP
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
CAMARA	
C01	ANCHO 100 CM
C02	ALTO 250 CM
C03	LONGITUD 220 CM
PUERTAS	
C04	ANCHO 80 CM
C05	ALTO 183 CM
C06	ESPESOR 7.50 CM
D	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA D. ENAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP Nº 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1662
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-104	DESCREMADORA DE LECHE		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPO DE ACCIONAMIENTO ELECTRICO QUE CUENTA CON UN SEPARADOR DE CREMA DE LECHE, DISEÑADO PARA LA SEPARACION DE LECHE ENTERA Y EXTRACCION DE GRASA			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	CAPACIDAD TOLVA: 10 A 12 LT		
A02	PRODUCCION: 80 - 110 LT/HR		
A03	MATERIAL ESTRUCTURA: ALUMINIO PINTADO AL HORNO O SIMILAR		
A04	MATERIAL TOLVA Y TURBINA: ALUMINIO PROCESADO O SIMILAR		
A05	NUMERO DE DISCOS DEL TAMBOR: NO MENOR A 12 UNIDADES		
PARAMETROS			
A06	TEMPERATURA: DE-15oC A +40oC		
A07	HUMEDAD: HASTA 90oC a 20-25oC		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	POTENCIA 120 W.		
C DIMENSIONES APROXIMADAS			
C01	ANCHO	36 CM	
C02	ALTO	48 CM	
C03	LONGITUD	36 CM	
C04	PESO	5.20 KG	
D IMAGEN DE REFERENCIA			
			




MARLENY ROGARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 166/
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO E-105		TINA DE ENFRIAMIENTO DE ACERO INOX. 100 LT	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA TINA O DEPOSITO SE UTILIZA PARA EL ENFRIAMIENTO Y CONSERVACION DE LECHE A BAJAS TEMPERATURAS.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: ENTRE 80 A 100 LTS		
A02	MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO INOX. AISI 304 O SIMILAR, ESPESOR 1/8, ACABADO SANITARIO		
A03	CON CHAQUETA PARA PROCESO DE CALENTADO UNIFORME		
A04	INCLUYE AGITADOR DE PALETA MEZCLADOR		
A05	INCLUYE LIRA PARA CORTE DESMONTABLE		
A06	CON 04 PATAS CON TUBO REDONDO EN ACERO INOX.		
SISTEMA DE CONTROL			
A07	TABLERO ELECTRICO CON MANDOS PARA SU FUNCIONAMIENTO		
A08	DISPOSITIVO DE CONTROL DE NIVEL		
A09	CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL DIRECTO AL PRODUCTO		
SEGURIDAD			
A10	CON VALVULA DE SEGURIDAD Y MANOMETRO		
B	CARACTERISTICAS ELECTRICAS.		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED TRIFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	DIAMETRO	50 CM	
C02	ALTURA	60 CM	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 42963



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

1660

EQUIPAMIENTO
CODIGO I



MARLENY ROSARIO MIRANDA L. & AS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 43283

INSTRUMENTOS

1659

CODIGO	DESCRIPCION
I-1	BALANZA DE 0- 30 KG
I-2	TERMOMETRO INFRARROJO
I-3	BALANZA DE PRECISION 3,200 G
I-5	BALANZA DE HUMEDAD PORTATIL DE GRANOS
I-6	BALANZA DE PESO HECTOLITRICO DIGITAL
I-8	BALANZA DE PLATAFORMA 100 KG
I-9	MICROMETRO DIGITAL
I-10	REFRACTOMETRO DE MESA
I-10a	REFRACTOMETRO PORTATIL
I-10b	REFRACTOMETRO PARA LACTEOS
I-11	DETECTOR DE METALES
I-13	ANALIZADOR DE LECHE
I-14	MINITITULADOR (ACIDEZ)
I-15	LACTODENSIMETRO
I-16	BALANZA ANALITICA
I-20	TERMOMETRO DIGITAL
I-21	REFRACTOMETRO DE AZUCARES
I-22	PHMETRO MULTIPLE PORTATIL
I-23	POTENCIOMETRO DE 0 A 10 HP
I-24	TERMOCUPLAS
I-25	SALINOMETRO
I-27	MOSTIMETRO
I-30	TURBIDIMETRO
I-33	TERMOHIGROMETRO
I-34	CONSISTOMETRO
I-35	BURETA DIGITAL 15 ML
I-36	BALANZA MATRACES
I-37	DENSIMETRO PORTATIL
I-38	MICROPIPETAS MULTICANAL
I-39	PENETROMETRO DIGITAL
I-40	MEDIDOR DE HUMEDAD PORTATIL DE GRANOS
I-41	DATALOGGER PARA TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA
I-42	BALANZA GRAMERA
I-43	CRONOMETRO
I-44	COLORIMETRO
I-45	FOTOMETRO PORTATIL
I-46	VACUOMETRO





Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40283

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1658
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO		BALANZA DE 30 KG	
I-1			
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DEL EQUIPO			
Pesaje, recuento de piezas, control de peso, pesaje en porcentaje, pesaje de animales/dinámico, retención en pantalla, acumulación			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD MÁXIMA: 30 KG.		
A02	CAPACIDAD MÍNIMA: 10 G.		
A03	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE EN PLATO		
A04	DIMENSION DE PLATAFORMA: 225 mm x 300 mm		
A05	PROTECCION CON IP 68		
A06	PANTALLA DE CRISTAL LIQUIDO (LCD) RETROILUMINADA		
A07	DIMENSIONES: 117 mm x 311 mm x 327 mm		
A08	RESPUESTA: 2 SEGUNDOS		
A09	SENSOR PROTEGIDO CONTRA LA HUMEDAD		
A10	CORRECCION DE CERO AUTOMATICA		
A11	PROTEGIDA CONTRA EL AGUA		
	PARAMETROS		
A12	PRECISION: 1GR		
A13	FUNCION DE TARA		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	BATERIA RECARGABLE		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			







MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1657
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-2		TERMOMETRO INFRARROJO	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UN INSTRUMENTO DE MEDICION DE TEMPERATURA SIN CONTACTO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	EQUIPO PORTATIL		
A02	UNIDADES DE TEMPERATURA: °C / °F		
A03	FUNCION HOLD, DESCONEXION AUTOMATICA		
SISTEMA DE CONTROL			
A04	PANTALLA DE ILUMINACION DE FONDO		
A05	INDICADOR AL SOBREPASAR UN VALOR LIMITE		
A06	FUNCION DE MEDICION CONTINUA		
A07	ALARMA		
PARAMETROS			
A08	TEMPERATURA: -50oC A +1000oC		
A09	RESOLUCION: 0.1 oC		
A10	PRECISION ±1 %		
A11	TIEMPO DE RESPUESTA: <150 ms		
A12	RAYO LASER PARA VISAR: DOBLE RAYO LASER (CLASE 2)		
A13	OPTICA: 30:01:00		
B ADICIONALES			
B01	MANUAL CON INSTRUCCIONES DE USO		
B02	CERTIFICADO DE CALIDAD		
C REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
C01	TIPO DE BATERIA 1 X 9V		
D DIMENSIONES APROXIMADAS			
D01	ANCHO	104 MM	
D02	ALTO	146 MM	
D03	LONGITUD	43 MM	
D04	PESO	163 GR	
E IMAGEN DE REFERENCIA			
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1656
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-3		BALANZA DE PRECISION 3,200 G	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO BALANZA DE PRECISION ES UN INSTRUMENTO DE PESAJE CON ELEVADA SENSIBILIDAD, DESTINADA A MEDIR LA MASA DE LOS SOLIDOS Y LIQUIDOS CON UN ALTO GRADO DE PRECISION. PARA Pesaje, recuento de piezas, pesaje porcentual, control de peso			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD MÁXIMA: DE 3.200 G		
A02	MATERIAL CARCASA: ABS		
A03	MATERIAL: PLATILLO DE ACERO INOXIDABLE		
A04	PANTALLA LCD CON RETROILUMINACIÓN		
A05	BLOQUEO PARA TRANSPORTE		
A06	PATAS ANTIDESLIZANTES Y AJUSTABLES		
A07	BURBUJA DE NIVELACION		
A08	COMUNICACION RS232 (OPCIONAL)		
A09	TAMANO DEL PLATO: 144 mm x 190 mm		
A10	DIMENSIONES: 230 mm x 70 mm x 204 mm (LxAxA)		
	PARAMETROS		
A11	PRECISION: 0.01 G		
A12	LINEALIDAD: +- 0.05G		
A13	REPETIBILIDAD: 0.02 G		
A14	TIEMPO DE ESTABILIZACION: 1 SEG.		
A15	TEMPERATURA: SIN CONDENSACION 10 ° C - 30 ° C, 80% RH		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 50/60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	ADAPTADOR DE POTENCIA AC		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1655
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-5	BALANZA DE HUMEDAD PORTATIL PARA GRANOS		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO BALANZA DE PRECISION ES UN INSTRUMENTO DE PESAJE CON ELEVADA SENSIBILIDAD, DESTINADA A MEDIR LA MASA DE LOS SOLIDOS Y LIQUIDOS CON UN ALTO GRADO DE PRECISION.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: DE 90 A 220 GR		
A02	TIPO DE PANTALLA: VGA TACTIL O SIMILAR		
A03	DIMENSION PLATO: APROX. 9 CM DIAMETRO		
A04	FUENTE DE CALENTAMIENTO: HALOGENO		
A05	COMUNICACION RS232 / USB (OPCIONAL)		
	PARAMETROS		
A06	PRECISION: 0.001 GR. (0.1%)		
A07	REPETIBILIDAD: APROX. 3 G (%) 0.5%, 10 G (%) 0.2%		
A08	TEMPERATURA: 0 a 50°C		
A09	HUMEDAD: 3 a 45%		
A10	PORCENTAJE DE LECTURA: 0.1%		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220-240 VAC / 50/60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	LONGITUD	35 CM	
C02	ANCHO	20 CM	
C03	ALTURA	18 CM	
C04	PESO	6 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1654
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-6		BALANZA DE PESO HECTOLITRICO DIGITAL	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO BALANZA QUE SIRVE PARA MEDIR EL PESO HECTOLITRICO, QUE ES EL PESO DEL GRANO DEL CEREAL POR UNIDAD DE VOLUMEN.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: 0.5 LT.		
A02	PORTATIL		
A03	MATERIAL: ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE		
A04	BALANZA DIGITAL		
A05	CON TUBO GUIA		
A06	CON CUCHILLA DE ENRASE EN ACERO INOXIDABLE		
A07	CON CONTENEDOR DE PLASTICO		
A08	TABLAS DE CORRECCION PARA TRIGO, CENTENO Y AVENA		
A09	MALETIN DE (425 X 430 X 115 MM)		
B	SUMINISTRO		
B01	FUNCIONA CON PILAS		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40333

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1653
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	BALANZA DE PLATAFORMA 100 KG		
I-8			
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DEL EQUIPO			
BALANZA DE PLATAFORMA ES UN EQUIPO MECANICO O ELECTRONICO QUE SIRVE PARA PESAR, Y QUE SE CARACTERIZA POR CONTAR CON UNA PLATAFORMA HORIZONTAL SOBRE LA QUE SE COLOCA EL OBJETO QUE SE QUIERE PESAR.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: MINIMO 100 KG.		
A02	PLATAFORMA EN ACERO INOXIDABLE O SIMILAR		
A03	PROTEGIDA CONTRA HUMEDAD, POLVO		
A04	PATAS CON REGULACION HORIZONTAL PARA NIVELACION		
A05	DOBLE PANTALLA, 3 DISPLAY LCD		
A06	DOBLE LECTURA: KG. Y LB.		
A07	MEDIDA DE PLATAFORMA 45 X 60 CM		
A08	ALARMA DE SOBREPESO		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	BATERIA 4V-4A		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40333

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB K52
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-9		MICROMETRO DIGITAL	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL MICROMETRO ES UNA HERRAMIENTA QUE MIDE EL TAMAÑO DE UN OBJETO ENCERRANDOLO. ALGUNOS MODELO INCLUSO PUEDEN REALIZAR MEDICIONES EN UNIDADES DE 1µm.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	EQUIPO DIGITAL		
A02	PANTALLA LCD		
A03	CON GRADO DE PROTECCION CONTRA POLVO Y AGUA		
	SISTEMAS CONTROL		
A04	FUNCION DE AUTOAPAGADO		
A05	AVISO DE PILA BAJA		
A06	BLOQUEO DE TECLADO		
	PARAMETROS		
A07	ALCANCE: DE 0 A 25 MM		
A08	RESOLUCION: 0.001MM		
A09	PRECISION: +- 1µm		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	BATERIA RECARGABLE		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40333

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNIB 1651
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-10		REFRACTÓMETRO DE MESA	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UN INSTRUMENTO ÓPTICO QUE EMPLEA LA MEDICIÓN DE ÍNDICE DE REFRACCIÓN PARA DETERMINAR EL PORCENTAJE DE BRIX, GLUCOSA, FRUCTOSA, Y PORCENTAJE DE AZUCAR INVERTIDO, EN SOLUCIONES ACUOSAS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	DE SOBREMESA		
A02	MATERIAL: CARCASA METALICA O SIMILAR		
A03	PANTALLA DIGITAL		
	PARAMETROS		
	RANGO DE MEDICION		
A04	INDICE DE REFRACCION: APROX. 1.300 - 1.700nD		
A05	BRIX GLUCOSA: APROX. 0 - 95%		
A06	COMPENSACIÓN DE LA TEMPERATURA AUTOMÁTICO ENTRE 0 Y 70 °C COMO MINIMO		
	RESOLUCION Y PRECISION		
A07	INDICE DE REFRACCION: 0.0002 nD		
A08	CONTENIDO DE AZUCAR: 0.1% BRIX		
A09	RESOLUCION 0.10%		
A10	PRECISION +/- 0.2%		
	ADICIONALES		
A11	01 TERMOMETRO		
A12	01 DESTORNILLADOR		
A13	MANUAL DE USUARIO		
	BATERIA		
A14	BATERIA RECARGABLE		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1650																										
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																												
CODIGO I-10a		REFRACTOMETRO PORTÁTIL																											
ESPECIFICACIONES TECNICAS																													
DEFINICION DE EQUIPO ES UN INSTRUMENTO ÓPTICO QUE EMPLEA LA MEDICIÓN DE ÍNDICE DE REFRACCIÓN PARA DETERMINAR EL PORCENTAJE DE BRIX, GLUCOSA, FRUCTOSA, Y PORCENTAJE DE AZUCAR INVERTIDO, EN SOLUCIONES ACUOSAS.																													
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>A</th> <th>GENERALES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A01</td> <td>PORTATIL</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE (POCILLO Y PRISMA)</td> </tr> <tr> <td>A03</td> <td>CARCASA DE PLASTICO ABS, IP65</td> </tr> <tr> <td>A04</td> <td>PANTALLA LCD, DE FACIL LECTURA</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PARAMETROS</td> </tr> <tr> <td>A05</td> <td>BRIX GLUCOSA: APROX. 0-50%, RESOLUCION 0.10%, PRECISION +/- 0.2%</td> </tr> <tr> <td>A06</td> <td>INDICE DE REFRACCION: APROX. 1.333 - 1.4200nD, RESOLUCION 0.0001nD, PRECISION +/- 0.0003nD</td> </tr> <tr> <td>A07</td> <td>VOLUMEN DE MUESTRA MÍNIMO 100 µL (CUBIERTA PRISMA TOTALMENTE)</td> </tr> <tr> <td>A08</td> <td>COMPENSACIÓN DE LA TEMPERATURA AUTOMÁTICO ENTRE 0 Y 40 °C COMO MINIMO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">BATERIA</td> </tr> <tr> <td>A09</td> <td>BATERIA RECARGABLE</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>IMAGEN DE REFERENCIA</td> </tr> </tbody> </table>				A	GENERALES	A01	PORTATIL	A02	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE (POCILLO Y PRISMA)	A03	CARCASA DE PLASTICO ABS, IP65	A04	PANTALLA LCD, DE FACIL LECTURA	PARAMETROS		A05	BRIX GLUCOSA: APROX. 0-50%, RESOLUCION 0.10%, PRECISION +/- 0.2%	A06	INDICE DE REFRACCION: APROX. 1.333 - 1.4200nD, RESOLUCION 0.0001nD, PRECISION +/- 0.0003nD	A07	VOLUMEN DE MUESTRA MÍNIMO 100 µL (CUBIERTA PRISMA TOTALMENTE)	A08	COMPENSACIÓN DE LA TEMPERATURA AUTOMÁTICO ENTRE 0 Y 40 °C COMO MINIMO	BATERIA		A09	BATERIA RECARGABLE	B	IMAGEN DE REFERENCIA
A	GENERALES																												
A01	PORTATIL																												
A02	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE (POCILLO Y PRISMA)																												
A03	CARCASA DE PLASTICO ABS, IP65																												
A04	PANTALLA LCD, DE FACIL LECTURA																												
PARAMETROS																													
A05	BRIX GLUCOSA: APROX. 0-50%, RESOLUCION 0.10%, PRECISION +/- 0.2%																												
A06	INDICE DE REFRACCION: APROX. 1.333 - 1.4200nD, RESOLUCION 0.0001nD, PRECISION +/- 0.0003nD																												
A07	VOLUMEN DE MUESTRA MÍNIMO 100 µL (CUBIERTA PRISMA TOTALMENTE)																												
A08	COMPENSACIÓN DE LA TEMPERATURA AUTOMÁTICO ENTRE 0 Y 40 °C COMO MINIMO																												
BATERIA																													
A09	BATERIA RECARGABLE																												
B	IMAGEN DE REFERENCIA																												
																													





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1649
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-10b		REFRACTÓMETRO PARA LACTEOS	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UN INSTRUMENTO ÓPTICO PARA MEDIR LA CANTIDAD DE LACTOSA (HIDRATOS DE CARBONO DE L A LECHE O GALACTOSA) COMO EDULCORANTE, HUMECTANTE, AGENTE DE FLUJO, HUMECTANTE, ETC, USADOS EN LOS PRODUCTOS HORNEADOS, DULCES, FORMULAS PARA BEBES, ECT.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	PORTATIL		
A02	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE (POCILLO Y PRISMA)		
A03	CARCASA DE PLASTICO ABS, IP65		
	PARAMETROS		
A04	RESOLUCION 0.10%		
A05	PRECISION +- 0.2%		
A06	COMPENSACIÓN DE LA TEMPERATURA AUTOMÁTICO ENTRE 0 Y 20 °C COMO MINIMO		
	ADICIONALES		
A07	ESTUCHE DE TRANSPORTE		
A08	CERTIFICADO DE CALIBRACION		
A09	MANUAL DE USUARIO		
	BATERIA		
A10	BATERIA RECARGABLE		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1648

CODIGO I-11	DETECTOR DE METALES
----------------	---------------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DEL EQUIPO



LOS DETECTORES DE METALES ESTAN DISEÑADOS PARA UNA ALTA DEMANDA DE SENSIBILIDAD, ESTABILIDAD Y DETENCION INTELIGENTE, PARA DETECTAR METALES EN ALIMENTOS.


REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	MATERIAL: MARCO DE ACERO INOX. 304 O SIMILAR
A02	CABEZAL CON TECNOLOGIA DE RELLENADO DURO O SIMILAR
A03	RODAMIENTO DE RODILLOS 304 O SIMILAR
A04	CINTA TRANSPORTADORA DE PVC O SIMILAR DE GRADO ALIMENTICIO
A05	ANCHO DE LA CINTA TRANSPORTADORA: NO MENOR A 370 MM
A06	ACCIONAMIENTO DE AISLAMIENTO FOTOELECTRICO INTERFERENTE, PANEL DE INSTALACION DE OPERACIÓN REMOTA
A07	ALMACENA NO MENOS DE 50 TIPOS DE PARAMETROS DE PRODUCTOS MEDIANTE MEMORIA DE ACCESO ALEATORIO
A08	DETECTA TODO TIPO DE METALES (HIERRO, ACERO, ALUMINIO ENTRE OTROS)
	SISTEMA DE CONTROL
A09	AJUSTE AUTOMATICO
	PARAMETROS:
A10	TAMAÑO A DETECTAR: APROX. ANCHO 450 MM X ALTURA 250 MM
A11	DIMENSION DE DETECCION: APROX. ANCHO 400 X ALTURA 220
A12	VELOCIDAD DE LA BANDA: 15-40 M/MIN
A13	PESO MAXIMO PARA CONDUCIR APROX.: 25 KG.
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	POTENCIA 1HP 200 W
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	LONGITUD 940 MM
C02	ANCHO 770 MM
C03	ALTURA 800 MM
D	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-13		ANALIZADOR DE LECHE	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DEL EQUIPO ANALIZADOR DE LECHE TIENE POR FUNCION HACER UN ANALISIS RAPIDO EN GRASA (FAT), SOLIDOS NO GRASOS (SNF), PROTEINAS, LACTOSA Y AGUA CONTENIDOS EN PORCENTAJES, TEMPERATURA (°C), DEL PUNTO DE CONGELACION, SALES, SOLIDOS TOTALES, ASI COMO LA DENSIDAD DE UNA Y LA MISMA MUESTRA DIRECTAMENTE DESPUES DEL ORDEÑO, EN LA RECOLECCION Y DURANTE EL PROCESAMIENTO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	MATERIAL: PLASTICO O SIMILAR		
A02	PORTATIL		
A03	PARA CALIBRACIONES DE LECHE: FRESCA, UHT, PASTEURIZADA COMO MINIMO		
A04	VOLUMEN DE MUESTRA: MINIMO 20ML		
A05	CON Sonda de PH		
A06	CONEXIÓN USB A PC		
A07	CONEXIÓN RS232		
A08	MEMORIA PARA 50 MEDIDAS COMO MINIMO		
PARAMETROS: MEDIDA DE:			
A09	GRASA: 0.01% - 25% \pm 0.1%		
A10	DENSIDAD: 1000 - 1160 kg/m ³ \pm 0.3 kg/m ³		
A11	PROTEINA: 2% - 7% \pm 0.15%		
A12	LACTOSA: 0.01% - 6% \pm 0.2%		
A13	SALES: 0.4% - 4% \pm 0.05%		
A14	pH: 0-14 \pm 0.05		
A15	HUMEDAD: 0-80% HR		
ACCESORIOS			
A16	CABLE DE ALIMENTACION		
A17	ADAPTADOR DE CORRIENTE ALTERNA		
A18	CARGADOR DE 12 V.		
A19	CABLE USB		
A20	MANUAL DE INSTRUCCIONES		
A21	CD CON SOFTWARE		
A22	VASOS DE MUESTRA		
A23	SOLUCIONES DE LIMPIEZA DIARIA Y SEMANAL		
B REQUERIMIENTO DE ENERGIA			
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 90-250 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	FUENTE DE ALIMENTACION DC: 12V		
C IMAGEN DE REFERENCIA			
			

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1646

CODIGO	MINITITULADOR (ACIDEZ)
I-14	

ESPECIFICACIONES TECNICAS
DEFINICION DEL EQUIPO

EL MINITITULADOR ES FACIL DE UTILIZAR Y ESTA DISEÑADO PARA PROBAR NIVELES DE ACIDEZ TITULABLE EN PRODUCTOS LACTEOS.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CON BOMBA DOSIFICADORA DE PISTON.
A02	REALIZA MEDICIONES DE BAJO Y ALTO INTERVALO DE ACIDEZ TITULABLE.
A03	VOLUMEN DE MUESTRA: MINIMO LR20: 20ML o 20GR O LR50: 50ML o 50GR
A04	CON Sonda DE TEMPERATURA: DE ACERO INOXIDABLE Y CABLE
A05	CON REACTIVOS PREPARADOS Y ENVASADOS, INCLUYE SOLUCIONES DE TITULACION Y SOLUCION DE CALIBRACION DE LA BOMBA.
	PARAMETROS: MEDIDA DE:
A06	INTERVALO BAJO: %L.A: 0.01; °SH: 0.1; °D: 0.1; °Th: 0.1 INTERVALO ALTO: %L.A: 0.1; °SH: 0.1; °D: 1; °Th: 0.1
A07	PRINCIPIO DE TITULACION CON PUNTO FINAL AJUSTABLE (pH 8.0 – 8.7 EN INCREMENTOS DE 0.1)
A08	DENSIDAD: 1000 - 1160 kg/m3 ± 0.3 kg/m3
A09	VELOCIDAD DE LA BOMBA: 10ML/MIN
A10	VELOCIDAD DE AGITACION: 800RPM (INTERVALO BAJO)/1000 RPM (INTERVALO ALTO)
A11	pH: -2-16.0
A12	INTERVALO DE TEMPERATURA -20.0-120.0 °C; -4.0-248.0 °F; 253.2 a 393.2 K
A13	TEMPERATURA: 0-50°C
A14	HUMEDAD: 95% HR
	ACCESORIOS
A15	ELECTRODO DE pH Y ELECTRODO DE REFERENCIA
A16	SONDA DE TEMPERATURA
A17	TITULANTE
A18	PIPETA CAPILAR
A19	VASOS DE PRECIPITADO: MINIMO 100ML
A20	BOMBA DE DOSIFICACION CON VALVULA
A21	JERINGA DE MINIMO 5ML
A22	PIPETA DE PLASTICO DE MINIMO 1ML
A23	BARRA DE AGITACION
A24	ADAPTADOR DE CORRIENTE 12VCD
A25	SOLUCION DE LIMPIEZA
A26	MANUAL DE INSTRUCCIONES
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 90-250 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.
B02	FUENTE DE ALIMENTACION DC: 12V
C	IMAGEN DE REFERENCIA






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 49033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1645
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-15		LACTODENSIMETRO	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS LACTODENSIMETROS SON INSTRUMENTOS DE VIDRIO UTILIZADOS PARA LA MEDICION DE LA DENSIDAD DE LA LECHE Y ASI PODER DETERMINAR SI HA SIDO MEZCLADA CON AGUA O HA SIDO PARCIALMENTE DESCREMADA.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL VIDRIO		
A02	SIN TERMOMETRO		
A03	RANGO DE DENSIDAD: 1.015 - 1.040 G/ML		
A04	RESOLUCION 1oC		
A05	CALIBRADO DE 20oC APROX.		
A06	DIVISIONES 1/1		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1644
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-16		BALANZA ANALITICA	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UNA CLASE DE BALANZA DE LABORATORIO DISEÑADA PARA MEDIR PEQUEÑAS MASAS, EN UN PRINCIPIO DE UN RANGO MENOR DEL GRAMO DE ERROR			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD APROXIMADA: 200 - 250 GR		
A02	PANTALLA RETRO-ILUMINADA		
A03	SISTEMA DE CALIBRACION AUTOMATICA		
A04	PROTECCION PARA CORRIENTES DE AIRE INCLUIDO		
A05	MATERIAL DEL PLATILLO: ACERO INOXIDABLE		
A06	TAMAÑO DEL PLATILLO: DIÁMETRO 90MM, +/- 5MM.		
A07	CONECTIVIDAD USB Y RS22		
	SISTEMAS DE CONTROL		
A08	FUNCIÓN DE CÁLCULO ESTADÍSTICO, PESAJE, MODO DE CONTEO Y PORCENTAJE		
A09	FUNCIÓN DE HORA Y FECHA		
A10	APLICACIONES DE PESAJE POR DEBAJO DE LA BALANZA		
	PARAMETROS		
A11	RESOLUCIÓN (LECTURA) : 0.1MG (0.0001 GR)		
A12	REPETIBILIDAD: 0.2 MG		
A13	UNIDADES DE MEDICIÓN (MODO DISPLAY) (MODO DE CONTEO) (MODO DE PORCENTAJE) (MODO DE DENSIDAD)		
A14	TIEMPO DE ESTABILIZACIÓN: MENOR O IGUAL A 3.5 SEGUNDOS		
A15	SENSIBILIDAD POR CAMBIOS DE TEMPERATURA: +/-2PPM/°C		
A16	TEMPERATURA DE OPERACIÓN: 5°C A 40°C(41°F A 104°F), 85% RH O MENOS (SIN CONDENSACIÓN)		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CON BATERIA RECARGABLE Y/O ADAPTADOR DE RED DE 220V / 60HZ		
B02	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM. LINEA A TIERRA		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1643
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	I-20		TERMOMETRO DIGITAL
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL TERMOMETRO PARA ALIMENTOS PERMITE MEDIR DE FORMA INSTANTANEA E INDICA LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE FORMA RAPIDA Y PRECISA.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	DIGITAL DE BOSILLO		
A02	MATERIAL ESTRUCTURA (CUERPO): ABS		
A03	CON PUNZON DE ACERO INOXIDABLE DE HASTA 4mm DE DIAM. X LARGO MAXIMO 20.3 CM		
A04	PANTALLA LCD CON DIGITOS DE HASTA 10mm ALTURA		
A05	PROTECCION PARA CORRIENTES DE AIRE INCLUIDO		
SISTEMAS DE CONTROL			
A06	H/T PARA RETENER LA ULTIMA VISUALIZACION		
A07	VISUALIZACION DE TEMPERATURA INSTANTANEA Y DE PRECISION		
PARAMETROS			
A08	RANGO DE MEDICION: ENTRE -50 HASTA +350		
A09	RESOLUCION: 0,1 °C PARA -19.9°C a +199, RESTANTE 1°C		
A10	PRECISION: +- 1°C (DESDE -30°C HASTA APROX. 250°C)		
B	ACCESORIOS		
B01	FUNDA PROTECTORA DE PLASTICO		
B02	CON CLIP PARA MEJOR SUJECION		
C	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
C01	CON BATERIA RECARGABLE		
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1642
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-21	REFRACTOMETRO DE AZUCARES		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UN INSTRUMENTO ÓPTICO QUE EMPLEA LA MEDICIÓN DE ÍNDICE DE REFRACCIÓN PARA DETERMINAR EL PORCENTAJE DE BRIX E ÍNDICE DE REFRACCIÓN EN SOLUCIONES ACUOSAS.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE (POCILLO Y PRISMA)		
A02	CARCASA DE PLASTICO ABS, IP65		
A03	PANTALLA LCD		
A04	CALIBRACION CON AGUA DESTILADA		
A05	FUENTE LUMINICA LED		
	SISTEMAS DE CONTROL		
A06	AUTO-APAGADO DESPUÉS DE 1.5 MINUTOS (COMO MINIMO) SIN USO		
A07	MEDICIONES DE TIEMPO APROXIMADAMENTE 2,5 SEGUNDOS		
	PARAMETROS		
A08	RANGO °BRIX: 0-95		
A09	RANGO INDICE DE REFRACCION: 1.3330 A 1.5400		
A10	RESOLUCIÓN 0.1BRIX/0.0001RI		
A11	PRECISION: $\pm 0.2\text{BRIX} / \pm 0.0003\text{RI}$		
A12	VOLUMEN DE MUESTRA MÍNIMO 300 μL (CUBIERTA PRISMA TOTALMENTE)		
A13	COMPENSACIÓN DE LA TEMPERATURA AUTOMÁTICO ENTRE 5 - 40 °C / 41 A 104 °F		
B	ACCESORIOS		
B01	MANUAL DE INSTRUCCIONES		
B02	PAÑO DE LIMPIEZA		
B03	DESENTORNILLADOR		
C	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
C01	TIPO DE BATERIA 2 X AAA pilas/baterias		
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-22	PHMETRO MULTIPLE PORTATIL		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL PH METRO DIGITAL ES UN EQUIPO PORTATIL FACIL DE MANEJAR Y QUE DETERMINA EL VALOR DEL pH DE LAS SUSTANCIAS DE MANERA RAPIDA Y PRECISA.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	DISEÑO: PORTATIL		
A02	RESISTENTE AL AGUA Y DISEÑADOS PARA FLOTAR		
A03	COMPENSACIÓN AUTOMÁTICA DE TEMPERATURA		
A04	PANTALLA CON RETROALIMENTACION DE COLORES		
A05	ANGULO DE VISION DE 180º		
	SISTEMA DE CONTROL		
A06	BLOQUEO DE LECTURA FUNCIÓN HOLD		
A07	ALERTA BATERIA BAJA		
	PARAMETROS		
A08	RANGO DE PH: -2.00 A 16.00 PH		
A09	RESOLUCIÓN DE PH: 0.01 PH / 0.1 PH		
A10	PRECISION: +- 0.01 PH +- 1 DIGITO		
A11	RANGO DE TEMPERATURA: 0 A 50°C		
A12	RESOLUCIÓN DE TEMP.: 0.1°C PRECISIÓN DE TEMP.: ±0.5°C		
A13	CALIBRACIÓN DE PH: AUTOMÁTICA EN 1 A 3 PUNTOS		
A14	COMPENSACIÓN DE TEMP.: AUTOMÁTICA		
A15	AUTO APAGADO: DESPUÉS DE UN TIEMPO DE INACTIVIDAD		
B	ACCESORIOS		
B01	ELECTRODO DE PH		
B02	LLAVE PARA REMOVER ELECTRODO		
B03	CON ESTUCHE		
C	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
C01	TIPO DE BATERÍA 4 X AAA pilas/baterias		
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40293

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1640
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO I-23	POTENCIOMETRO DE 0 A 14 HP
----------------	----------------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO
EL POTENCIOMETRO ES UN SENSOR UTILIZADO EN EL METODO ELECTROQUIMICO PARA MEDIR EL pH DE UNA DISOLUCION

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	DISEÑO: DIGITAL PORTATIL
A02	PROTECCION CONTRA EL AGUA Y POLVO
A03	PANTALLA LCD
A04	RECONOCIMIENTO AUTOMATICO DE BUFFERS
	PARAMETROS
A05	RANGO DE PH: 0.00 A 14.00 PH
A06	RANGO (MV RELATIVO): ± 2000 MV
A07	PRECISION: ± 0.01 PH ± 1 DIGITO
A08	RANGO DE TEMPERATURA: 0 A 100°C
A09	MEMORIA: NO MENOR A 30 MEDICIONES
A10	CALIBRACIÓN DE PH: AUTOMÁTICA EN 1 A 3 PUNTOS
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	TIPO DE BATERÍA 4 X AAA pilas/baterías DURACION MAYOR A 500 HORAS DE OPERACIÓN
C	IMAGEN DE REFERENCIA





[Handwritten signature]

MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1639
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-24		TERMOCUPLAS	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA TERMOCUPLA ES EL SENSOR DE TEMPERATURA MAS COMUNMENTE UTILIZADO EN LA INDUSTRIA PARA MEDIR LA TEMPERATURA DE UN PROCESO.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	PARA MEDIR TEMPERATURAS INTERNAS DE LIQUIDOS Y SEMI-SOLIDOS		
A02	CON CABEZA DE PUNTO INOXIDABLE		
A03	AGUJA DE USO GENERAL		
	PARAMETROS		
A04	RANGO DE MEDIDA. -50oC hasta 800oC / -58oF hasta 1472oF		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1638
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-25		SALINOMETRO	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL SALINOMETRO ES UN INSTRUMENTO DE MEDIDA QUE SE USA FRECUENTEMENTE EN A INDUSTRIA ALIMENTARIA DONDE EL NIVEL DE SALINIDAD ES UN FACTOR MUY IMPORTANTE.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	EQUIPO PORTATIL		
A02	MATERIAL DE METAL		
A03	COMPENSACION DE LECTURA AUTOMATICA, RANGO DE 10 A 30oC		
	PARAMETROS		
A04	RANGO DE MEDICION: ENTRE 0 A 28%		
A05	ESCALAS DE PARTES POR MIL (0/00)		
A06	RESOLUCION: 0.5 SAL		
B	ACCESORIOS		
B01	ESTUCHE DE TRANSPORTE		
C	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
C01	CON BATERIA RECARGABLE		
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-27		MOSTIMETRO	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL MOSTIMETRO ES UN AEROMETRO QUE PERMITE MEDIR LA MASA VOLUMETRICA DE LOS MOSTOS DE UVA, Y DEDUCIR EL CONTENIDO EN AZUCAR ASI COMO EL ALCOHOL PROBABLE.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	DE TRIPLE ESCALA: DENSIDAD, ALCOHOL Y GRADOS BRIX		
A02	EMBALAJE DE VIDRIO Y TUBO DURO		
A03	MIDE LA GRAVEDAD ESPECIFICA, EL ALCOHOL POR VOLUMEN Y EL AZUCAR POR LITRO		
	PARAMETROS		
A04	GRAVEDAD ESPECIFICA: 0.990 - 1.160		
A05	ALCOHOL POTENCIAL: 0-20%		
A06	GRADOS BRIX: 0-35%		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40733

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1636
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CLAVE	TURBIDIMETRO DIGITAL		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS TURBIDIMETROS CON UTILIZADOS PARA MEDIR PARTICULAS SUSPENDIDAS DE UN LIQUIDO, MOSTRANDO VALORES EN NTU (POR SUS SIGLAS EN INGLES NEPHELOMETRIC TURBIDITY UNIT). APORTAN RESULTADOS FIABLES Y DE ALTA PRECISION.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	ESTRUCTURA DE ALTA PRECISION		
A02	TECLADO Y PANEL DE ACRILICO O SIMILAR		
A03	PROTECCION CONTRA POLVO, AGUA		
A04	CON CABLE USB		
A05	ALMACENA NO MENOS DE 5000 RESULTADOS		
	SISTEMAS DE CONTROL		
A06	CONFIGURACION DE APAGADO AUTOMATICO		
A07	CONFIGURACION DE FECHA Y HORA		
A08	CONFIGURACION DE LENGUAJE		
A09	CON MICROPROCESADOR		
	PARAMETROS		
A10	RANGO DE MEDICION: 0 A 1000 NTU MINIMO		
A11	RESOLUCION: 0.01/0.1/1.0 NTU		
A12	PRECISION: +0.1 NTU o +5% COMO MINIMO		
A13	CONDICIONES DE OPERACIÓN: ENTRE 5 A 40°C, 80-85% HR		
A14	TIEMPO DE MEDICION: 3 SEG. COMO MAXIMO		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	CON BATERIA RECARGABLE		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1635
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-33		THERMOHIGROMETRO	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS THERMOHIGROMETROS SON LOS INSTRUMENTOS UTILIZADOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CON PANTALLA LCD		
A02	PANTALLA MUESTRA TEMPERATURA, HUMEDAD RELATIVA Y HORA		
A03	CON CABLE DE SENSOR EXTERNO CON MEDIDA MINIMA 3MT, CON Sonda		
	SISTEMAS DE CONTROL		
A04	FUNCIONES DE ENCENDIDO APAGADO		
A05	MEDICION DE TEMPERATURA EXTERIOR/INTERIOR		
A06	MEDICION DE HUMEDAD RELATIVA INTERIOR		
A07	AJUSTE DE ALARMA		
	PARAMETROS		
A08	RANGO DE MEDICION: DE -50oC A +70oC VARIA 20%, HR: 99.9 APROX.		
A09	RESOLUCION: 0.1C PARA TODO EL RANGO / 0.1% HR PARA TODO EL RANGO		
A10	CON TEMPORIZADOR DE ALARMA		
A11	TEMPERATURA AMBIENTE: 0 HASTA 50oC MINIMO		
B	CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS		
B01	CON BATERIA RECARGABLE		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1634
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-34		CONSISTOMETRO	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EQUIPO PARA DETERMINAR LA UNIFORMIDAD DE LOS MATERIALES VISCOSOS MIDiendo LA DISTANCIA HASTA LA QUE FLUYE EL MATERIAL POR SU PROPIO PESO EN UN INTERVALO DE TIEMPO DETERMINADO.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE		
A02	PORTATIL		
A03	EQUIPADO CON UN NIVEL		
A04	CON DOS TORNILLOS NIVELADORES COMO MINIMO		
A05	DIVISIONES GRABADAS CADA 0.5CM		
A06	MEDIDA: MINIMO 300MM DE LONGITUD TOTAL DEL CANAL Y 240MM DE LONGITUD DEL CANAL DESDE LA PUERTA		
A07	MECANISMO QUE IMPIDE EL FLUJO PREMATURO DE LA MUESTRA		
A08	MECANISMO QUE PERMITE EL FLUJO INSTANTANEO DE LA MUESTRA		
A09	VOLUMEN DE MUESTRA: APROX. 75ML		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40993

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	UNB 1633
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO	BURETA DIGITAL 15 ML
I-35	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO


EQUIPO DE LABORATORIO, EL CUAL PERMITE REALIZAR LA DETERMINACION CUANTITATIVA DE UNA SUSTANCIA O DE UN GRUPO DE SUSTANCIAS QUIMICAS CON EL USO DE METODOS VOLUMETRICOS. ESTA VALORACION SE REALIZA MEDIANTE UN PROCEDIMIENTO GOTA A GOTA.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD: DE 15 A 20 ML
A02	PANTALLA LCD
A03	PANTALA INDEPENDIENTE DEL ANGULO VISUAL
A04	DISPLAY DIGITAL CON LECTURA CONTINUA DEL VOLUMEN DISPENSADO
A05	CABEZAL ROTATORIO A 360º
A06	FIJACIÓN DIRECTA SOBRE FRASCOS ROSCABLES
	SISTEMA DE CONTROL
A07	CALIBRACIÓN CON FUNCION PARA CALIBRACION SEGÚN FABRICA O ESPECIFICA DEL USUARIO
A08	INDICACION EN PANTALLA DIGITAL DE 0.01 A 99.99ML
	PARAMETROS
A09	EXACTITUD: $\pm 0,2\%$ Y COEFICIENTE DE VARIACION $\pm 0,1\%$
A10	SENSIBILIDAD: 0.01 ML
A11	CON INTERFASE RS-232
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	A TRAVES DE CELULA SOLAR INTEGRADA AL EQUIPO. NO REQUIERE ELECTRICIDAD NI BATERIAS O USO DE BATERIA RECARGABLE
C	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1632

CODIGO I-36	BALANZA MATRACES
----------------	------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICION DE EQUIPO



LAS BALANZAS MATRACES SON INSTRUMENTOS DE PESAJE QUE UTILIZAN LA ACCION DE LA GRAVEDAD PARA DETERMINAR LA MASA DE UN OBJETO.

REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD DE 1000 A 1500 GRS
A02	PANTALLA TACTIL A COLOR
A03	CON CORTA-AIRES DE VIDRIO ANTIESTATICO O SIMILAR
A04	TABLERO DE METAL O SIMILAR
A05	TIEMPO AJUSTABLE PARA LA ESTABILIDAD DE MEDIDA
A06	CON ADAPTADOR USB-RS232
A07	CON CONEXIÓN A PC
	SISTEMA DE CONTROL
A08	CONFIGURACION DE FECHA, HORA Y TEMPERATURA
A09	CALIBRACION INTERNA
A10	CONTROL DE PESOS SEGÚN MINIMO/MAXIMO
	PARAMETROS
A11	RESOLUCIÓN (LECTURA) : 1 A 2 MGR
A12	PRECISION: +- 2 MGR
A13	TIEMPO DE RESPUESTA: DE 2 A 3 SEGUNDOS
A14	TEMPERATURA DE OPERACIÓN: DE 18°C A 30°C, 85% RH O MENOS (SIN CONDENSACIÓN)
B	ACCESORIOS
B01	CARGADOR PARA CORRIENTE
B02	MANUAL DE INSTRUCCIONES
B03	CABLE CONECTOR USB -RS232
B04	BATERIA
C	CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS
C01	CON BATERIA RECARGABLE Y/O ADAPTADOR DE RED DE 220V / 60HZ
C02	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM. LINEA A TIERRA
D	IMAGEN DE REFERENCIA






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40883

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1631
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CLAVE I-37	DENSIMETRO PORTATIL		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS DENSIMETROS DIGITALES EMPLEAN LA TECNOLOGIA DE TUBO DE OSCILACION PARA MEDIR CON SUMA PRECISION Y EN POCO TIEMPO LA DENSIDAD DE UNA MUESTRA.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	EQUIPO DIGITAL		
A02	PANTALLA LCD		
A03	LA PANTALLA MUESTRA PRUEBAS COMO DENSIDAD, DENSIDAD RELATIVA, LA CONCENTRACION DE ALCOHOL, ENTRE OTRAS PRUEBAS Y SIMILARES.		
A04	ALMACENAMIENTO DE DATOS: NO MENOS DE 1,100 MUESTRAS		
A05	CON SALIDA A COMPUTADOR O SIMILAR		
A06	CALIBRACION AUTOMATICA		
A07	PESO: APROX. 360 GR		
	PARAMETROS		
A08	ALCANCE: DENSIDAD 0000 A 20000 g /cm3		
A09	PRECISION: +- 0,001 g / cm3		
A10	RESOLUCION: 0,0001 g / cm3		
A11	RANGO DE TEMPERATURA: 0 A 40oC		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	BATERIAS AAA 3 V (02 X 1.5V) DURACION DE LA BATERIA: NO MENOR A 90 HORAS		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1630
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-38	MICROPIPETAS MULTICANAL		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DEL CONSUMIBLE LA MICROPIPETA MULTICANAL ES UNA MICROPIPETA CON VARIAS PUNTAS, QUE NOS PERMITE REALIZAR VARIOS PIPETEOS A LA VEZ. ES UN INSTRUMENTO MUY UTIL CUANDO NECESITAMOS TRABAJAR CON UN ELEVADO NUMERO DE MUESTRAS.			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL DE POLICARBONATO O SIMILAR		
A02	NUMERO DE CANALES: DE 8 A 12		
A03	VOLUMEN DISPENSABLE: 10 A 100uL		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1629

CODIGO I-39	PENETROMETRO DIGITAL
----------------	----------------------

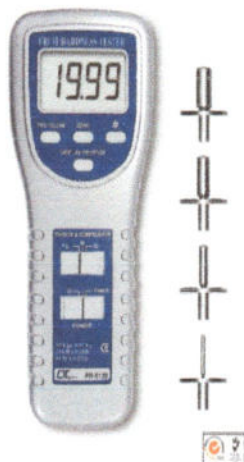
ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO

EL PENETROMETRO FUE DISEÑADO PARA MEDIR LA FIRMEZA DE LA PULPA DE LAS FRUTAS Y MADUREZ, IDEAL PARA LA DETERMINACION DEL MEJOR PUNTO DE COSECHA DE FRUTAS, SEGUIMIENTO DE LA CALIDAD DE LA FRUTA

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD MAXIMA: 20 KG
A02	PUNTAS DE PENETRACION DE 4 - 6 EN ACERO INOXIDABLE, MEDIDA DE 3MM, 6MM, 8MM Y 11 MM, CON ENCAJE ENROSCADO
A03	CON PANTALLA DE CRISTAL CON ILUMINACION
A04	RESOLUCION: 0.01 KG
	SISTEMAS DE CONTROL
A05	INTERFAZ CON EL ORDENADOR A TRAVES DEL CABLE RS232 O USB Y SOFTWARE
A06	CON SENSOR DE ALTA PRECISION
A07	FUENTE DE ALIMENTACION: BATERIAS AA
B	IMAGEN DE REFERENCIA




Marleny Rosario Miranda Dueñas

MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1628
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-40		MEDIDOR DE HUMEDAD PORTATIL DE GRANOS	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE LA HERRAMIENTA LOS MEDIDORES DE HUMEDAD SON HERRAMIENTAS USADAS PARA MEDIR EL PORCENTAJE DE AGUA EN UNA SUSTANCIA. ESTA HERRAMIENTA ES NECESARIA PARA DESTACAR LA CALIDAD DE UN GRANO QUE ES SU NIVEL DE HUMEDAD, POR LO QUE ES NECESARIO CONTROLARLO DE MANERA CONTINUA			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	DISEÑO PORTATIL		
A02	CAPACIDAD: 220 GR.		
A03	PANTALLA GRAFICA LCD		
A04	CAPACIDAD DE MEMORIA INTERNA		
A05	CON DETECTOR DE TEMPERATURA DIGITAL		
A06	UNIDADES DE MEDIDA: % HUMEDAD, PESO, DENSIDAD, ESTADISTICA, TEMPERATURA		
	PARAMETROS		
A07	RANGO DE HUMEDAD (g): 3 A 45%		
A08	REPETIBILIDAD (%): 0.20%		
A09	RESOLUCION (%): 0.10%		
A10	PARÁMETROS DE MEDICIÓN: HR (%), TEMP. °C (3 % a 45 %)		
A11	RANGO MEDICION TEMPERATURA: 0oC A 50oC		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	FUENTE DE ENERGIA: PILAS		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




 MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1627
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CLAVE I-41	DATALOGGER PARA ToC Y HR
---------------	--------------------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

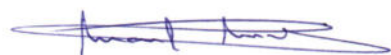
DEFINICION DE EQUIPO

EL DATALOGGER DE TEMPERATURA Y HUMEDAD ESTA DISEÑADO CON UN SENSOR DE ALTA PRECISION PARA TEMPERATURA Y HUMEDAD. ESTE REGISTRADOR DE DATOS CUENTA CON CARACTERISTICAS DE ALTA PRECISION, RESPUESTA RAPIDA Y ESTABILIDAD. ES AMPLIAMENTE UTILIZADO PARA MONITOREAR Y RECOLECTAR DATOS DE TEMPERATURA Y HUMEDAD AMBIENTAL.



REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS

A	GENERALES
A01	EQUIPO DIGITAL
A02	PANTALLA LCD
A03	MEDICIONES AUTOMATICAS DE ToC Y HUMEDAD
	SISTEMAS CONTROL
A04	ALARMA SI EXCEDE LOS LIMITES DE CONFIGURACION
A05	EL SOFTWARE DESCARGABLE EN PC A TRAVES DE UBS
	PARAMETROS
A06	RANGO: DE -30 HASTA 90oC, DE 0 A 100% HR
A07	RESOLUCION: 0.1oC: 0.1%
A08	PRECISION: +- 3oC, +- 3%
A09	CAPACIDAD DE MEMORIA: NO MENOR A 64KB
	ACCESORIOS
A10	SOFTWARE Y CONTROLADOR USB (INCLUIDO EN CD)
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
B01	BATERIAS 2 AAA 1.5V
C	IMAGEN DE REFERENCIA







MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1626
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-42		BALANZA GRAMERA	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LAS BALANZAS DIGITALES SON INSTRUMENTOS DE PESAJE QUE UTILIZAN LA ACCION DE LA GRAVEDAD PARA DETERMINAR LA MASA DE UN OBJETO.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD DE 6200 A 10000 GRS		
A02	PANTALLA LCD RETROILUMINADA		
A03	DE FÁCIL TRANSPORTE.		
A04	TIEMPO DE ESTABILIDAD VARIABLE		
A05	CON PUERTOS USB-RS232		
A06	CON CONEXIÓN A PC		
	SISTEMA DE CONTROL		
A07	CONFIGURACION DE FECHA, HORA Y TEMPERATURA		
A08	CALIBRACION EXTERNA		
A09	MAS DE 20 UNIDADES EN MEDIDAS DE PESO		
	PARAMETROS		
A10	RESOLUCIÓN (LECTURA) : 0.1 A 0.2GR		
A11	PRECISION: + 0.01 / 0.2GR		
A12	TIEMPO DE RESPUESTA: DE 2 A 3 SEGUNDOS		
A13	TEMPERATURA DE OPERACIÓN: DE 18°C A 30°C, 85% RH O MENOS (SIN CONDENSACIÓN)		
B	ACCESORIOS		
B01	CARGADOR PARA CORRIENTE		
B02	MANUAL DE INSTRUCCIONES		
B03	CABLE CONECTOR USB -RS232		
B04	BATERIA		
C	CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS		
C01	CON BATERIA RECARGABLE Y/O ADAPTADOR DE RED DE 220V / 60HZ		
C02	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM. LINEA A TIERRA		
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-43		CRONOMETRO	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL CRONOMETRO PERMITE MEDIR VARIOS TIEMPOS CON EL MISMO COMIENZO Y DISTINTO FINAL. LOS CRONOMETROS PUEDEN ACTIVARSE CON METODOS AUTOMATICOS, CON MENOR MARGEN DE ERROR.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: PLASTICO RESISTENTE AL AGUA		
A02	CON APROX. 60MM DE DIAMETRO		
	PARAMETROS		
A03	RANGO DE OPERACIÓN: 59 MINUTOS		
A04	RESOLUCION: 1/100 SEG.		
A05	REGISTRADOR DE TIEMPO		
A06	TEMPORIZADOR DE 24 HORAS		
A07	ALARMA DE 06 DIGITOS, TIEMPO TOTAL 24 HORAS		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1624
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO I-44		COLORIMETRO	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO INSTRUMENTO QUE MIDE LA ABSORCION DE LA RADIACION ELECTROMAGNETICA DE UNA MUESTRA BASANDOSE EN LA COMPARACION DE COLORES.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CON PANTALLA LCD NO MENOR DE 2.4"		
A02	SOFTWARE DE PC Y CONTROL DE DATOS		
A03	TRANSMISION DE DATOS CON USB Y BLUETOOTH ENTRE OTROS		
A04	CONFIGURACION MANUAL EL VALOR Lxaxb PARA MUESTRAS ESTANDAR		
A05	FUENTE DE LUZ: LAMPARA HALOGENA LED O SIMILAR		
A06	SISTEMA DE ILUMINACION: 80/d (ILUMINACION DE DIFUSION), SCI (COMPONENTES ESPECTRALES INCLUIDOS).		
	PARAMETROS		
A07	PRECISION DE VISUALIZACION: 0.01		
A08	TIEMPO DE MEDICION: NO MENOR DE 0,5 s		
A09	APERTURA DE MEDICION: APROX. 8MM		
A10	RANGO DE MEDICION: L x 1 - 100		
A11	CONDICION DE MEDICION: OBSERVACION ESTANDAR CIE 100 / FUNTE DE LUZ CIE D65		
A12	ALMACENAMIENTO NO MENOR DE 100 CONJUNTOS DE MUESTRAS Y GRUPOS DE DATOS PARA CADA MUESTRA		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	PILAS ALCALINAS AA DE 1,5 V O SIMILAR		
C	DIMENSIONES APROXIMADAS		
C01	ANCHO	77 MM	
C02	ALTO	210 MM	
C03	LONGITUD	86 MM	
C04	PESO	0.55 KG	
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1623

CODIGO I-45	FOTOMETRO PORTATIL
----------------	--------------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO

EL FOTOMETRO PORTATIL MIDE EL CLORO LIBRE Y TOTAL, OFRECE UNA EXCELENTE RESOLUCION, PRECISION Y RESULTADOS INMEDIATOS, CON UN RANGO DE 0.00 a 5.00 mg/L. CUENTA CON UN MICROPROCESADOR, DE CATEGORIA DE LABORATORIO.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CARCASA DE PLASTICO ABS IP65
A02	CON PANTALLA LCD DIGITAL
A03	FUENTE DE LUZ: LAMPARA DE TUNGSTENO O SIMILAR
	SISTEMA DE CONTROL
A04	CON FUNCION DE AUTOAPAGADO
	PARAMETROS
A05	RANGO CLORO LIBRE Y TOTAL : 0.00 A 5.00 mg/L Cl2
A06	RESOLUCION CLORO LIBRE: 0.10 mg/L (por encima de 3.50 mg/L). 0.01 mg/L (0.00 a 3.50 mg/L).
A07	RESOLUCION CLORO TOTAL: 0.10 mg/L (por encima de 3.50 mg/L). 0.01 mg/L (0.00 a 3.50 mg/L).
A08	EXACTITUD CLORO LIBRE Y TOTAL: ± 0.04 mg/L a 1.50 mg/L.
A09	TEMPERATURA: 0-50°C Y HR 100% MAXIMA
A10	CON FUNCION DE AUTOAPAGADO
B	ADICIONALES
B01	02 CUBETAS DE REACTIVOS
B02	ESTUCHE
B03	PAÑO
C	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
C01	TIPO DE BATERIA 1 X 9V
D	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 58983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	UNB 1622
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO I-46	VACUOMETRO
----------------	------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO

INSTRUMENTO QUE PERMITE REALIZAR LA MEDICION DE LA PRESION CUANDO ESTA RESULTA MENOR A LA PRESION DE LA ATMOSFERA.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	EQUIPO MIDE VACIO ABSOLUTO Y PRESION ABSOLUTA
A02	SALIDA DE DATOS RS232 OPCIONAL
	SISTEMA DE CONTROL
A03	APAGADO AUTOMATICO
A04	PROTECCION DE SOBRECARGA HASTA 2000 mbar
A05	GUARDA LAS LECTURAS MAXIMAS Y MINIMAS
A06	RETENCION DE DATOS EN LA PANTALLA
	PARAMETROS
A07	TEMPERATURA: 0oC A 50oC
A08	MENOS DE 80% HR
A09	RANGO: 1500 mbar RESOLUCION: 1 mbar PRECISION: +- 1%
A10	RANGO: 150.0 KPa RESOLUCION: 0.1 KPa PRECISION: +- 1%
A11	RANGO: 150,000 Pa RESOLUCION: 100 Pa PRECISION: +- 1%
A12	TIEMPO DE MUESTREO: 8 SEG
B	ADICIONALES
B01	ESTUCHE
B02	MANUAL
C	REQUERIMIENTO DE ENERGIA
C01	TIPO DE BATERIA 1 X 9V
D	DIMENSIONES APROXIMADAS
	MEDIDOR
C01	ANCHO 72 MM
C02	ALTO 180 MM
C03	LONGITUD 32 MM
C04	PESO 220 GR
	SONDA
C05	DIAMETRO 30 MM
C06	ALTO 55 MM
C07	PESO 175 GR
E	IMAGEN DE REFERENCIA



[Signature]
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

1621

EQUIPAMIENTO
CODIGO M



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933


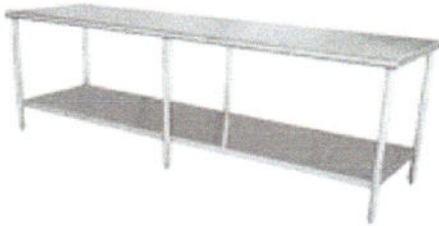
MOBILIARIO

1620

CODIGO	DESCRIPCION
M-1	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOX. 2.30X1.10M
M-2	ESCRITORIO RECTO DE MELAMINE
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M
M-4	PIZARRA ACRILICO RODANTE
M-5	CONTENEDOR DE RESIDUOS ORGANICOS (MARRON)
M-6	LAVADERO DE MANOS
M-7	PAPELERA PEDAL 40 LT
M-8	SILLA DE POLIURETANO
M-9	MODULO DE COMPUTO
M-10	PANTALLA ECRAN
M-11	CONTENEDOR DE RESIDUOS APROVECHABLES (VERDE)
M-12	MESAS DE MADERA
M-13	CONTENEDOR DE RESIDUOS GENERALES (NEGRO)
M-14	CONTENEDOR DE RESIDUOS CONTAMINANTES (ROJO)


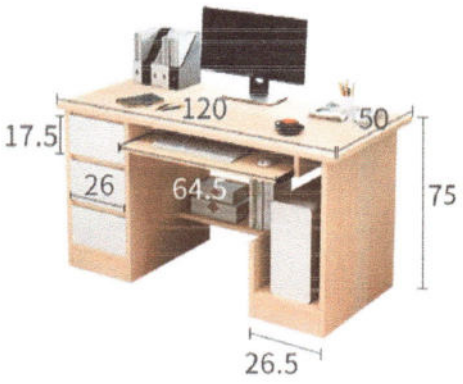


Marleny Rosario Miranda Dueñas
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1619
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-1		MESA DE TRABAJO DE ACERO INOX. 2.30X1.10M	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA MESA DE TRABAJO ES EL CENTRO SOBRE EL QUE SE REALIZAN LAS OPERACIONES DE HABILITACION DE LOS PRODUCTOS ENTRE OTROS EN UNA FABRICA/PLANTA DE ALIMENTOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOX AISI 304		
A02	MEDIDA: 2.30 X 1.10 X 0.90 M		
A03	CON REPISA INFERIOR		
A04	06 PATAS DE TUBO REDONDO DE ACERO DE 1.1/2"		
A05	CON REGATONES ANTIDESLIZANTES		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 16/18
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-2	ESCRITORIO RECTO DE MELAMINE		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ESCRITORIO QUE ES UTILIZADO POR LOS DOCENTES EN LAS PLANTAS PILOTOS Y LABORATORIOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	ESCRITORIO CON FALDON Y CAJONERIA		
A02	TABLERO DE MELAMINE DE 18 MM		
A03	NUMERO DE CAJONES: 03		
A04	CAJONERIA SIMPLE DE 0.26X 0.26 X 0.17 M DE ALTURA		
A05	JALADOR DE METAL CON LLAVE Y TABLERO POSTERIOR		
A06	CORREDERA TELESCOPICA		
A07	COMPARTIMENTO PARA CPU		
A08	CON DESLIZADORES		
A09	RESISTENCIA: 55 KG		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	120 CM	
B02	ANCHO	50 CM	
B03	ALTURA	75 CM	
B04	PESO	35 KG	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			


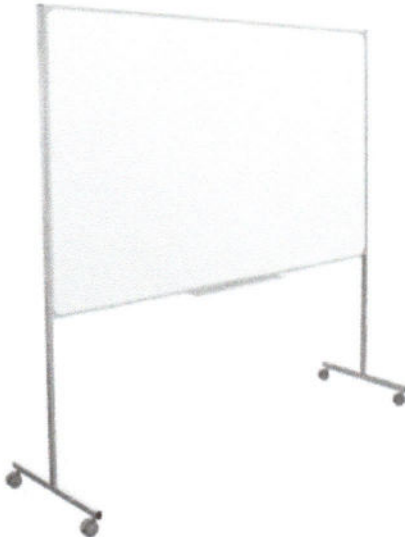



MARLENY ROSARIO MIRANDA DelfINAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1617
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-3		SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO MOBILIARIO UTILIZADO POR LOS DOCENTES PARA EL DICTADO DE LAS CLASES			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	ESTRUCTURA DE TUBO DE ACERO DE DIAM. 1" X 1.2MM		
A02	FORRO EN UNIPEL O SIMILAR COLOR NEGRO SIN REPOSABRAZOS		
A03	ASIENTO Y RESPALDO ACOLCHADO EN UNIPEL		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	0.45 M	
B02	ANCHO	0.45 M	
B03	ALTURA	0.78 M	
B04	ASIENTO Y RESPALDAR: 0.35 M		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1616
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-4		PIZARRA ACRILICA RODANTE	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO MOBILIARIO QUE UTILIZA EL DOCENTE PARA EL DICTADO DE LAS CLASES			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MOBILIARIO MOVIL		
A02	MATERIAL: ACRILICO		
A03	MEDIDAS: ANCGO 1.20 MT, ALTURA 1.20 MT, ALTURA TOTAL 2.00 MT		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1615

CODIGO M-5	CONTENEDOR DE RESIDUOS ORGANICOS (MARRON)
---------------	---

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO



EL CONTENEDOR MARRON ES PARA LOS RESIDUOS ORGANICOS COMO: RESTOS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD: 75LT.
A02	COLOR: MARRON
A03	MATERIAL DEL CUERPO: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD)
A04	MATERIAL DE LA TAPA: POLIPROPILENO
A05	CUENTA CON TAPA VAIVEN
A06	SOPORTA CAIDAS DE 1.8MM COMO MINIMO
A07	IMPRESO CON EL TRIANGULO DE RECICLAJE Y LEYENDA DE ORGANICOS
B	DIMENSIONES APROXIMADAS
B01	LARGO 41MM
B02	ANCHO 40MM
B03	ALTURA 85MM
C	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1614
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	LAVADERO DE MANOS		
M-6			
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UN TIPO DE RECIPIENTE EN EL QUE VIERTE AGUA PARA EL ASEO PERSONAL (ESPECIALMENTE LAS MANOS).			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOX AISI 304		
A02	POZA DE 0.45 X 0.35 X 0.20 M		
A03	POZA SANITARIA DE ACERO INOXIDABLE DE 1/16 DE ESPESOR, BORDES ENCAJONADOS		
A04	PEDESTAL FABRICADO EN PLANCHA DE 1/27 ESPESOR CON BORDES ENCAJONADOS		
A05	CON 02 TANQUES DE AGUA DE 10 LITROS (01 AGUA Y 01 DRENAJE) CADA UNA		
A06	SISTEMA A PEDAL ELECTRICO		
A07	GRIFERIA INCLUIDA		
A08	CON GARRUCHAS		
B	REQUERIMIENTO ELECTRICO		
B01	CAPACIDAD PARA TRABAJAR CON RED MONOFASICA 220 VAC / 60Hz. CABLE Y ENCHUFE (TIPO SCHUKO 16A) DEBEN CUMPLIR LO DISPUESTO EN LA R.M. N° 175-2008-MEM.		
B02	BOMBA DE 0.5 HPO (BOMBEO ELECTRICO)		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1613

CODIGO M-7	PAPELERA PEDAL 40 LT
---------------	----------------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO


EL OBJETIVO DE LA PAPELERA CON PEDAL, ES GARANTIZAR QUE LAS MANOS DEL GENERADOR DEL RESIDUO ESTEN LIBRES Y NO ENTREN EN CONTACTO CON EL RECIPIENTE.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CAPACIDAD: ENTRE 30 Y 40 LT.
A02	MATERIAL DEL CUERPO: POLIPROPILENO (PP)
A03	CON PEDAL
A04	EL SISTEMA DE APERTURA CUENTA CON UN EJE METALICO QUE OFRECE MAS RESISTENCIA
A05	SOPORTA CAIDAS DE 0.70MM COMO MINIMO
B	DIMENSIONES APROXIMADAS
B01	LARGO 38MM
B02	ANCHO 31MM
B03	ALTURA 55MM
C	IMAGEN DE REFERENCIA





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1612
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-8	SILLA DE POLIURETANO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO MOBILIARIO QUE SIRVE PARA QUE LOS ALUMNOS SE SIENTEN EN LOS AMBIENTES DE LOS LABORATORIOS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	SILLA GIRATORIA		
A02	ASIEN TO MOLDEADO Y RESPALDO DE ESPUMA DE POLIURETANO		
A03	TAPIZADO EN TELA ANTIESTATICA COLOR NEGRO		
A04	ALTURA FIJA		
A05	MATERIAL: POLIURETANO		
A06	BASE DE ALUMINIO PULIDO DE 5 ANCLAS		
A07	MEDIDA: ALTO 73 CM X 45 CM		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
 Piso conductivo			


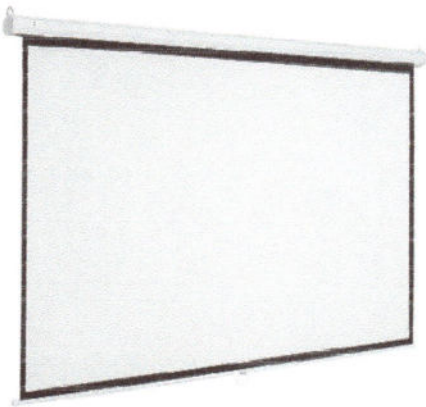


MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40703

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1611
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-9	MODULO DE COMPUTO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO MODULO QUE ES UTILIZADO POR LOS DOCENTES PARA EL USO DE LA COMPUTADORA EN LOS LABORATORIOS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MODULO CON FALDON Y CAJONERIA		
A02	TABLERO DE MELAMINE DE 18 MM O DE MADERA		
A03	CAJONERIA SIMPLE DE 0.26X 0.30 X 0.10 M DE ALTURA		
A04	NUMERO DE CAJONES: 03		
A05	CON REPISA PARA TECLADO		
A06	JALADOR DE METAL CON LLAVE Y TABLERO POSTERIOR		
A07	CORREDERA TELESCOPICA		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	1.20 M	
B02	ANCHO	0.60 M	
B03	ALTURA	0.80 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1610
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-10	PANTALLA ECRAM		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA PANTALLA DE PROYECCION ESTA COMPUESTA DE UNA SUPERFICIE LISA PARA MOSTRAR EL RESULTADO DE LA PROYECCION DE UNA IMAGEN PARA LA AUDIENCIA.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	PANTALLA ECRAM MANUAL MEDIDA NO MAYOR A 120" / 2.44 X 1.83 MT		
A02	RETRACTIL DE TECHO A PARED		
A03	MATERIAL: ESTRUCTURA METALICA COLOR BLANCO		
A04	SUPERFICIE DE VINIL BLANCO MATE 0.42MM		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48703

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1609																																																				
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																																																						
CODIGO M-11	CONTENEDOR DE RESIDUOS APROVECHABLES (VERDE)																																																						
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS																																																							
DEFINICIÓN DE EQUIPO EL CONTENEDOR VERDE ES PARA LOS RESIDUOS APROVECHABLES COMO: LATAS, PAPELES, PLÁSTICO ENTRE OTROS. SE USARÁ SOLO PARA RECICLAJE.																																																							
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS																																																							
<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td colspan="3">GENERALES</td> </tr> <tr> <td>A01</td> <td colspan="3">CAPACIDAD: 75LT.</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td colspan="3">COLOR: VERDE</td> </tr> <tr> <td>A03</td> <td colspan="3">MATERIAL DEL CUERPO: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD)</td> </tr> <tr> <td>A04</td> <td colspan="3">MATERIAL DE LA TAPA: POLIPROPILENO</td> </tr> <tr> <td>A05</td> <td colspan="3">CUENTA CON TAPA VAIVEN</td> </tr> <tr> <td>A06</td> <td colspan="3">SOPORTA CAIDAS DE 1.8MM COMO MÍNIMO</td> </tr> <tr> <td>A07</td> <td colspan="3">IMPRESO CON EL TRIANGULO DE RECICLAJE Y LEYENDA DE APROVECHABLE</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td colspan="3">DIMENSIONES APROXIMADAS</td> </tr> <tr> <td>B01</td> <td>LARGO</td> <td>41MM</td> <td></td> </tr> <tr> <td>B02</td> <td>ANCHO</td> <td>40MM</td> <td></td> </tr> <tr> <td>B03</td> <td>ALTURA</td> <td>85MM</td> <td></td> </tr> <tr> <td>C</td> <td colspan="3">IMAGEN DE REFERENCIA</td> </tr> </table>				A	GENERALES			A01	CAPACIDAD: 75LT.			A02	COLOR: VERDE			A03	MATERIAL DEL CUERPO: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD)			A04	MATERIAL DE LA TAPA: POLIPROPILENO			A05	CUENTA CON TAPA VAIVEN			A06	SOPORTA CAIDAS DE 1.8MM COMO MÍNIMO			A07	IMPRESO CON EL TRIANGULO DE RECICLAJE Y LEYENDA DE APROVECHABLE			B	DIMENSIONES APROXIMADAS			B01	LARGO	41MM		B02	ANCHO	40MM		B03	ALTURA	85MM		C	IMAGEN DE REFERENCIA		
A	GENERALES																																																						
A01	CAPACIDAD: 75LT.																																																						
A02	COLOR: VERDE																																																						
A03	MATERIAL DEL CUERPO: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD)																																																						
A04	MATERIAL DE LA TAPA: POLIPROPILENO																																																						
A05	CUENTA CON TAPA VAIVEN																																																						
A06	SOPORTA CAIDAS DE 1.8MM COMO MÍNIMO																																																						
A07	IMPRESO CON EL TRIANGULO DE RECICLAJE Y LEYENDA DE APROVECHABLE																																																						
B	DIMENSIONES APROXIMADAS																																																						
B01	LARGO	41MM																																																					
B02	ANCHO	40MM																																																					
B03	ALTURA	85MM																																																					
C	IMAGEN DE REFERENCIA																																																						
																																																							






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1608
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-12	MESAS DE MADERA		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA MESA DE TRABAJO ES EL CENTRO SOBRE EL QUE SE REALIZAN LAS OPERACIONES DE HABILITACION DE LOS PRODUCTOS ENTRE OTROS EN UNA FABRICA/PLANTA DE ALIMENTOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MESA DE MADERA		
A02	CON 04 PATAS FIJAS		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	1.00 M	
B02	ANCHO	0.60 M	
B03	ALTURA	0.80 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1607																																																				
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																																																						
CODIGO M-13	CONTENEDOR DE RESIDUOS GENERALES (NEGRO)																																																						
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS																																																							
DEFINICIÓN DE EQUIPO																																																							
EL CONTENEDOR NEGRO ES PARA LOS RESIDUOS NO APROVECHABLES COMO: RESIDUOS HUMEDOS, RESTOS DE COMIDA, PAPEL HIGIÉNICO USADO, ENVOLTURAS DE ALIMENTOS, VIDRIOS ROTOS, METALES Y PLÁSTICOS SUCIOS ENTRE OTROS.																																																							
REQUERIMIENTOS TÉCNICO MÍNIMOS																																																							
<table border="1"> <tr> <th>A</th> <th colspan="3">GENERALES</th> </tr> <tr> <td>A01</td> <td colspan="3">CAPACIDAD: 75LT.</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td colspan="3">COLOR: NEGRO</td> </tr> <tr> <td>A03</td> <td colspan="3">MATERIAL DEL CUERPO: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD)</td> </tr> <tr> <td>A04</td> <td colspan="3">MATERIAL DE LA TAPA: POLIPROPILENO</td> </tr> <tr> <td>A05</td> <td colspan="3">CUENTA CON TAPA VAIVEN</td> </tr> <tr> <td>A06</td> <td colspan="3">SOPORTA CAIDAS DE 1.8MM COMO MÍNIMO</td> </tr> <tr> <td>A07</td> <td colspan="3">IMPRESO CON EL TRIANGULO DE RECICLAJE Y LEYENDA DE NO APROVECHABLE</td> </tr> <tr> <th>B</th> <th colspan="3">DIMENSIONES APROXIMADAS</th> </tr> <tr> <td>B01</td> <td>LARGO</td> <td colspan="2">41MM</td> </tr> <tr> <td>B02</td> <td>ANCHO</td> <td colspan="2">40MM</td> </tr> <tr> <td>B03</td> <td>ALTURA</td> <td colspan="2">85MM</td> </tr> <tr> <th>C</th> <th colspan="3">IMAGEN DE REFERENCIA</th> </tr> </table>				A	GENERALES			A01	CAPACIDAD: 75LT.			A02	COLOR: NEGRO			A03	MATERIAL DEL CUERPO: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD)			A04	MATERIAL DE LA TAPA: POLIPROPILENO			A05	CUENTA CON TAPA VAIVEN			A06	SOPORTA CAIDAS DE 1.8MM COMO MÍNIMO			A07	IMPRESO CON EL TRIANGULO DE RECICLAJE Y LEYENDA DE NO APROVECHABLE			B	DIMENSIONES APROXIMADAS			B01	LARGO	41MM		B02	ANCHO	40MM		B03	ALTURA	85MM		C	IMAGEN DE REFERENCIA		
A	GENERALES																																																						
A01	CAPACIDAD: 75LT.																																																						
A02	COLOR: NEGRO																																																						
A03	MATERIAL DEL CUERPO: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD)																																																						
A04	MATERIAL DE LA TAPA: POLIPROPILENO																																																						
A05	CUENTA CON TAPA VAIVEN																																																						
A06	SOPORTA CAIDAS DE 1.8MM COMO MÍNIMO																																																						
A07	IMPRESO CON EL TRIANGULO DE RECICLAJE Y LEYENDA DE NO APROVECHABLE																																																						
B	DIMENSIONES APROXIMADAS																																																						
B01	LARGO	41MM																																																					
B02	ANCHO	40MM																																																					
B03	ALTURA	85MM																																																					
C	IMAGEN DE REFERENCIA																																																						
																																																							




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40898

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1606
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-14	CONTENEDOR DE RESIDUOS CONTAMINANTES (ROJO)		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL CONTENEDOR ROJO ES PARA LOS RESIDUOS PELIGROSOS, COMO RESTOS HOPITALARIOS, BATERIAS E INSECTICIDAS ENTRE OTROS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: 75LT.		
A02	COLOR: ROJO		
A03	MATERIAL DEL CUERPO: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD)		
A04	MATERIAL DE LA TAPA: POLIPROPILENO		
A05	CUENTA CON TAPA VAIVEN		
A06	SOPORTA CAIDAS DE 1.8MM COMO MINIMO		
A07	IMPRESO CON EL TRIANGULO DE RECICLAJE Y LEYENDA DE RESIDUOS PELIGROSOS		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	41MM	
B02	ANCHO	40MM	
B03	ALTURA	85MM	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

1605

EQUIPAMIENTO
CODIGO MG



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48783


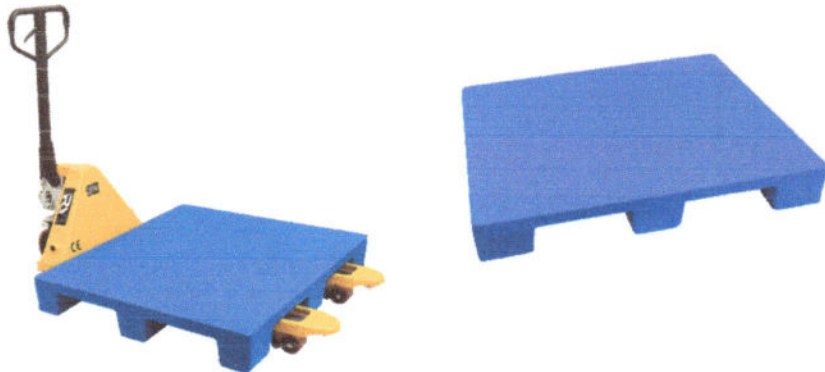
MOBILIARIO GENERAL

1604

CODIGO	DESCRIPCION
MG-1	PALLET DE PLASTICO
MG-2	ESTANTE DE ACERO 5 NIVELES
MG-3	GABINETE DE PLASTICO 3 DIVISIONES Y 2 PUERTAS
MG-4	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE, DOS POZAS, CON ESCURRIDOR
MG-5	MESA DE DESPOSTE O CORTE, 1,5X0.60M
MG-6	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 REPISAS, 150 CM
MG-7	LOCKERS METALICO 12 CASILLEROS
MG-8	COCHE DE ACERO INOX. TRANSPORTADOR
MG-9	PAPELERA DE VAIVEN 75 LTS
MG-10	COCHE TRANSPORTADOR DE BANDEJAS X 18
MG-11	ESTANTES PARA QUESOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 304, h = 2 m, f. 0.40M. L= 2 m ,7 NIVELES CADA 0,20 m PRIMER NIVEL A 0,80 m DEL PISO
MG-12	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE
MG-13	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON DOS NIVELES 1.00 X 0.60 M
MG-14	MESA DE ACERO INOXIDABLE 0.90 X 0.60 M
MG-15	VITRINA (OTRAS)
MG-16	ARMARIO DE MELAMINA , INCL. INSTALACION Y ACCESORIOS
MG-17	ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE h = 2.40m, f. 0.60M. L=1.20M
MG-18	MODULO DE ACERO INOXIDABLE PARA LAVADO
MG-19	MODULO DE MELAMINE PARA LABORATORIO ANALISIS SENSORIAL
MG-20	MESA QUESERA DE ACERO INOXIDABLE






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40993

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1603																										
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																												
CODIGO MG-1		PALLET DE PLASTICO																											
ESPECIFICACIONES TECNICAS																													
DEFINICION DE EQUIPO LOS PALLETS SON PLATAFORMAS QUE SE UTILIZAN PARA AGRUPAR, ALMACENAR Y TRANSPORTAR MERCADERIAS YA EMBALADAS, COMO PUEDEN SER: CAJAS, BOLSAS, CAJONES. UN PALLET ES UNA UNIDAD DE CARGA QUE PERMITE EL MANEJO MAS SEGURO DE LA MERCADERIA A TRANSPORTAR.																													
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS																													
<table border="1"> <tr> <th>A</th> <th>GENERALES</th> </tr> <tr> <td>A01</td> <td>MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD, CON PROTECCION UV.</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td>CARGA ESTÁTICA (Kg): 2000</td> </tr> <tr> <td>A03</td> <td>SUPERFICIE ESTRIADA LISA, SIN AGUJEROS</td> </tr> <tr> <td>A04</td> <td>TEMPERATURA: RESISTENTE -10°C</td> </tr> <tr> <td>A05</td> <td>DOBLE INGRESO PARA CARRETILLA Y MONTACARGA</td> </tr> <tr> <td>A06</td> <td>100% RECICLABLE</td> </tr> <tr> <td>A07</td> <td>4 ENTRADAS LIBRES</td> </tr> <tr> <th>B</th> <th>DIMENSIONES APROXIMADAS</th> </tr> <tr> <td>B01</td> <td>ANCHO 120 CM</td> </tr> <tr> <td>B02</td> <td>ALTO 16 CM</td> </tr> <tr> <td>B03</td> <td>LONGITUD 100 CM</td> </tr> <tr> <th>C</th> <th>IMAGEN DE REFERENCIA</th> </tr> </table>				A	GENERALES	A01	MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD, CON PROTECCION UV.	A02	CARGA ESTÁTICA (Kg): 2000	A03	SUPERFICIE ESTRIADA LISA, SIN AGUJEROS	A04	TEMPERATURA: RESISTENTE -10°C	A05	DOBLE INGRESO PARA CARRETILLA Y MONTACARGA	A06	100% RECICLABLE	A07	4 ENTRADAS LIBRES	B	DIMENSIONES APROXIMADAS	B01	ANCHO 120 CM	B02	ALTO 16 CM	B03	LONGITUD 100 CM	C	IMAGEN DE REFERENCIA
A	GENERALES																												
A01	MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD, CON PROTECCION UV.																												
A02	CARGA ESTÁTICA (Kg): 2000																												
A03	SUPERFICIE ESTRIADA LISA, SIN AGUJEROS																												
A04	TEMPERATURA: RESISTENTE -10°C																												
A05	DOBLE INGRESO PARA CARRETILLA Y MONTACARGA																												
A06	100% RECICLABLE																												
A07	4 ENTRADAS LIBRES																												
B	DIMENSIONES APROXIMADAS																												
B01	ANCHO 120 CM																												
B02	ALTO 16 CM																												
B03	LONGITUD 100 CM																												
C	IMAGEN DE REFERENCIA																												
																													


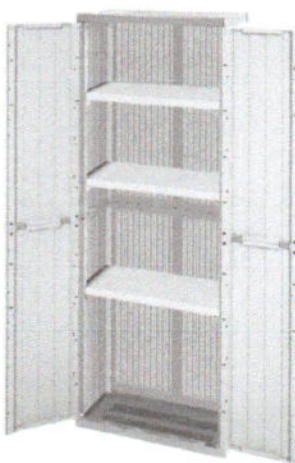



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1602
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-2		ESTANTE DE ACERO 5 NIVELES	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO SIRVEN PARA ORGANIZAR EL ESPACIO DE TRABAJO, OCUPAN POCO ESPACIO Y TIENEN CAPACIDAD DE ALMACENAR TODO TIPO DE PRODUCTOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR		
A02	MEDIDA: LARGO 110 X ANCHO 40 X ALTO 1800 MM		
A03	PLANCHA DE 1/20 DE ESPESOR COMO MINIMO		
A04	CON BORDES ENCAJONADOS		
A05	CON 05 DIVISIONES INTERNAS		
A06	04 PATAS DE TUBO REDONDO DE ACERO INOXIDABLE DE 1.1/2" DE ESPESOR		
A07	SOLDADURA TIG		
A08	REGATONES EN JEBE ANTIDESLIZANTE		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1601
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-3	GABINETE DE PLASTICO 3 DIVISIONES Y 2 PUERTAS		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO GABINETE DE DOS PUERTAS MULTIFUNCIONAL PARA CONSERVAR EL ORDEN EN LOS LUGARES DE TRABAJO			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: POLIPROPILENO O SIMILAR		
A02	SUPERFICIE DE 0.90M X 0.45M		
A03	CON 02 PUERTAS BATIENTES		
A04	CON 03 DIVISIONES INTERIORES		
A05	LATERALES DEL MUEBLE DE TABLEROS		
A06	CON JALADOR EN AMBAS PUERTAS		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	0.90 M	
B02	ANCHO	0.45 M	
B03	ALTURA	2.10 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARILENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1600
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-4	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE, DOS POZAS, CON ESCURRIDOR		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL LAVADERO SIRVE PARA LAVAR LOS PRODUCTOS (ALIMENTOS) QUE SE UTILIZAN EN LAS LINEAS DE PRODUCCION.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR		
A02	MEDIDA: LARGO 1.70 X ANCHO 0.60 X ALTO 0.90 MT		
A03	PLANCHA DE 1.16 MM DE ESPESOR COMO MINIMO		
A04	CON 02 POZAS (50X50X30) EN ACERO INOX. CON BORDES SANITARIOS		
A05	TABLERO LATERAL CON QUIEBRE ANTI CAIDA		
A06	RESPALDO 15 CM MINIMO		
A07	04 PATAS DE TUBO REDONDO DE ACERO INOXIDABLE DE 1.1/2" DE ESPESOR CON AMARRES DE TUBO REDONDO		
A08	CON SOLDADURA TIG		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1599
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-5	MESA DE DESPOSTE O CORTE, 1,5X0.60M		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
LA MESA ES UN MUEBLE COMPUESTO POR UNA TABLA LISA QUE ES SOSTENIDA POR UNA O MAS PATAS, QUE TIENE DIFERENTES USOS. LA MESA DE ACERO INOXIDABLE SE UTILIZA EN PRODUCCION, PARA HABILITAR LA MATERIA PRIMA COMO TAMBIEN PARA LOS PRODUCTOS TERMINADOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR		
A02	MEDIDA: LARGO 150 X ANCHO 60 X ALTO 90 MM		
A03	PLANCHA DE 1/16 DE ESPESOR COMO MINIMO		
A04	04 OMEGAS DE REFUERZO EN PLANCHA DE ACERO		
A05	CON NIVEL INFERIOR ENCAJONADO		
A06	04 PATAS DE TUBO REDONDO DE ACERO INOXIDABLE DE 1/2" DE ESPESOR		
A07	REGATONES EN JEBE ANTIDESLIZANTE		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1598
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-6	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 REPISAS, 150 CM		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA MESA ES UN MUEBLE COMPUESTO POR UNA TABLA LISA QUE ES SOSTENIDA POR UNA O MAS PATAS, QUE TIENE DIFERENTES USOS. LA MESA DE ACERO INOXIDABLE SE UTILIZA EN PRODUCCION, PARA HABILITAR LA MATERIA PRIMA COMO TAMBIEN PARA LOS PRODUCTOS TERMINADOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR		
A02	MEDIDA: LARGO 150 X ANCHO 60 X ALTO 90 MM		
A03	PLANCHA DE 1/16 DE ESPESOR COMO MINIMO		
A04	CON 02 DIVISIONES INTERNAS ENCAJONADOS		
A05	04 PATAS DE TUBO REDONDO DE ACERO INOXIDABLE DE 1/2" DE ESPESOR		
A06	REGATONES EN JEBE ANTIDESLIZANTE		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

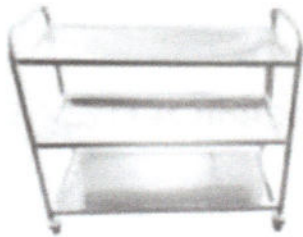



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
R.G. CIP N° 49733

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1597
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-7		LOCKER METALICO 12 CASILLEROS	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS LOCKERS O CASILLEROS METALICOS SON UNA ESPECIE DE ARMARIOS O ESTANTES, QUE ESTAN FABRICADOS CON MATERIAL DE ACERO POR MEDIO DE LAMINAS Y CON UN ACABADO DE PINTURA EN POLVO, DISPONEN DE UNA PUERTA ASEGUADA CON CANDADO U OTRO MECANISMO DE SEGURIDAD PARA ABRIR Y ALOJAR CUALQUIER ARTICULO QUE LA PERSONA DESEE.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: PLANCHA DE ACERO LAMINADA AL FRIO		
A02	PLANCHA DE 0.6MM (1/40") DE ESPESOR COMO MINIMO		
A03	PINTURA: ACABADO CON PINTURA ELECTROSTATICA EN POLVO AL HORNO		
A04	MODELO: 03 COLUMNAS, 04 FILAS		
A05	PUERTA CON REJILLA DE VENTILACION		
A06	TIRADORES DE PVC EN CADA PUERTA		
A07	CON ALDABAS PARA CANDADO		
A08	LA PUERTA LLEVA REFUERZO INTERIOR EN FORMA DE "U" METALICA		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
	LOCKER		
B01	ANCHO	100 CM	
B02	ALTO	180 CM	
B03	LONGITUD	40 CM	
	PUERTA LOCKER		
B01	ANCHO	30 CM	
B02	ALTO	40 CM	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40533

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1596
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-8		COCHE DE ACERO INOX. TRANSPORTADOR	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO TRANSPORTE MANUAL CON PLATAFORMA EN EL QUE SE COLOCA LA CARGA, ES IDEAL PARA EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS, MATERIA PRIMA Y OTROS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR		
A02	MEDIDA: LARGO 0.70 X ANCHO 0.40 X ALTO 0.90 MT		
A03	PLANCHA DE 1.16 MM DE ESPESOR COMO MINIMO		
A04	02 MANUBRIO EN TUBO REDONDO 1.1/2" DE ESPESOR		
A05	CON 3 NIVELES DE 1/16 ESPESOR		
A06	04 PATAS DE TUBO REDONDO DE ACERO INOXIDABLE DE 1.1/2" DE ESPESOR		
A07	04 GARRUCHAS GIRATORIAS, 02 CON FRENO Y 02 SIN FRENO		
A08	CON SOLDADURA TIG		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1595
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-9	PAPELERA DE VAIVEN 75 LTS.		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICIÓN DE EQUIPO LA PAPELERA DE VAIVEN PERMITE MANTENER LAS MANOS ALEJADAS DE LOS DESECHOS GRACIAS A SU TAPA GIRATORIA.			
REQUERIMIENTOS TÉCNICO MÍNIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: 75 LT.		
A02	MATERIAL DEL CUERPO: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD)		
A03	MATERIAL DE LA TAPA: POLIPROPILENO		
A04	CUENTA CON TAPA VAIVEN		
A05	SOPORTA CAIDAS DE 0.70MM COMO MÍNIMO		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	41MM	
B02	ANCHO	40MM	
B03	ALTURA	83MM	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




 MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 REG. CIP N° 40383

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1594
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-10	COCHE TRANSPORTADOR DE BANDEJAS X 18		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICIÓN DE EQUIPO TRANSPORTE MANUAL PARA COLOCAR BANDEJAS EN EL QUE SE COLOCA LOS PRODUCTOS PARA EL HORNEADO ENTRE OTRAS FUNCIONES			
REQUERIMIENTOS TÉCNICO MÍNIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR		
A02	MEDIDA: LARGO 0.40 X ANCHO 0.60 X ALTO 1.65 MT		
A03	ESTRUCTURA DE TUBO CUADRADO DE 1X1.5"		
A04	CON GUÍAS PARA ALOJAR 18 BANDEJAS		
A05	04 GARRUCHAS GIRATORIAS, 02 CON FRENO Y 02 SIN FRENO		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1593
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	ESTANTES PARA QUESOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 304, h = 2 m, f: 0.40M. L= 2 m ,7 NIVELES CADA 0,20 m PRIMER NIVEL A 0,80 m DEL PISO		
MG-11			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICIÓN DE EQUIPO			
SIRVEN PARA ORGANIZAR EL ESPACIO DE TRABAJO, OCUPAN POCO ESPACIO Y TIENEN CAPACIDAD DE ALMACENAR TODO TIPO DE PRODUCTOS.			
REQUERIMIENTOS TÉCNICO MÍNIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR		
A02	MEDIDA: APROX. LARGO 2.00 X ANCHO 0.40 X ALTO 2.00 MT		
A03	PLANCHA DE 1/20 DE ESPESOR COMO MÍNIMO		
A04	CON BORDES ENCAJONADOS		
A05	CON 07 DIVISIONES INTERNAS, 0.20 m, PRIMER NIVEL 0.80 DEL PISO		
A06	06 PATAS DE TUBO REDONDO DE ACERO INOXIDABLE DE 1.1/2" DE ESPESOR		
A07	SOLDADURA TIG		
A08	REGATONES EN JEBE ANTIDESLIZANTE		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE		
MG-12			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICIÓN DE EQUIPO			
LA MESA ES UN MUEBLE COMPUESTO POR UNA TABLA LISA QUE ES SOSTENIDA POR UNA O MÁS PATAS, QUE TIENE DIFERENTES USOS. LA MESA DE ACERO INOXIDABLE SE UTILIZA EN PRODUCCIÓN, PARA HABILITAR LA MATERIA PRIMA COMO TAMBIÉN PARA LOS PRODUCTOS TERMINADOS.			
REQUERIMIENTOS TÉCNICO MÍNIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304		
A02	MEDIDA: LARGO 2.00 X ANCHO 1.00 X ALTO 1.50 MT		
A03	PLANCHA DE 1/16 DE ESPESOR COMO MÍNIMO		
A04	04 OMEGAS DE REFUERZO EN PLANCHA DE ACERO		
A05	CON TUBO DE ACERO INOXIDABLE EN EL CENTRO DE LA MESA - TUBO REDONDO/ RECTANGULAR DE 1/2" DE ESPESOR		
A06	04 GARRUCHAS DE ACERO INOXIDABLE: 2 FIJAS Y 2 MÓVILES		
A07	04 PATAS DE TUBO REDONDO DE ACERO INOXIDABLE DE 1.1/2" DE ESPESOR		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40133

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1591
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-13		MESA DE ACERO INOXIDABLE CON DOS NIVELES 1.00 X 0.60 M	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA MESA ES UN MUEBLE COMPUESTO POR UNA TABLA LISA QUE ES SOSTENIDA POR UNA O MAS PATAS, QUE TIENE DIFERENTES USOS. LA MESA DE ACERO INOXIDABLE SE UTILIZA EN PRODUCCION, PARA HABILITAR LA MATERIA PRIMA COMO TAMBIEN PARA LOS PRODUCTOS TERMINADOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR		
A02	MEDIDA: LARGO 1.00 X ANCHO 0.60 X ALTO 0.90 MT		
A03	PLANCHA DE 1/16 DE ESPESOR COMO MINIMO		
A04	04 OMEGAS DE REFUERZO EN PLANCHA DE ACERO		
A05	CON 02 DIVISIONES INTERNAS ENCAJONADOS		
A06	04 PATAS DE TUBO REDONDO DE ACERO INOXIDABLE DE 1/2" DE ESPESOR		
A07	REGATONES EN JEBE ANTIDESLIZANTE		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40733

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1590
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-14		MESA DE ACERO INOXIDABLE 0.90 X 0.60 M	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA MESA ES UN MUEBLE COMPUESTO POR UNA TABLA LISA QUE ES SOSTENIDA POR UNA O MAS PATAS, QUE TIENE DIFERENTES USOS. LA MESA DE ACERO INOXIDABLE SE UTILIZA EN PRODUCCION, PARA HABILITAR LA MATERIA PRIMA COMO TAMBIEN PARA LOS PRODUCTOS TERMINADOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR		
A02	MEDIDA: LARGO 0.90 X ANCHO 0.60 X ALTO 0.90 MT		
A03	PLANCHA DE 1/16 DE ESPESOR COMO MINIMO		
A04	04 OMEGAS DE REFUERZO EN PLANCHA DE ACERO		
A05	CON 02 DIVISIONES INTERNAS ENCAJONADOS		
A06	04 PATAS DE TUBO REDONDO DE ACERO INOXIDABLE DE 1/2" DE ESPESOR		
A07	REGATONES EN JEBE ANTIDESLIZANTE		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




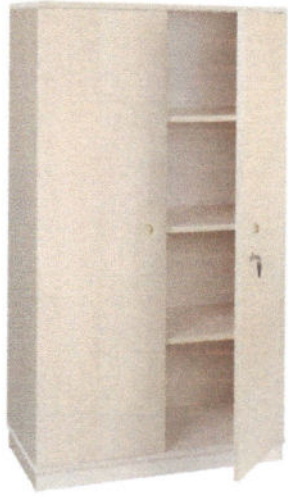


MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1589
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-15		VITRINA	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO VITRINA DE DOS PUERTAS MULTIFUNCIONAL PARA CONSERVAR EL ORDEN EN LOS LUGARES DE TRABAJO			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: MELAMINA 18 MM, CON PUERTA DE VIDRIO		
A02	TAPACANTO GRUESO DE 2 MM		
A03	CON 02 PUERTAS BATIENTES DE VIDRIO DE 6 MM CON MARCO EN MELAMINE		
A04	SISTEMA DE BISAGRAS CANGREJO O SIMILAR		
A05	TIRADOR DE ACERO Y CERRADURA DE SEGURIDAD PARA LAS DOS PUERTAS		
A06	04 DIVISIONES INTERNAS EN MELAMINE DE 18 MM		
A07	CON DESLIZADORES EN LA PARTE INFERIOR DEL MUEBLE		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	0.80 M	
B02	ANCHO	0.40 M	
B03	ALTURA	2.00 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1588
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-16	ARMARIO DE MELAMINA , INCL. INSTALACION Y ACCESORIOS		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
ARMARIO DE DOS PUERTAS MULTIFUNCIONAL PARA CONSERVAR EL ORDEN EN LOS LUGARES DE TRABAJO			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: MELAMINA 18-19 MM SUPERFICIE, LATERALES Y ENTREPAÑOS INTERIORES		
A02	SUPERFICIE DE 0.90M X 0.45M DE MELAMINA		
A03	LATERALES DEL MUEBLE DE TABLEROS DE MELAMINA DE 18 A 19 MM DE PIEZAS UNICAS		
A04	02 PUERTAS DE MELAMINA BATIENTES CON TAPACANTO DE PVC TIPO T DE 3MM		
A05	JALADORES DE ACERO INOXIDABLE EN CADA PUERTA		
A06	TIRADOR DE ACERO Y CERRADURA DE SEGURIDAD PARA LAS DOS PUERTAS		
A07	05 REPISAS INTERNAS EN MELAMINE DE 18 A 19MM CON SOPORTES GRADUABLES INTERIORES PARA LA COLOCACION DE LAS DIVISIONES INTERIORES DEL ARMARIO		
A08	CON DESLIZADORES EN LA PARTE INFERIOR DEL MUEBLE		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	0.90 M	
B02	ANCHO	0.45 M	
B03	ALTURA	2.10 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1587
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-17		ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE h = 2.40m, f: 0.60M. L=2.00M	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO SIRVE PARA ORGANIZAR EL ESPACIO DE TRABAJO, OCUPAN POCO ESPACIO Y TIENEN CAPACIDAD DE ALMACENAR TODO TIPO DE PRODUCTOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR		
A02	MEDIDA: APROX. LARGO 2.40 X ANCHO 60 X ALTO 2.00 M		
A03	PLANCHAS DE 1/20 DE ESPESOR COMO MINIMO		
A04	CON BORDES ENCAJONADOS		
A05	CON 04 DIVISIONES INTERNAS		
A06	04 PATAS DE TUBO REDONDO DE ACERO INOXIDABLE DE 1.1/2" DE ESPESOR		
	04 GARRUCHAS DE ACERO INOXIDABLE: 2 FIJAS Y 2 MÓVILES		
A07	SOLDADURA TIG		
A08	REGATONES EN JEBE ANTIDESLIZANTE		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40733

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1586
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-18	MODULO DE ACERO INOXIDABLE PARA LAVADO		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICIÓN DE EQUIPO EL MODULO DE LAVADO SIRVE PARA LAVAR LOS PRODUCTOS (ALIMENTOS) QUE SE UTILIZAN EN LAS LINEAS DE PRODUCCION.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 O SIMILAR		
A02	MEDIDA: LARGO 1.10 X ANCHO 0.50 X ALTO 0.90 MT		
A03	PLANCHA DE 1.16 MM DE ESPESOR COMO MINIMO		
A04	01 POZA (50X50X30) EN ACERO INOX.		
A05	01 TABLERO LATERAL		
A06	MODULO INFERIOR EN PLANCHA 0.9 DE ESPESOR		
A07	RESPALDO 10 CM MINIMO		
A08	02 PUERTAS BATIENTE CON JALADORES EN ACERO O SIMILAR		
A09	01 CERROJO DE BRONCE O SIMILAR		
A10	01 REPISA INTERIOR EN PLANCHA DE 1/20 DE ESPESOR		
A11	04 PATAS DE TUBO CUADRADO DE ACERO INOXIDABLE DE 1.1/2" DE ESPESOR		
A12	04 JEBES ANTIDESLIZANTE		
	ACCESORIOS		
A13	01 GRIFO DE BRONCE CROMADO O SIMILAR		
A14	01 CANASTILA DE DRENAJE		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			



[Handwritten signature]

MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1585
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO MG-19	MODULO DE MELAMINE PARA LABORATORIO ANALISIS SENSORIAL		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA CABINA SENSORIAL SIRVE PARA RECOGER LOS DATOS PARA PODER REALIZAR UN CORRECTO ANALISIS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: TABLERO DE MELAMINE DE 18 MM		
A02	LATERALES DEL MUEBLE DE TABLEROS DE MELAMINA DE 18 A 19 MM DE PIEZAS UNICAS		
A03	PUERTA DESLIZABLE DE 30 X 20 CM CON CONTRAPESOS PARA MANTENER LA POSICION		
A04	CON CANTO GRUESO DE 2MM		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	0.70 M	
B02	ANCHO	0.75 M	
B03	ALTURA TOTAL	1.25 M	
B04	ALTURA DIVISION	0.75 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1584
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	MESA QUESERA DE ACERO INOXIDABLE		
MG-20			
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
MESA UTILIZADA PARA EL MOLDEADO Y PREPARADO DE QUESOS, ANTES Y DESPUES DEL PRENSADO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304		
A02	MEDIDA: LARGO 170 CM X ANCHO 100 CM X ALTO 100 CM		
A03	ESTRUCTURA: TUBO CUADRADO / AMARRES / OMEGAS INFERIORES		
A04	CON 04 RUEDAS CON FRENO		
A05	PESO: 115 KG.		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			



Marleny Rosario Miranda Dueñas

MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40783



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

1583

EQUIPAMIENTO

CODIGO CM

MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033





CONSUMIBLE / MATERIAL

1582

CODIGO	DESCRIPCION
CM-1	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO
CM-2	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA
CM-3	FIOLAS DE VIDRIO DE 100 ml
CM-4	PICNOMETRO 10 ml, 25 ml, 50 ml, 100 ml
CM-5	BUTIROMETRO PARA LECHE DE 0-7%, 0-8%
CM-8	PLACAS PETRIS
CM-9	BURETAS DE 25mL o MICROBURETAS
CM-10	CINTA DE PH (CAJA)
CM-13	VISCOSIMETRO DE OSWALT
CM-14	PROPIPETAS O BOMBILLAS PARA PIPETAS SEMIAUTOMÁTICAS
CM-15	ERLENMEYER GRADUADO
CM-16	ERLENMEYER GRADUADO DE 250 ml
CM-17	LUNA DE RELOJ
CM-18	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 100 ml
CM-19	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 50 ml
CM-20	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 25 ml
CM-21	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 10 ml
CM-22	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 05 ml
CM-23	VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 500 ml
CM-24	VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 250 ml
CM-25	VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 100 ml
CM-26	VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 50 ml
CM-27	CAPSULAS DE PORCELANA
CM-28	FIOLAS DE VIDRIO DE 500 ml
CM-29	FIOLAS DE VIDRIO DE 250 ml







MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1581
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-1	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO (https://familiainstitucional.com.pe/producto/dispensador-de-jabon-liquido/)		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UN DISPOSITIVO DISEÑADO PARA ALMACENAR Y DISPENSAR DE MANERA CONTROLADA JABON LIQUIDO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: 1000 ML		
A02	MATERIAL: ABS BLANCO/GRIS		
A03	DOBLE USO: SACHET		
A04	PRESENTACION: CAJA X 6 UNID O SIMILAR		
A05	REPUESTO DE JABÓN DE 1000 USOS		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	11.8 CM	
B02	ALTO	30.8 CM	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
<div style="text-align: center;">  <p>No incluye producto</p> </div>			





[Signature]

MARILENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1580
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-2	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
MANTIENE CORRECTA LA HIGIENE DE LAS MANOS PROPORCIONANDO TOALLAS DE PAPEL DE MODO INDIVIDUAL			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: PAPEL TOALLA ROLLO 120 M		
A02	DOBLE HOJA NATURAL		
A03	PRECORTADO, ALTURA 19.2 CM, DIAMETRO 17.8 CM		
A04	COLOR: BLANCO		
A05	MATERIAL: ABS		
A06	PRESENTACION: CAJA X 01 UNID. O SIMILAR		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	24.30 CM	
B02	ALTO	31.00 CM	
B03	LONGITUD	24.30 CM	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
 			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40903

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1579
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-3		FIOLAS DE VIDRIO DE 100 ml	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA FIOLA DE LABORATORIO, ES UN INSTRUMENTO QUE SE UTILIZA EN LA MAYORIA DE LOS CASOS PARA CONTENER, ALMACENAR Y MEDIR LIQUIDOS. ES UN INSTRUMENTO EMPLEADO PARA LA REALIZACION DE ANALISIS QUIMICOS O PARA LA PREPARACION DE SOLUCIONES DE CIERTAS CONDICIONES DEFINIDAS.			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: VIDRIO AFORADA		
A02	CAPACIDAD: 1500 ML		
A03	CON TAPA		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-4		PICNOMETRO 10ML, 25ML, 50ML Y 100ML	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL PICNOMETRO ES UN INSTRUMENTO DE LABORATORIO QUE PERMITE HALLAR LA DENSIDAD DE UN LIQUIDO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL VIDRIO		
A02	CAPACIDAD: 10ML, 25ML, 50ML Y 100ML		
A03	VOLUMEN NETO GRABADO EN EL CUERPO		
A04	PRESENTADO CON TAPON CON EXTREMOS SUPERIOR E INFERIOR PULIDOS		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1578


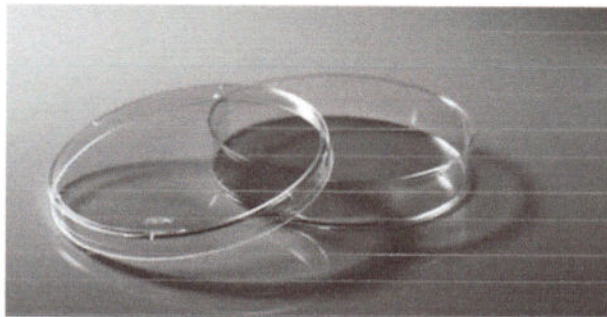



MARILENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1577
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-5		BUTIROMETRO PARA LECHE DE 0-7%, 0-8%	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UNA HERRAMIENTA DE ALTA PRECISION PARA EL ANALISIS LACTEO. CON ESTE EQUIPO SE MIDE CON EXACTITUD EL CONTENIDO DE GRASA EN LA LECHE, GARANTIZANDO RESULTADOS CONFIABLES PARA LA INDUSTRIA LACTEA Y LABORATORIOS DE ANALISIS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL VIDRIO BOROSILICATO		
A02	MEDIDA: 0-7% 0.1 Y 0-8% 0.1		
A03	CON CUELLO LISO O ACANALADO		
A04	CON BULBO CERRADO DE MARCA MATE		
A05	SIN TAPON		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40R33

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-8		PLACAS PETRI	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DEL CONSUMIBLE PLACAS DE PETRI ES UN RECIPIENTE REDONDO, HECHO DE VIDRIO O DE PLASTICO, POSEE DIFERENTES DIAMETROS, ES DE FONDO BAJO, CON UNA CUBIERTA DE LA MISMA FORMA QUE LA PLACA, PERO UN POCO MAS GRANDE DE DIAMETRO. SON IDEALES PARA SU USO EN LA INDUSTRIA MANUFACTURERA, ASI COMO EN LABORATORIOS CLÍNICOS Y DE INVESTIGACIÓN.			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL DE VIDRIO BOROSILICATO		
A02	DIMENSIONES: DIAMETRO 100MM Y ALTURA 15MM		
A03	AREA DE CRECIMIENTO APROX. 78 CM2		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1576





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO		BURETAS DE 25mL o MICROBURETAS	
CM-9			
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DEL CONSUMIBLE			
LAS BURETAS SON RECIPIENTES DE FORMA ALARGADA, GRADUADAS, TUBULARES DE DIAMETRO INTERNO UNIFORME. SU USO PRINCIPAL SE DA ENTRE SU USO VOLUMETRICO, DEBIDO A LA NECESIDAD DE MEDIR CON PRECISION VOLUMENES DE LIQUIDOS.			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: VIDRIO TRANSPARENTE, VIDRIO BOROSILICATO 3.3		
A02	CAPACIDAD: 25 ML		
A03	GRADUADA 0.05 ML		
A04	CON LLAVE TEFLON O SIMILAR		
A05	LAS INSCRIPCIONES Y VALORES NOMINALES ESTAN IMPRESOS CON ESMALTE O SIMILAR		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1575




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP Nº 40993

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO		CINTA DE PH (CAJA)	
CM-10			
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
LAS CINTAS DE pH, SON UNAS TIRAS COMPUESTAS POR CELULOSAS QUE PERMITEN MEDIR LOS NIVELES DE ACIDO QUE HAY EN UN MEDIO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	TIRAS REACTIVAS PARA MEDIR pH DE 0 A 14 pH		
A02	CAPACIDAD CAJA: 100 TIRAS		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1574




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-13		VISCOSIMETRO DE OSWALT	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL VISCOSIMETRO DE OSTWALD, ES UN APARATO RELATIVAMENTE SIMPLE PARA MEDIR VISCOSIDAD N, DE LOS FLUIDOS NEWTONIANOS. EN UN EXPERIMENTO TIPICO SE REGISTRA EL TIEMPO DE FLUJO t, DE VOLUMEN DADO V A TRAVES DE UN TUBO CAPILAR DE LONGITUD L BAJO LA INFLUENCIA DE LA GRAVEDAD.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: VIDRIO		
A02	CON MARCAS DE ANILLO		
A03	VOLUMEN: 3ML		
A04	DIAMETRO: APROX. 0.7 MM		
A05	LONGITUD TOTAL: APROX. 220MM		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		

1573



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS


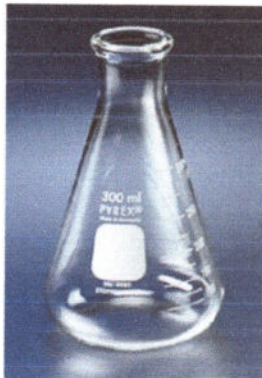
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Reg. CIP N° 40133

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-14		PROPIPETAS O BOMBILLAS PARA PIPETAS SEMIAUTOMÁTICAS	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA PROPIPETA ES UN INSTRUMENTO DE LABORATORIO QUE SE UTILIZA JUNTO CON LA PIPETA PARA TRASPASAR LIQUIDOS DE UN RECIPIENTE A OTRO EVITANDO SUCCIONAR CON LA BOCA LIQUIDOS NOCIVOS, TOXICOS, CORROSIVOS U OTROS.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: CAUCHO NATURAL		
A02	PARA LLENADO DE PIPETAS DE HASTA 100 ML		
A03	CON TRES SALIDAS		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			


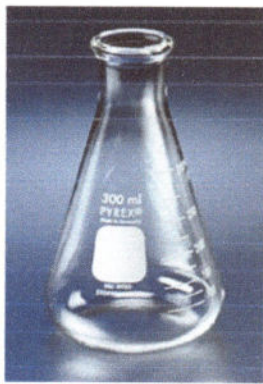



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).		 1571
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-15		ERLENMEYER GRADUADO	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL MATRAZ ERLLENMEYER ES UN RECIPIENTE DE VIDRIO QUE SE UTILIZA EN LOS LABORATORIOS, TIENE FORMA DE CONO Y TIENE CUELLO CILINDRICO, ES PLANO POR LA BASE. SE UTILIZA PARA CALENTAR LIQUIDOS CUANDO HAY PELIGRO DE PERDIDA POR EVAPORACION.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL VIDRIO BOROSILICATO 3.3 RESISTENTE AL CALOR		
A02	CAPACIDAD: 500ML		
A03	CON PARED GRUESA, LA BASE PESADA Y EL BORDE REFORZADO IMPIDEN ROTURAS		
A04	DE CUELLO CILINDRICO		
A05	CON MARCAS DE GRADUACION		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			


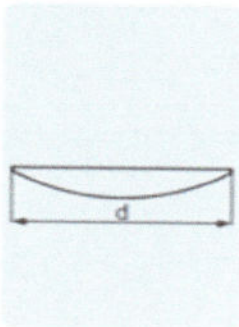




MARLENY ROSARIO MIRANDA C. NAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40793

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1570
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO		ERLENMEYER GRADUADO DE 250 ml	
CM-16			
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO EL MATRAZ O FRASCO ERLLENMEYER ES UNO DE LOS NUMEROSOS Y VARIADOS FRASCOS DE VIDRIO QUE SE UTILIZA EN UN LABORATORIO EXPERIMENTAL. ES UN FRASCO CONICO DE VIDRIO DE ANCHA BASE Y CUELLO ESTRECHO, UTILIZADO HABITUALMENTE PARA TRABAJOS DE QUIMICA.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL VIDRIO BOROSILICATO 3.3 RESISTENTE AL CALOR		
A02	CAPACIDAD: 250ML		
A03	CON PARED GRUESA, LA BASE PESADA Y EL BORDE REFORZADO IMPIDEN ROTURAS		
A04	DE CUELLO CILINDRICO		
A05	CON MARCAS DE GRADUACION		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).	 1569
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	
CODIGO CM-17	LUNA RELOJ	
ESPECIFICACIONES TECNICAS		
DEFINICION DE EQUIPO LA LUNA RELOJ ES UN INSTRUMENTO DE LABORATORIO EL CUAL SIRVE PARA EL CALENTAMIENTO DE SUSTANCIAS O COMPUESTOS QUIMICOS, HASTA OBTENER PRECIPITADOS. SE UTILIZA TAMBIEN COMO TAPA O SELLOS DE UN VASO DE PRECIPITADOS, FUNDAMENTALMENTE PARA EVITAR LA ENTRADA DE POLVO, YA QUE AL NO SER UN CIERRE HERMETICO SE PERMITE EL INTERCAMBIO DE GASES		
A	GENERALES	
A01	MATERIAL: VIDRIO TRANSPARENTE, VIDRIO BOROSILICATO 3.3	
B	DIMENSIONES APROXIMADAS	
B01	d: 100, 60 Y 50 MM	
C	IMAGEN DE REFERENCIA	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>		




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 46933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1568

CODIGO CM-18	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 100 ml
-----------------	--


ESPECIFICACIONES TECNICAS**DEFINICION DEL CONSUMIBLE**

LA PROBETA ES UN INSTRUMENTO DE LABORATORIO QUE CONSISTE EN UN TUBO CILINDRICO CERRADO POR UN EXTREMO Y CON MARCAS DE GRADUACION QUE SIRVE PARA MEDIR VOLUMENES APROXIMADOS.

A	GENERALES
A01	MATERIAL: VIDRIO BOROSILICATO 3.3
A02	CAPACIDAD: 100 ML
A03	PROBETA GRADUADA
A04	TOLERANCIA: ± 1.00 ML
A05	SUB DIVISIONES DE GRADUACION : 2 ML
A06	ALTA RESISTENCIA A PRODUCTOS QUIMICOS Y CONTRA CAMBIOS DE TEMPERATURA
A07	CON BASE HEXAGONAL Y AUTOCLAVABLES
B	IMAGEN DE REFERENCIA



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1567

CODIGO CM-19	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 50 ml
-----------------	---

ESPECIFICACIONES TECNICAS



DEFINICION DEL CONSUMIBLE

LA PROBETA ES UN INSTRUMENTO DE LABORATORIO QUE CONSISTE EN UN TUBO CILINDRICO CERRADO POR UN EXTREMO Y CON MARCAS DE GRADUACION QUE SIRVE PARA MEDIR VOLUMENES APROXIMADOS.

A	GENERALES
A01	MATERIAL: VIDRIO BOROSILICATO 3.3
A02	CAPACIDAD: 50 ML
A03	PROBETA GRADUADA
A04	TOLERANCIA: ± 1.00 ML
A05	SUB DIVISIONES DE GRADUACION : 1 ML
A06	ALTA RESISTENCIA A PRODUCTOS QUIMICOS Y CONTRA CAMBIOS DE TEMPERATURA
A07	CON BASE HEXAGONAL Y AUTOCLAVABLES
B	IMAGEN DE REFERENCIA






MARILENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40733

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	
CODIGO CM-20	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 25 ML	
ESPECIFICACIONES TECNICAS		
DEFINICION DEL CONSUMIBLE LA PROBETA ES UN INSTRUMENTO DE LABORATORIO QUE CONSISTE EN UN TUBO CILINDRICO CERRADO POR UN EXTREMO Y CON MARCAS DE GRADUACION QUE SIRVE PARA MEDIR VOLUMENES APROXIMADOS.		
A	GENERALES	
A01	MATERIAL: VIDRIO BOROSILICATO 3.3	
A02	CAPACIDAD: 25 ML	
A03	PROBETA GRADUADA	
A04	TOLERANCIA: ± 1.00 ML	
A05	SUB DIVISIONES DE GRADUACION : 0.5 ML	
A06	ALTA RESISTENCIA A PRODUCTOS QUIMICOS Y CONTRA CAMBIOS DE TEMPERATURA	
A07	CON BASE HEXAGONAL Y AUTOCLAVABLES	
B	IMAGEN DE REFERENCIA	
		

1566






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-21		PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 10 ML	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DEL CONSUMIBLE LA PROBETA ES UN INSTRUMENTO DE LABORATORIO QUE CONSISTE EN UN TUBO CILINDRICO CERRADO POR UN EXTREMO Y CON MARCAS DE GRADUACION QUE SIRVE PARA MEDIR VOLUMENES APROXIMADOS.			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: VIDRIO BOROSILICATO 3.3		
A02	CAPACIDAD: 10 ML		
A03	PROBETA GRADUADA		
A04	TOLERANCIA: ± 1.00 ML		
A05	SUB DIVISIONES DE GRADUACION : 0.2 ML		
A06	ALTA RESISTENCIA A PRODUCTOS QUIMICOS Y CONTRA CAMBIOS DE TEMPERATURA		
A07	CON BASE HEXAGONAL Y AUTOCLAVABLES		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1565




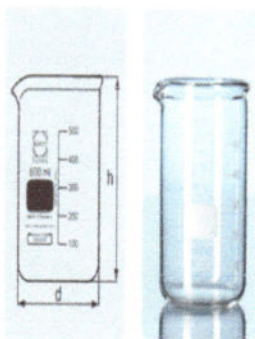

MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	
CODIGO CM-22	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 5 ML	
ESPECIFICACIONES TECNICAS		
DEFINICION DEL CONSUMIBLE LA PROBETA ES UN INSTRUMENTO DE LABORATORIO QUE CONSISTE EN UN TUBO CILINDRICO CERRADO POR UN EXTREMO Y CON MARCAS DE GRADUACION QUE SIRVE PARA MEDIR VOLUMENES APROXIMADOS.		
A	GENERALES	
A01	MATERIAL: VIDRIO BOROSILICATO 3.3	
A02	CAPACIDAD: 5 ML	
A03	PROBETA GRADUADA	
A04	TOLERANCIA: ± 1.00 ML	
A05	SUB DIVISIONES DE GRADUACION : 0.1 ML	
A06	ALTA RESISTENCIA A PRODUCTOS QUIMICOS Y CONTRA CAMBIOS DE TEMPERATURA	
A07	CON BASE HEXAGONAL Y AUTOCLAVABLES	
B	IMAGEN DE REFERENCIA	
		

1564




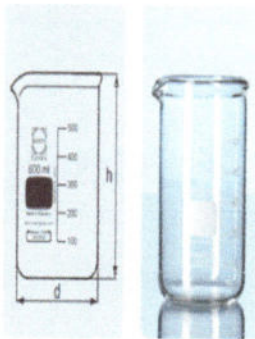

MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-23		VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 500 ml	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DEL EQUIPO: EL VASO DE PRECIPITADO ES UN RECIPIENTE CILINDRICO DE VIDRIO BOROSICALATO QUE SE UTILIZA EN EL LABORATORIO, SOBRE TODO PARA PREPARAR O CALENTAR SUSTANCIAS, MEDIR O TRASPASAR LIQUIDOS. ES CILINDRICO CON FONDO PLANO Y CON BOQUILLAS DISEÑADAS PARA VERTER FACILMENTE			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: VIDRIO BOROSICALATO 3.3		
A02	CAPACIDAD: 500 ML		
A03	CON PAREDES GRUESAS Y UNIFORMES		
A04	GRADUACION METRICA CLARA		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1563




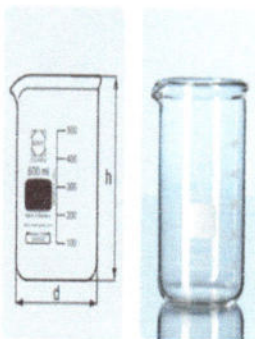

MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	
CODIGO CM-24	VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 250 ml	
ESPECIFICACIONES TECNICAS		
DEFINICION DEL EQUIPO: EL VASO DE PRECIPITADO ES UN RECIPIENTE CILINDRICO DE VIDRIO BOROSICALATO QUE SE UTILIZA EN EL LABORATORIO, SOBRE TODO PARA PREPARAR O CALENTAR SUSTANCIAS, MEDIR O TRASPASAR LIQUIDOS. ES CILINDRICO CON FONDO PLANO Y CON BOQUILLAS DISEÑADAS PARA VERTER FACILMENTE		
A	GENERALES	
A01	MATERIAL: VIDRIO BOROSICALATO 3.3	
A02	CAPACIDAD: 250 ML	
A03	CON PAREDES GRUESAS Y UNIFORMES	
A04	GRADUACION METRICA CLARA	
B	IMAGEN DE REFERENCIA	
		

1562





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-25		VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 100 ml	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DEL EQUIPO: EL VASO DE PRECIPITADO ES UN RECIPIENTE CILINDRICO DE VIDRIO BOROSICALATO QUE SE UTILIZA EN EL LABORATORIO, SOBRE TODO PARA PREPARAR O CALENTAR SUSTANCIAS, MEDIR O TRASPASAR LIQUIDOS. ES CILINDRICO CON FONDO PLANO Y CON BOQUILLAS DISEÑADAS PARA VERTER FACILMENTE			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: VIDRIO BOROSICALATO 3.3		
A02	CAPACIDAD: 100 ML		
A03	CON PAREDES GRUESAS Y UNIFORMES		
A04	GRADUACION METRICA CLARA		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1561




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

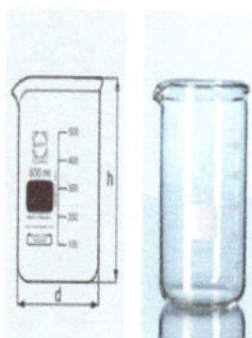
1560

CODIGO	VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 50 ml
CM-26	



ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DEL EQUIPO: EL VASO DE PRECIPITADO ES UN RECIPIENTE CILINDRICO DE VIDRIO BOROSICALATO QUE SE UTILIZA EN EL LABORATORIO, SOBRE TODO PARA PREPARAR O CALENTAR SUSTANCIAS, MEDIR O TRASPASAR LIQUIDOS. ES CILINDRICO CON FONDO PLANO Y CON BOQUILLAS DISEÑADAS PARA VERTER FACILMENTE

A	GENERALES
A01	MATERIAL: VIDRIO BOROSICALATO 3.3
A02	CAPACIDAD: 50 ML
A03	CON PAREDES GRUESAS Y UNIFORMES
A04	GRADUACION METRICA CLARA
B	IMAGEN DE REFERENCIA





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 40903

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CM-27		CAPSULAS DE PORCELANA	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA CAPSULA DE LABORATORIO CONSISTE EN UN RECIPIENTE PEQUEÑO Y SEMIESFERICO DE PORCELANA, QUE LE CONFIERE UN DISTINTIVO COLOR BLANCO. PRESENTA UN PICO EN UNO DE SUS COSTADOS PARA QUE FLUYA FACILMENTE LOS LIQUIDOS CONTENIDOS EN EL. USUALMENTE SE USA PARA EVAPORAR LIQUIDOS, SEPARAR MEZCLAS O FUNDIR SUSTANCIAS.			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: PORCELANA ESMALTADA DE ALTA CALIDAD		
A02	CON BASE REDONDA		
A03	CAPACIDAD: 80 ML		
A04	MEDIDA: 80 X 32 MM		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1559




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1558

CODIGO	FIOLAS DE VIDRIO DE 500 ml
CM-28	



ESPECIFICACIONES TECNICAS**DEFINICION DE EQUIPO**

LA FIOLA DE LABORATORIO, ES UN INSTRUMENTO QUE SE UTILIZA EN LA MAYORIA DE LOS CASOS PARA CONTENER, ALMACENAR Y MEDIR LIQUIDOS. ES UN INSTRUMENTO EMPLEADO PARA LA REALIZACION DE ANALISIS QUIMICOS O PARA LA PREPARACION DE SOLUCIONES DE CIERTAS CONDICIONES DEFINIDAS.

A	GENERALES
A01	MATERIAL: VIDRIO AFORADA
A02	CAPACIDAD: 500 ML
A03	CON TAPA
B	IMAGEN DE REFERENCIA




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 REG. CIP N° 49983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO			
CM-29		FIOLAS DE VIDRIO DE 250 ml	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
LA FIOLA DE LABORATORIO, ES UN INSTRUMENTO QUE SE UTILIZA EN LA MAYORIA DE LOS CASOS PARA CONTENER, ALMACENAR Y MEDIR LIQUIDOS. ES UN INSTRUMENTO EMPLEADO PARA LA REALIZACION DE ANALISIS QUIMICOS O PARA LA PREPARACION DE SOLUCIONES DE CIERTAS CONDICIONES DEFINIDAS.			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: VIDRIO AFORADA		
A02	CAPACIDAD: 250 ML		
A03	CON TAPA		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1557




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

1356

EQUIPAMIENTO
CODIGO C



MARILENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933



EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO

CODIGO	DESCRIPCION
C-1	JABA COSECHERA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD, 25 KG PLEGABLES
C-2	JABA INDUSTRIAL PARA PESCADO
C-3	BALDE CON TAPA Y ASA DE PLASTICO 20 LTS
C-4	CAJA DE POLIETILENO PARA PAN
C-5	DUCHA LAVAOJOS

1555





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).																																																		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																																																		
CODIGO C-1	JABA COSECHERA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD, 25 KG PLEGABLES																																																		
ESPECIFICACIONES TECNICAS																																																			
DEFINICION DE EQUIPO JABA PLEGABLE Y APILABLE PARA MAXIMIZAR EL TRANSPORTE Y ESPACIO DEDICADO AL ALMACENAMIENTO.																																																			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS																																																			
<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td colspan="3">GENERALES</td> </tr> <tr> <td>A01</td> <td colspan="3">MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD PE-HD</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td colspan="3">CAPACIDAD APROX.:25 KILOS</td> </tr> <tr> <td>A03</td> <td colspan="3">SISTEMA DE PLEGADO</td> </tr> <tr> <td>A04</td> <td colspan="3">CON ASAS ERGONOMICAS EN LOS LADOS CORTOS DE LA CAJA</td> </tr> <tr> <td>A05</td> <td colspan="3">INSERTABLE Y APILABLE</td> </tr> <tr> <td>A06</td> <td colspan="3">RESISTENCIA A LA CAIDA</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td colspan="3">DIMENSIONES APROXIMADAS</td> </tr> <tr> <td>B01</td> <td>ANCHO</td> <td>41 cm.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>B02</td> <td>ALTO</td> <td>20 cm.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>B03</td> <td>LONGITUD</td> <td>60 cm.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>C</td> <td colspan="3">IMAGEN DE REFERENCIA</td> </tr> </table>				A	GENERALES			A01	MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD PE-HD			A02	CAPACIDAD APROX.:25 KILOS			A03	SISTEMA DE PLEGADO			A04	CON ASAS ERGONOMICAS EN LOS LADOS CORTOS DE LA CAJA			A05	INSERTABLE Y APILABLE			A06	RESISTENCIA A LA CAIDA			B	DIMENSIONES APROXIMADAS			B01	ANCHO	41 cm.		B02	ALTO	20 cm.		B03	LONGITUD	60 cm.		C	IMAGEN DE REFERENCIA		
A	GENERALES																																																		
A01	MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD PE-HD																																																		
A02	CAPACIDAD APROX.:25 KILOS																																																		
A03	SISTEMA DE PLEGADO																																																		
A04	CON ASAS ERGONOMICAS EN LOS LADOS CORTOS DE LA CAJA																																																		
A05	INSERTABLE Y APILABLE																																																		
A06	RESISTENCIA A LA CAIDA																																																		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS																																																		
B01	ANCHO	41 cm.																																																	
B02	ALTO	20 cm.																																																	
B03	LONGITUD	60 cm.																																																	
C	IMAGEN DE REFERENCIA																																																		
																																																			

1554




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1553

CODIGO C-2	JABA INDUSTRIAL PARA PESCADO
---------------	------------------------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO



CAJA DE FORMA RECTANGULAR DISEÑADA PARA USO INDUSTRIAL, PARA EL TRASLADO DE PESCADO Y OTROS EN EL PROCESO DE PRODUCCION

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERAL ES
A01	MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD)
A02	CAPACIDAD APROX.: 40 LITROS
A03	ENVASE RECTANGULAR
A04	CON ASAS EN LOS LADOS MENORES
A05	CON DRENAJE PARA EL AGUA
A06	INSERTABLE Y APILABLE
A07	RESISTENCIA HASTA 40 KG. DE CARGA
B	DIMENSIONES APROXIMADAS
B01	ANCHO 41 cm.
B02	ALTO 24 cm.
B03	LONGITUD 71 cm.
C	IMAGEN DE REFERENCIA






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO C-3		BALDE CON TAPA Y ASA DE PLASTICO 20 LTS.	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO BALDE ES UN CUBO, QUE EN SU SECTOR SUPERIOR DISPONE DE UN ASA ABATIBLE PARA FACILITAR SU TRASLADO. LOS BALDES SUELEN TENER LA FORMA DE UN CONO INVERTIDO Y TRUNCADO. RESULTA APROPIADO PARA EL ALMACENAMIENTO Y EL TRANSPORTE DE LIQUIDOS, ESTO SE DEBE AL HECHO DE QUE SEA CONCAVO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	MATERIAL: POLIPROPILENO (PP), MATERIAL 100% VIRGEN O SIMILAR		
A02	VOLUMEN: APROX. 20 LITROS		
A03	ASA PLASTICA LIVIANA Y RESISTENTE		
A04	RANGO DE TEMPERATURA: RESISTE DESDE -10°C HASTA 60°C		
A05	CAPACIDAD DE REBOSE: 22 LITROS		
A06	CON TAPA ABRE FACIL		
B DIMENSIONES APROXIMADAS			
B01	DIAMETRO SUPERIOR	310MM	
B02	DIAMETRO INFERIOR	260MM	
B03	ALTURA	400MM	
C IMAGEN DE REFERENCIA			
			

1552





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 48933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO C-4	CAJA DE POLIETILENO PARA PAN		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO CAJA PLEGABLE Y APILABLE PARA MAXIMIZAR EL TRANSPORTE Y ESPACIO DEDICADO AL ALMACENAMIENTO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD PE-HD		
A02	CAPACIDAD APROX.: 26 LITROS		
A03	SISTEMA DE PLEGADO		
A04	CON ASAS ERGONOMICAS EN LOS LADOS CORTOS DE LA CAJA		
A05	INSERTABLE Y APILABLE		
A06	RESISTENCIA A LA CAIDA		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	41 cm.	
B02	ALTO	15 cm.	
B03	LONGITUD	60 cm.	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1551




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49733

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2672209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

1550

CODIGO C-5	DUCHA LAVAOJOS
---------------	----------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS**DEFINICION DEL EQUIPO**

LAS DUCHAS LAVAOJOS SON EQUIPOS DE EMERGENCIA PARA LOS CASOS DE PROYECCIONES, DERRAMES O SALPICADURAS DE PRODUCTOS QUÍMICOS SOBRE LAS PERSONAS, CON RIESGO DE CONTAMINACIÓN O QUEMADURA QUÍMICA. ESTÁN ALIMENTADOS CON AGUA POTABLE.

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	MATERIAL DUCHA: ACERO GALVANIZADO O SIMILAR
A02	MATERIAL LAVAOJOS: ACERO INOXIDABLE
A03	DUCHA Y LAVAOJOS CON PALANCA DE APERTURA
	CONTROL
A04	SE ACTIVA MANUALMENTE MEDIANTE VALVULA
A05	LAVAOJOS CON FILTRO DE REGULACIÓN DE CAUDAL Y TAPA DE PROTECCIÓN LA CUAL SE ABRE MEDIANTE VÁLVULA.
A06	DIAMETRO DE LA TUBERÍA 1 PULGADA. SALIDA Y ENTRADA DE AGUA CON CONEXIÓN DE 1½"
	SEGURIDAD
A07	EL INGRESO AL EQUIPO DEBE SER SIMPLE Y SIN OBSTÁCULOS DEBE SER INSTALADO CERCA DE LAS ÁREAS DE PELIGRO EN UNA ZONA ACCESIBLE
A08	EL EQUIPO DEBE CONTAR CON SEÑALÉTICA Y SER VISIBLE EN EL MOMENTO DE LA EMERGENCIA
A09	EL AGUA UTILIZADA PARA LA ALIMENTACIÓN DEL EQUIPO DEBE SER POTABLE, TEMPERATURA ENTRE 25 A 30°C, ASEGURÁNDOSE QUE NO ESTÁ CONTAMINADA.
A10	PRESIÓN HIDRÁULICA VARÍA ENTRE 20 - 120 PSI
A11	CERTIFICACIÓN Y APROBACIONES CUMPLE ANSI Z358.1 NORMA NACIONAL NORTEAMERICANA PARA LAVA OJOS Y DUCHAS DE EMERGENCIA
B	NORMA TECNICA PERUANA
B01	LAS DUCHAS LAVA OJOS INOX SE PUEDEN SEGREGAR COMO RESIDUO NO PELIGROSO Y SU SEGREGACIÓN ES EN EL TACHO DE COLOR AMARILLO (RESIDUOS METALES). SEGÚN NTP 900.058:2005 GESTION DE RESIDUOS.
C	DIMENSIONES APROXIMADAS
C01	PROFUNDIDAD 63 CM
C02	ALTO 215 CM
D	IMAGEN DE REFERENCIA



ARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

1549

EQUIPAMIENTO

CODIGO LM




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49033

LENCERIA / MENAJERIA

1548

CODIGO	DESCRIPCION
LM-1	CUCHILLO DE ACERO INOX. PARA CORTAR CARNE 12"
LM-2	CUCHILLO DE ACERO INOX. PARA REBANAR Y PICAR 7"
LM-3	AFILADOR ESTRIADO DE ACERO CARBONO 14"
LM-4	CUCHILLO DE ACERO INOX. PARA FILETEAR 8"
LM-5	CUCHILLO DE ACERO INOX. PARA DESHUAESAR 6"
LM-6	CUCHILLO PARA EMBUTIDOS 14CM, ACERO INOX.
LM-7	CUCHILLO REBANADOR DE CARNE 32 CM, ACERO INOX.
LM-8	JUEGO DE OLLAS 11 PIEZAS
LM-9	JUEGO DE BOWLS X 5 UNIDADES
LM-10	BANDEJA DE ACERO INOX.
LM-11	JUEGO DE UTENSILIOS DE COCINA: CUCHARON, ESPATULA, CUCHARA, TENEDOR CUCHILLOS, PALA, COLADOR, ESPUMADERA
LM-12	TABLAS DE CORTE SANITARIAS
LM-13	JUEGO DE CUCHILLO DE ACERO INOX.
LM-14	MOLDE DE ACERO INOX. PAN DE MOLDE GRANDE
LM-15	MOLDE DE ACERO INOX. PAN DE MOLDE MEDIANO
LM-16	MOLDES RECTANGULARES PARA QUESO PRENSADO DE 1 kg
LM-17	MOLDES RECTANGULARES PARA QUESO PRENSADO DE 1/2 kg
LM-18	MOLDES PARA QUESO FRESCO (TIPO CESTA PANERA DE PLÁSTICO) 1kg.
LM-19	LIRA HORIZONTAL 1M DE LARGO DE ACERO INOXIDABLE AISI 304
LM-20	LIRAS VERTICAL 1M DE LARGO DE ACERO INOXIDABLE AISI 304
LM-21	PALA RECTA, LARGO 1M DE ACERO INOXIDABLE AISI 304
LM-22	MOLDES CIRCULARES PARA QUESO PRENSADO DE 1 kg y 1/2 kg
LM-23	MOLDES PARA QUESO FRESCO (TIPO CESTA PANERA DE PLÁSTICO) 1/2 kg.
LM-24	MOLDES PARA QUESO FRESCO (TIPO CESTA PANERA DE PLÁSTICO) 1/4 kg.
LM-25	MOLDE CUPCAKE
LM-26	MOLDE PARA PAN HOTDOG
LM-27	PORONGO PARA LECHE DE ACERO INOXIDABLE 30 LT.



[Signature]
MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA

CODIGO LM-1	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA CORTAR CARNE 12"
----------------	--

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO



EL CUCHILLO ES UN INSTRUMENTO QUE SE EMPLEA PARA CORTAR, CONSTA DE UNA FINA HOJA METALICA CON BORI
Y UN MANGO CON EL CUAL SE SOSTIENE. SE UTILIZA COMO UTENSILIO PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA MATERI.
COMO FRUTAS, VERDURAS, CARNES ENTRE OTROS

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	CUCHILLO PARA CARNICERO 12"
A02	MATERIAL: LAMINA DE ACERO INOXIDABLE
A03	MANGO: POLIPROPILENO
A04	MEDIDA: APROX. 45 X 5.5 CM
B	IMAGEN REFERENCIAL






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1546
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-2	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA REBANAR Y PICAR 7"		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
EL CUCHILLO ES UN INSTRUMENTO QUE SE EMPLEA PARA CORTAR, CONSTA DE UNA FINA HOJA METALICA CON BORDE AFILADO Y UN MANGO CON EL CUAL SE SOSTIENE. SE UTILIZA COMO UTENSILIO PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA COMO FRUTAS, VERDURAS, CARNES ENTRE OTROS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CUCHILLO PARA REBANAR Y PICAR 7"		
A02	MATERIAL: LAMINA DE ACERO INOXIDABLE		
A03	MANGO: POLIPROPILENO		
A04	MEDIDA: APROX. 28 X 2.6 CM		
B	IMAGEN REFERENCIAL		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA D'FÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1545
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-3	AFILADOR ESTRIADO DE ACERO CARBONO 14"		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO UTENSILIO QUE SE UTILIZA PARA AFILAR CUCHILLOS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	EJE EN ACERO CARBONO CON NIVELES DE DUREA DE 62 HRc O SIMILAR		
A02	MATERIAL: MANGO DE POLIPROPILENO O SIMILAR		
A03	MANGO CON PROTECCION ANTIMICROBIANA		
A04	MEDIDA: APROX. ALTO 4 CM X ANCHO 6 CM LONGITUD 52 CM		
B	IMAGEN REFERENCIAL		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1544
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-4	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA FILETEAR 8"		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
EL CUCHILLO ES UN INSTRUMENTO QUE SE EMPLEA PARA CORTAR, CONSTA DE UNA FINA HOJA METALICA CON BORDE AFILADO Y UN MANGO CON EL CUAL SE SOSTIENE. SE UTILIZA COMO UTENSILIO PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA COMO FRUTAS, VERDURAS, CARNES ENTRE OTROS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CUCHILLO PARA FILETEAR 8"		
A02	MATERIAL: LAMINA DE ACERO INOXIDABLE		
A03	MANGO: POLIPROPILENO		
A04	MEDIDA: APROX. 34 X 5.5 CM		
B	IMAGEN REFERENCIAL		
			


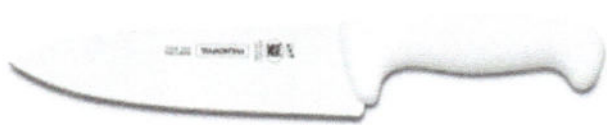



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1543
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-5	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA DESHUESAR 6"		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
EL CUCHILLO ES UN INSTRUMENTO QUE SE EMPLEA PARA CORTAR, CONSTA DE UNA FINA HOJA METALICA CON BORDE AFILADO Y UN MANGO CON EL CUAL SE SOSTIENE. SE UTILIZA COMO UTENSILIO PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA COMO FRUTAS, VERDURAS, CARNES ENTRE OTROS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CUCHILLO PARA DESHUESAR 6"		
A02	MATERIAL: LAMINA DE ACERO INOXIDABLE		
A03	MANGO: POLIPROPILENO		
A04	MEDIDA: APROX. 26.5 X 3.5 CM		
B	IMAGEN REFERENCIAL		
			




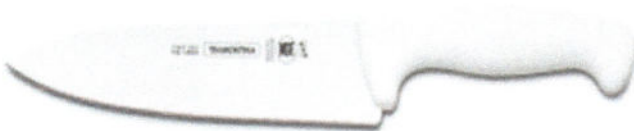
MARLENY ROSARIO MIRANDA DE EÑÁS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49833

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1542
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-6	CUCHILLO PARA EMBUTIDOS 14CM, ACERO INOX.		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
EL CUCHILLO ES UN INSTRUMENTO QUE SE EMPLEA PARA CORTAR, CONSTA DE UNA FINA HOJA METALICA CON BORDE AFILADO Y UN MANGO CON EL CUAL SE SOSTIENE. SE UTILIZA COMO UTENSILIO PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA COMO FRUTAS, VERDURAS, CARNES ENTRE OTROS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CUCHILLO PARA EMBUTIDOS		
A02	MATERIAL: LAMINA DE ACERO INOXIDABLE		
A03	MANGO: POLIPROPILENO		
A04	MEDIDA: APROX. LARGO 30 CM X ANCHO 5.5 CM X ALTO 2.2 CM,		
A05	MEDIDA CUCHILLA: APROX. LARGO 14 CM		
B	IMAGEN REFERENCIAL		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DEL NAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1541
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-7	CUCHILLO REBANADOR DE CARNE 32 CM, ACERO INOX.		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
EL CUCHILLO ES UN INSTRUMENTO QUE SE EMPLEA PARA CORTAR, CONSTA DE UNA FINA HOJA METALICA CON BORDE AFILADO Y UN MANGO CON EL CUAL SE SOSTIENE. SE UTILIZA COMO UTENSILIO PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA COMO FRUTAS, VERDURAS, CARNES ENTRE OTROS			

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS	
A	GENERALES
A01	CUCHILLO REBANADOR DE CARNE
A02	MATERIAL: LAMINA DE ACERO INOXIDABLE
A03	MANGO: POLIPROPILENO
A04	MEDIDA: APROX. LARGO 44 CM X ANCHO 7.5 CM X ALTO 2.2 CM,
A05	MEDIDA CUCHILLA: APROX. LARGO 32CM
B	IMAGEN REFERENCIAL
	




MARLENY ROSARIO MIRANDA
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP Nº 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	 1540
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	

CODIGO LM-8	JUEGO DE OLLAS
----------------	----------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DEFINICION DE EQUIPO
LAS OLLAS SON RECIPIENTES QUE SE UTILIZAN PARA COCINAR LOS ALIMENTOS, MEDIANTE EL CUAL SE SOMETEN AL FUEGO PARA PROCESARLOS

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS

A	GENERALES
A01	JUEGO DE 10 A 11 PIEZAS
A02	MATERIAL:ACERO INOXIDABLE
A03	18/10 MM DE ESPESOR DE LA LÁMINA DE ALUMINIO
A04	DIAMETRO DE APROX. 20cm , 30cm , 40cm, 45, 50 cm
A05	CON TAPA Y ASAS DE ACERO INOXIDABLE
B	IMAGEN REFERENCIAL




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1539
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-9	JUEGO DE BOWLS X 5 UNIDADES		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO SON RECIPIENTES QUE TIENE LA FUNCIONES DEL TAZON PERO DE FORMA SEMIESFERICA Y SIN ASAS. ESTOS RECIPIENTES NOS AYUDAN A MANIPULAR Y PREPARAR LOS ALIMENTOS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL : ACERO INOXIDABLE		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	# 38 LARGO 34 CM X ANCHO 34 CM X ALTO 13 CM. CAPACIDAD 7 LTS		
B02	# 34 LARGO 34 CM X ANCHO 34 CM X ALTO 13 CM. CAPACIDAD 7 LTS		
B03	# 32 LARGO 32 CM X ANCHO 32 CM X ALTO 12 CM. CAPACIDAD 6 LTS		
B04	# 30 LARGO 30 CM X ANCHO 30CM X ALTO 11 CM. CAPACIDAD 5 LTS		
B05	# 28 LARGO 28 CM X ANCHO 28 CM X ALTO 10 CM. CAPACIDAD 4 LTS		
C	IMAGEN REFERENCIAL		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP Nº 43383

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1538
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-10	BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LAS BANDEJAS SON PIEZAS PLANAS O LEVEMENTE CONCAVAS DE METAL, PLASTICO, ACERO U OTRO MATERIAL QUE SE UTILIZA PARA SERVIR, PRESENTAR, DEPOSITAR O TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN LAS LINEAS DE PRODUCCION.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL FABRICACIÓN 100% EN ACERO INOXIDABLE AISI 304		
A02	COMPONENTES: ALTA DURABILIDAD Y RESISTENCIA.		
A03	DIMENSIONES APROX.: 53 X 32 X 10 CM		
B	IMAGEN REFERENCIAL		
			



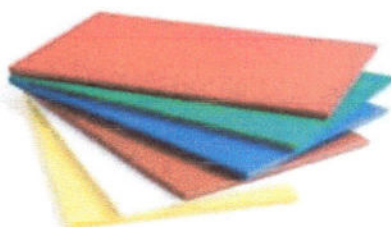

MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1537
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	JUEGO DE UTENSILIOS DE COCINA, CUCHARON, ESPATULA, CUCHARA, TENEDOR, CUCHILLO, PALA, COLADOR, ESPUMADERA		
LM-11			
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
MENAJERIA DE COMEDOR			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	SET DE UTENSILIOS DE COCINA		
A02	HECHO EN ACERO INOXIDABLE		
A03	COLOR: PLATEADO		
A04	08 PIEZAS: 01 CUCHARON, 01 ESPATULA, 01 CUCHARA, 01 TENEDOR, 01 CUCHILLO, 01 PALA, 01 COLADOR Y 01 ESPUMADERA		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUFÍAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1536
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-12	TABLAS DE CORTE SANITARIAS		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LAS TABLAS DE CORTE SANITARIAS, SON UTILIZADAS PARA PICAR, CORTAR, TROCEAR ALIMENTOS CRUDOS O PROCESADOS. SON FABRICADAS EN POLIPROPILENO DE DIFERENTES COLORES, SEGUN EL AREA DE USO.			

REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS	
A	GENERALES
A01	LÁMINA DE POLIPROPILENO O SIMILAR PARA CORTE DE TODO TIPO DE ALIMENTOS.
A02	SUPERFICIE LISA, SIN POROSIDADES
A03	SON RESISTENTES A LOS GOLPES
A04	NO ABSORBE HUMEDAD, OLORES, NI SABORES DE ALIMENTOS
A05	MEDIDAS APROX. :60 X 40 X 1.9 CM
A06	COLOR AMARILLO, ROJO, VERDE, BLANCO, AZUL
B	IMAGEN REFERENCIAL
	






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1535																								
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA																										
CODIGO LM-13	JUEGO DE CUCHILLOS DE ACERO INOXIDABLE																										
ESPECIFICACIONES TECNICAS																											
DEFINICION DE EQUIPO EL CUCHILLO ES UN INSTRUMENTO QUE SE EMPLEA PARA CORTAR, CONSTA DE UNA FINA HOJA METALICA CON BORDE AFILADO Y UN MANGO CON EL CUAL SE SOSTIENE. SE UTILIZA COMO UTENSILIO PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA COMO FRUTAS, VERDURAS, CARNES ENTRE OTROS																											
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS																											
<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>GENERALES</td> </tr> <tr> <td>A01</td> <td>JUEGO DE 05 CUCHILLOS PROFESIONALES</td> </tr> <tr> <td>A02</td> <td>DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE PLASTICO O MADERA O ACERO INOX. O SIMILAR</td> </tr> <tr> <td>A03</td> <td>FILO RESISTENTE PARA CORTES FINOS O BRUSCOS</td> </tr> <tr> <td>A04</td> <td>CON PUNTA FINA PARA PERFORAR EL CORTE</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>DIMENSIONES</td> </tr> <tr> <td>B01</td> <td>CUCHILLO DE 12"</td> </tr> <tr> <td>B02</td> <td>CUCHILLO DE 8"</td> </tr> <tr> <td>B03</td> <td>CUCHILLO DE 7"</td> </tr> <tr> <td>B04</td> <td>CUCHILLO DE 5"</td> </tr> <tr> <td>B05</td> <td>CUCHILLO DE 3"</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>IMAGEN DE REFERENCIA</td> </tr> </table>				A	GENERALES	A01	JUEGO DE 05 CUCHILLOS PROFESIONALES	A02	DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE PLASTICO O MADERA O ACERO INOX. O SIMILAR	A03	FILO RESISTENTE PARA CORTES FINOS O BRUSCOS	A04	CON PUNTA FINA PARA PERFORAR EL CORTE	B	DIMENSIONES	B01	CUCHILLO DE 12"	B02	CUCHILLO DE 8"	B03	CUCHILLO DE 7"	B04	CUCHILLO DE 5"	B05	CUCHILLO DE 3"	C	IMAGEN DE REFERENCIA
A	GENERALES																										
A01	JUEGO DE 05 CUCHILLOS PROFESIONALES																										
A02	DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO DE PLASTICO O MADERA O ACERO INOX. O SIMILAR																										
A03	FILO RESISTENTE PARA CORTES FINOS O BRUSCOS																										
A04	CON PUNTA FINA PARA PERFORAR EL CORTE																										
B	DIMENSIONES																										
B01	CUCHILLO DE 12"																										
B02	CUCHILLO DE 8"																										
B03	CUCHILLO DE 7"																										
B04	CUCHILLO DE 5"																										
B05	CUCHILLO DE 3"																										
C	IMAGEN DE REFERENCIA																										
																											





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1334
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-14	MOLDE DE ACERO INOX. PAN DE MOLDE GRANDE		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
LOS MOLDES PARA PAN DE MOLDE, SERAN UTILIZADOS EN LA PLANTA PILOTO DE CEREALES PARA LA ELABORACION DE PANES DE MOLDE.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD 304 O SIMILAR, DE 1.5 MM DE ESPESOR, CON ACABADO SANITARIO PARTE INTERIOR Y PULIDO BRILLANTE EXTERIOR		
A02	MOLDE PARA PAN DE MOLDE GRANDE		
A03	MOLDES DE UNA SOLA PIEZA		
A04	CON DOBLECES HACIA FUERA O SIMILAR		
A05	UNIONES O COSTURAS CON SOLDADURA PROCESO TIG		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	33 CM	
B02	ANCHO	11 CM	
B03	ALTURA	11 CM	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			


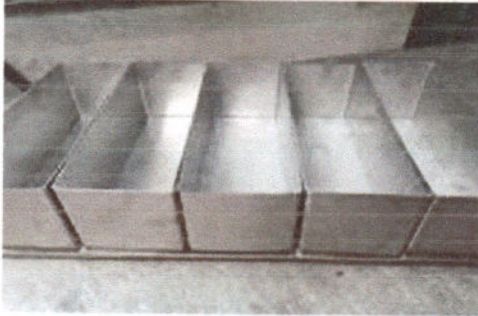


MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP Nº 40903

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1533
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-15	MOLDE DE ACERO INOX. PAN DE MOLDE MEDIANO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS MOLDES PARA PAN DE MOLDE, SERAN UTILIZADOS EN LA PLANTA PILOTO DE CEREALES PARA LA ELABORACION DE PANES DE MOLDE.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD 304 O SIMILAR, DE 1.5 MM DE ESPESOR, CON ACABADO SANITARIO PARTE INTERIOR Y PULIDO BRILLANTE EXTERIOR		
A02	MOLDE PARA PAN DE MOLDE MEDIANO		
A03	MOLDES DE UNA SOLA PIEZA		
A04	CON DOBLECES HACIA FUERA O SIMILAR		
A05	UNIONES O COSTURAS CON SOLDADURA PROCESO TIG		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	LARGO	24 CM	
B02	ANCHO	10 CM	
B03	ALTURA	10 CM	
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			


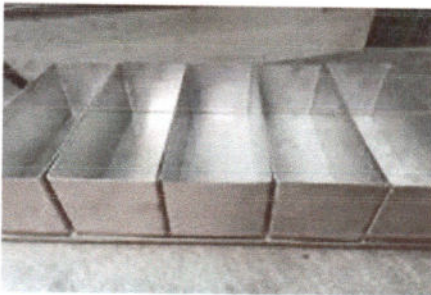



MARLENY ROSARIO MIRANDA L. LNAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1532
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-16	MOLDES RECTANGULARES PARA QUESO PRENSADO DE 1 kg		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS MOLDES PARA QUESOS, SON UNOS RECIPIENTES, DÓNDE PODEMOS COLOCAR EL QUESO, PARA QUE LA CUAJADA MADURE ELIMINANDO EL SUERO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD 304 O SIMILAR CON ACABADO SANITARIO PARTE INTERIOR Y EXTERIOR		
A02	MOLDES RECTANGULARES DE CAPACIDAD 1 KILO		
A03	MOLDES DE UNA SOLA PIEZA		
A04	ESPESOR NO MENOR A 3MM		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA D. FIAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1531
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-17	MOLDES RECTANGULARES PARA QUESO PRENSADO DE 1/2 kg		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS MOLDES PARA QUESOS, SON UNOS RECIPIENTES, DÓNDE PODEMOS COLOCAR EL QUESO, PARA QUE LA CUAJADA MADURE ELIMINANDO EL SUERO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD 304 CON ACABADO SANITARIO PARTE INTERIOR Y EXTERIOR		
A02	MOLDES RECTANGULARES DE CAPACIDAD 1/2 KILO		
A03	MOLDES DE UNA SOLA PIEZA		
A04	ESPESOR NO MENOR A 3MM		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP Nº 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1530
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-18	MOLDES PARA QUESO FRESCO (TIPO CESTA PANERA DE PLÁSTICO) 1kg.		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS MOLDES SERAN UTILIZADOS EN LA PLANTA PILOTO DE LACTEOS PARA LA ELABORACION DE LOS QUESOS FRESCOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MOLDE PARA QUESO FRESCO MODELO PARIA DE 1 KILO		
A02	MATERIAL: POLIPROPILENO		
A03	CONSTA DE 3 PIEZAS (BASE, PLACA INTERNA CON TEXTURA Y TAPA)		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1529
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-19	LIRA HORIZONTAL 1M. DE LARGO DE ACERO INOXIDABLE AISI 304		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA LIRA DE CORTE PARA QUESO SON HERRAMIENTAS "BIDIMENSIONALES" COMPUESTA DE UNA ESTRUCTURA DE SOPORTE CON HILOS DE ACERO INOXIDABLE.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD AISI 304 ACABADO SANITARIO		
A02	MEDIDA: APROX. 0.25CM DE ANCHO X 0.85CM ALTURA (SOLO LA LIRA)		
A03	CON 10 HILOS DE ALAMBRE INOXIDABLE A CADA LADO, SEPARACION ENTRE HILOS 1.5 CM.		
A04	CON MANGO CON TUBO REDONDO EN ACERO INOXIDABLE DE 0.60 CM DE ALTO		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			


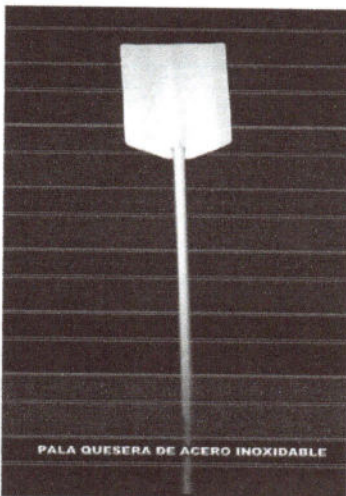



MARLENY ROSARIO MIRANDA DE ROSAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1528
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-20	LIRA VERTICAL 1M. DE LARGO DE ACERO INOXIDABLE AISI 304		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LA LIRA DE CORTE PARA QUESO SON HERRAMIENTAS "BIDIMENSIONALES" COMPUESTA DE UNA ESTRUCTURA DE SOPORTE CON HILOS DE ACERO INOXIDABLE.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD AISI 304 ACABADO SANITARIO		
A02	MEDIDA: APROX. 0.25CM DE ANCHO X 0.85CM ALTURA (SOLO LA LIRA)		
A03	CON 10 HILOS DE ALAMBRE INOXIDABLE A CADA LADO, SEPARACION ENTRE HILOS 1.5 CM.		
A04	CON MANGO CON TUBO REDONDO EN ACERO INOXIDABLE DE 0.60 CM DE ALTO		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1527
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-21	PALA RECTA, LARGO 1 M DE ACERO INOXIDABLE AISI 304		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO PARA LA PASTEURIZACION Y CUAJADO DE LECHE, EN LA ELABORACION DE QUESOS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD 304 CON ACABADO SANITARIO		
A02	MEDIDA: LARGO 1 M		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
 PALA QUESERA DE ACERO INOXIDABLE			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DE CRAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1526
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-22	MOLDES CIRCULARES PARA QUESO PRENSADO DE 1KG Y 1/2 KG		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS MOLDES PARA QUESOS, SON UNOS RECIPIENTES, DÓNDE PODEMOS COLOCAR EL QUESO, PARA QUE LA CUAJADA MADURE ELIMINANDO EL SUERO.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE CALIDAD 304 CON ACABADO SANITARIO PARTE INTERIOR Y EXTERIOR		
A02	MOLDES CIRCULARES DE CAPACIDAD: 1 KILO Y 1/2 KILO		
A03	MEDIDA 1/2 KG: DIAMETRO 12CM X ALTURA 13CM MEDIDA APROXIMADA		
A04	MEDIDA 1 KG: DIAMETRO 15.50CM X ALTURA 16.60CM MEDIDA APROXIMADA		
A05	MOLDES DE UNA SOLA PIEZA		
A06	ESPESOR NO MENOR A 3MM		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANCA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP Nº 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-23	MOLDES PARA QUESO FRESCO (TIPO CESTA PANERA DE PLÁSTICO) 1/2 kg.		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS MOLDES SERAN UTILIZADOS EN LA PLANTA PILOTO DE LACTEOS PARA LA ELABORACION DE LOS QUESOS FRESCOS.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MOLDE PARA QUESO FRESCO MODELO PARIA DE 1/2 KILO		
A02	MATERIAL: POLIPROPILENO		
A03	CONSTA DE 3 PIEZAS (BASE, PLACA INTERNA CON TEXTURA Y TAPA)		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 50933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA	
CODIGO LM-24	MOLDES PARA QUESO FRESCO (TIPO CESTA PANERA DE PLÁSTICO) 1/4 kg.	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
DEFINICION DE EQUIPO LOS MOLDES SERAN UTILIZADOS EN LA PLANTA PILOTO DE LACTEOS PARA LA ELABORACION DE LOS QUESOS FRESCOS.		
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS		
A	GENERALES	
A01	MOLDE PARA QUESO FRESCO MODELO PARIA DE 1/4 KILO	
A02	MATERIAL: POLIPROPILENO	
A03	CONSTA DE 3 PIEZAS (BASE, PLACA INTERNA CON TEXTURA Y TAPA)	
B	IMAGEN DE REFERENCIA	
		

1524





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-25	MOLDE CUPCAKE		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ES UN MOLDE RIGIDO NECESARIO PARA MANTENER EL CUERPO UNIFORME Y QUE MANTENGAN SU FORMA LOS PRODUCTOS COMO MUFFIN, MAGDALENAS Y OTROS BIZCOCHOS MIENTRAN SE REALIZA EL PROCESO DE HORNEADO			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	MOLDE ANTIADHERENTE		
A02	MATERIAL: POLIPROPILENO		
A03	MOLDE DE 24 UNID		
A04	ELABORADO EN UNA SOLA PIEZA		
A05	MEDIDA BANDEJA: 38.5 CM X 26 CM X 2 CM		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1523





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-26		MOLDE PARA PAN HOT DOG	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO LOS MOLDES SERAN UTILIZADOS EN LA PLANTA PILOTO DE CEREALES PARA LA ELABORACION DE PAN TIPO HOT DOG.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	MATERIAL: MOLDE DE ACERO ALUMINIZADO DE 0.6 MM		
A02	BANDEJA DE 6" CON 24 MOLDES DE 3 FILAS		
A03	FONDO PLANO, EXTREMOS OVALADOS, ESQUINAS DE 2"		
A04	MEDIDA DE LA BANDEJA: 800 x 600 x 25 MM		
A05	PESO: 4.10 KG.		
A06	TEMPERATURA MAXIMA: 260 oC		
B IMAGEN DE REFERENCIA			
			

1522




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO LM-27	PORONGO PARA LECHE DE ACERO INOXIDABLE 30 LT.		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DEL EQUIPO LOS PORONGOS DE LECHE SON UTENSILIOS DE USO INDUSTRIAL QUE SON UTILIZADOS PARA EL ACOPIO Y TRASLADO DE LA LECHE			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	CAPACIDAD: 30 LITROS		
A02	MATERIAL: ACERO INOXIDABLE		
A03	TAPA HERMÉTICAS CON VARILLA DE AGARRE FACIL		
A04	FABRICADOS DE UN SOLO MOLDE SIN COSTURA EN TODA LA ESTRUCTURA		
A05	CON ANILLO EN LA PARTE INFERIOR PARA DAR MAS RESISTENCIA		
A06	MEDIDA APROX. 45 CM ALTO X 35 CM DIAMETRO		
B	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1521




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA



MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

1520

EQUIPAMIENTO CODIGOS VARIOS

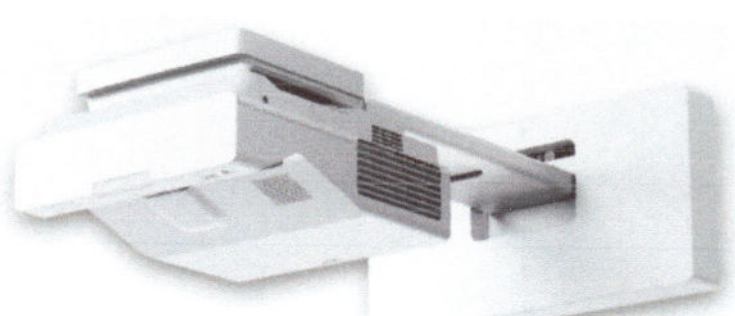



MARLENY ROSARIO MIRANDA CUELENAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
REG. CIP N° 40053

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO ET-03		EQUIPO TECNOLÓGICO	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO Equipo para uso de docentes, personal administrativo y Alumnos			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Formato: Desktop - SFF (small form factor)		
A02	Accesorios: Incluye: mouse, teclado, webcam 1080p, Ariculares, estabilizador		
A03	Memoria 16GB en DDR4 - frecuencia min: 3200Mhz		
A04	Procesador: Intel Core i7-13700K 3.40/5.40GHz 30MB SmartCaché LGA1700, 125W; 13VA Generación.		
A05	Almacenamiento 500 GB M.2 SSD		
A06	Interface Posterior mínima: 1x HDMI ; 1x DP ; 1x VGA ; 4x USB 3.X ; 2x USB 2.0 ; 1x PS/2 ; 1x RJ45 ; Conectores de Audio		
A07	Interface Frontal mínima: 2x USB 3.0 ; 2x USB 2.0 ; Puerto Microfono y Audio 7.1 de Alta Definición.		
A08	Suite Ofimatica pre-instalada: microsoft office professional Sistema Operativo Windows 11 Pro 64 bits español		
A09	Video: Gráficos Intel® UHD 770		
A10	AntivirusAntivirus de marca reconocida Garantía soporte y actualizaciones al menos de 03 años		
B	REQUERIMIENTO DE ENERGIA		
B01	Potencia 180W-220W rango de valor recomendado		
B02	Alimentación Soporte 220Vac – 60hz		
B03	Fuente Poder: 300 Watts certificada o superior		
C	MONITOR		
C01	Monitor: 27" Resolución:1920 x 1080 PÍXELES 60 Hz o superior		
C02	Conectividad HDMI o Display Port (compatible con el ordenador)		
C03	Contraste 1000:1 o contraste superior		
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA CUEVAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 45803

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1518
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO PROY-1	PROYECTOR INTERACTIVO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO PROYECTOR DE GRAN LUMINOSIDAD Y FÁCIL USO CON TECNOLOGÍA 3LCD DE 3 CHIPS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	PANTALLA DIVIDIDA INCORPORADA: VISUALIZA HASTA 4 DISPOSITIVOS SIMULTANEAMENTE.		
A02	LUMINOSIDAD EN COLOR/BLANCO: \geq 4,000 LÚMENES		
A03	RELACIÓN DE ASPECTO: RESOLUCIÓN WXGA 16:10		
A04	PIXELES: 1.024.000 O DE ACUERDO A FÁBRICA		
A05	VIDA ÚTIL DE FUENTE DE LUZ-LASER: \geq 20,000 HORAS		
A06	ALTAVOS: COMO MÍNIMO 16W		
A07	INALÁMBRICO INTEGRADO DE ACUERDO A FÁBRICA		
A08	PUERTOS: MÍNIMO HDMI RJ45, RS-232C, USB TIPO A Y B, VGA.		
A09	CONTROL REMOTO CON BATERIAS		
A10	CABLE HDMI Y USB EN CANTIDAD ADECUADA		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	36.7 CM	
B02	ALTO	18.7 CM	
B03	LONGITUD	40 CM	
B04	PESO	5.8 KG.	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 43903

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		UNB 1517
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO IMP-1	IMPRESORA MULTIFUNCIONAL		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO IMPRESORA MULTIFUNCIONAL VERTICAL			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Velocidad de copiado: 36 páginas por minuto en A4		
A02	Resolución: 600 x 600 dpi		
A03	Tamaño de Copia: Máximo A-3; Mínimo A-5		
A04	Reducción / Ampliación: 25% a 400% incrementos de 0.1%.		
A05	Sistema Operativo: Win NT 4.0/2000/XP, Win 7/Win 8, Server 2003, Server 2008, Mac, Linux.		
A06	Interface: Ethernet (10 Base-T/100 Base-Tx/1000Base-T), USB 2.0.		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	0.61 M	
B02	ALTO	1.15 M	
B03	LONGITUD	0.68 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	IMPRESORA MULTIFUNCIONAL DE ESCRITORIO		
IMP-2			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICIÓN DE EQUIPO			
IMPRESORA MULTIFUNCIONAL DE ESCRITORIO PARA TRABAJOS EN AULAS Y LABORATORIOS			
REQUERIMIENTOS TÉCNICO MÍNIMOS			
A	GENERALES		
A01	Resolución: Hasta 5760 x 1440 dpi de resolución		
A02	Número de inyectores: Monocromática: 180 boquillas (K), Color: 59 boquillas x 3 (CMY)		
A03	Velocidad de Impresión: Máxima: 33 ppm en texto negro y 15 ppm en texto a color, Normal: 9,2 ISO ppm en negro y 4,5 ISO ppm a color.		
A04	Área de impresión: Máxima: 21,6cm (8,5") (ancho) x 111 cm (44") (largo).		
A05	MÉTODO DE MEDICIÓN: Unidad de Medida: Unidad (UND).		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	125 CM	
B02	ALTO	38.6 CM	
B03	LONGITUD	54.2 CM	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1516




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 48983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO R-1		REFRIGERADORA	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO Artefacto eléctrico para almacenar y mantener los alimentos refrigerados.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Material: Acero inoxidable / plástico		
A02	Diseño funcional con control de temperatura		
A03	Ruedas traseras y patas delanteras regulables en altura.		
A04	Con iluminación LED.		
A05	Capacidad mínima: 312 litros		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	0.58 M	
B02	ALTO	1.65 M	
B03	LONGITUD	0.65 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			

1515


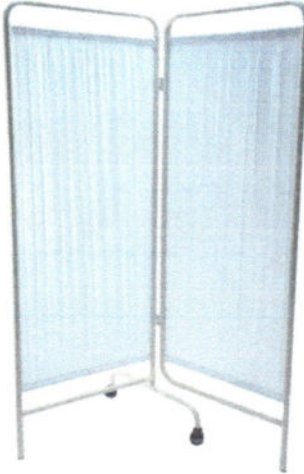



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40133

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1514
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO			
E-2'		COCINA	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO COCINA DE ACERO INOXIDABLE PARA CAFETERIA DE 4 HORNILLAS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Incluye termostato con sistema de seguridad, el cual sirve para regular la temperatura de manera automática, impidiendo que suba o baje el grado establecido. Con bandeja deslizable recolectora en acero inoxidable		
A02	Funcionamiento a base de Gas.		
A03	Desmontable, que facilite la limpieza.		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	0.65 M	
B02	ALTO	0.77 M	
B03	LONGITUD	0.94 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40983

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1513
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CO-1	BIOMBO DE 02 CUERPOS		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO Biombo para separación y ocultación de pacientes durante curaciones o reposo.			
REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Fabricado en tubo redondo, estructura de dos cuerpos forrados con tela lavable, sistema de 4 patas para mayor estabilidad, posee ruedas de polietileno para facilitar su desplazamiento fijo según necesidad.		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
D01	ALTO	1.75 M	
D02	LONGITUD	1.30 M	
D03	PESO	8 KG	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO CAM-1		CAMILLA DE REPOSO	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO Camilla de reposo y recuperación con cabezal regulable hecho íntegramente en metal de tubo redondo.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	Posee dos secciones, el cuerpo (fijo) y la cabecera, ambas confeccionadas con un bastidor de madera y tablero de aglomerado, forrado con espuma Poliuretano (PU) de 3" de espesor y con tapiz de cuero sintético, lavable y de gran elasticidad y resistencia.		
A02	Apoyos antideslizantes de PVC en las 4 patas.		
A03	Movimiento de la cabecera, con inclinación regulable entre 0° a 45°, mediante (01) bisagra tipo tijera.		
B DIMENSIONES APROXIMADAS			
B01	ANCHO	0.60 M	
B02	ALTO	0.75M	
B03	LONGITUD	1.80 M	
C IMAGEN DE REFERENCIA			
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO S-2		CARPETA PERSONAL DE ALUMNOS	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ESCRITORIO PERSONAL DE ALUMNOS OPTIMO PARA AULAS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Estructura de fierro		
A02	Melamine de 20mm para el asiento y el respaldo		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	Para la silla: 80 CM de largo x 43 CM de ancho		
B02	Para el tablero: 35 CM de largo x 45 de ancho		
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1510
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO ES-1		ESCALERA DE DOS PELDAÑOS	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO Escalera metálica de dos pasos para el ascenso a la camilla de reposo.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A GENERALES			
A01	Fabricado con tubo de acero LAF de sección redonda, el doblado del tubo es de una sola pieza con regatones de plástico Polietileno para evitar ralladuras en el piso.		
A02	Plataformas, debidamente reforzadas con perfiles, fabricada con plancha de acero y recubierta con lamina de PVC antideslizante, de color negro y con filete fabricado con plancha de acero inoxidable de acabado satinado.		
B DIMENSIONES APROXIMADAS			
B01	ANCHO	0.45 M	
B02	ALTO	0.45 M	
B03	LONGITUD	0.50 M	
C IMAGEN DE REFERENCIA			
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1509
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO SG-2	SILLA GIRATORIA SIMPLE		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO Silla giratoria tapizada en tela negra con asiento regulable en altura.			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Mecanismo: Permite subir o bajar la altura de la silla		
A02	Respaldo y asiento: Tapizados en poliéster de color negro resistente al rompimiento, rasgado y a la abrasión.		
A03	Brazos: Fijos de polipropileno		
A04	Base: De nylon con 5 garruchas tipo estrella de doble rueda de nylon de 50 mm con sistema giratorio 360°.		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	57 CM	
B02	ALTO	97 CM	
B03	LONGITUD	57 CM	
B04	PESO	5 KG.	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40963

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1508
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO S-1	SILLA DE ALUMNO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO Silla apilable ideal para reuniones			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Sillas apilables de 4 patas en estructura de metal con pintura electrostática.		
A02	Asiento y respaldares ergonómicos de PVC lavables, resistente al peso, golpes y arañones.		
A03	Con regatones en las 4 patas.		
A04	Resistencia más de 90 Kg		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	46 CM	
B02	ALTO	79 CM	
B03	LONGITUD	42 CM	
B04	RESISTENCIA	90 KG.	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			






MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48963

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1507
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-2'		MUEBLE DE MELAMINE PARA CAFETERIA	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO MUEBLE DE MELAMINE PARA COMPUTO CON LUGAR PARA TECLADO Y CPU			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Melamine de 18mm de espesor		
A02	Acabado color madera natural		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	0.56 M	
B02	ALTO	0.75 M	
B03	LONGITUD	0.70 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1506
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-3'	MESA PARA CAFETERIA		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO MESA CUADRADA DE MALEMINE CON ESTRUCTURA DE ACERO			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Tablero de MELAMINE de 19mm de espesor, la estructura: patas y bastidor superior soporte de tablero serán de acero		
A02	Tablero: Color Amarillo		
A03	Estructura: Color Natural, barniz transparente		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	900CM	
B02	ALTO	750 CM	
B03	LONGITUD	900 CM	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1505
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-5	MESA PARA BIBLIOTECA		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO MESA RECTANCULAR PARA BIBLIOTECA			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Mueble de melanina de 19 mm de espesor		
A02	Color: Caoba		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	0.80 M	
B02	ALTO	0.75 M	
B03	LONGITUD	1.40 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			


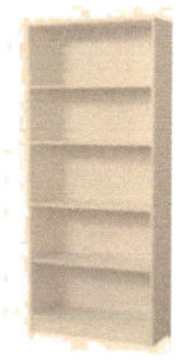



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40033

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1504
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-5'		MESA DE CONERENCIA	
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO MESA DE MELAMINA PARA CONFERENCIA			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Mueble de melanina de 19 mm de espesor		
A02	Color: Caoba		
A03	Con hueco para instalación de pasacables. Patas en forma de "H".		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	1.00 M	
B02	ALTO	0.75 M	
B03	LONGITUD	3.00 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1503
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO EST-4	ESTANTE PARA LIBROS		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ESTANTE DE MELAMINA PARA LIBROS DE BIBLIOTECA			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Estante de melamine de 18 mm, canto grueso		
A02	Estante de 5 niveles		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	1.00 M	
B02	ALTO	1.80 M	
B03	LONGITUD	0.40 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			





MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1502
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-9'	ESCRITORIO EN L DE MELAMINE		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ESCRITORIO DE MELAMINE PARA ESPACIOS DE OCIFINA ADMINISTRATIVA			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Tablero superior en melamina de 25 mm maderado color roble		
A02	Bases de melamina color grafito de 25mm		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	1.40 M	
B02	ALTO	0.75 M	
B03	LONGITUD	1.20 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 48093

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-11'	MESA DE MELAMINE EN L PARA ALMACEN		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO ESCRITORIO EN L PARA RECEPCION EN ALMACEN			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Manijas de aluminio		
A02	Melamine de 18mm de espesor		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	1.50 M	
B02	ALTO	0.75 M	
B03	LONGITUD	2.05 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
VER PLANO AD-31			


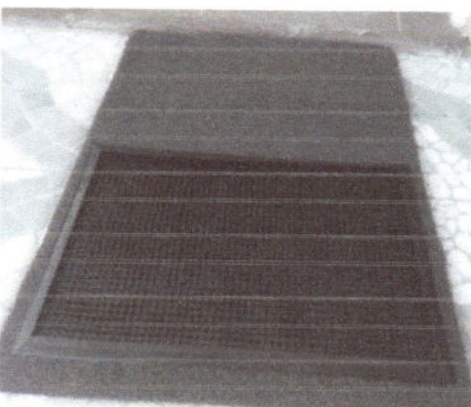



MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40933

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1500
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO M-12	MUEBLE DE MELAMINE PARA CAFETERIA		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO MUEBLE DE MELAMINE DE 18MM PARA CAFETERIA CON CAJONERA Y PUERTAS			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Manijas de aluminio		
A02	Melamine de 18mm de espesor		
A03	Cajoneria de Melamine		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	0.60 M	
B02	ALTO	0.90 M	
B03	LONGITUD	11.69 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
VER PLANO AD-31			


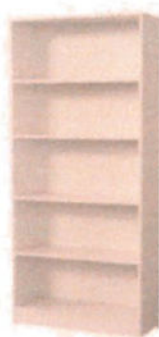



 MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
 INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
 Reg. CIP Nº 40083

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1499
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO PL-1	PEDILUVIO		
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE MOBILIARIO Set de dos piezas para limpieza de la plataforma de distintos calzados			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Materia: PVC Shore 65		
A02	Volumen para desinfectate: 1.2L		
A03	Peso: 1,2 Kg		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS PEDILUVIO		
B01	ANCHO	0.90 M	
B02	ALTO	0.04 M	
B03	LONGITUD	1.00 M	
C	DIMENSIONES APROXIMADAS ALFOMBRA DE SECADO		
C01	Materia: Filamento de vinilo continuo, base de PVC		
C02	Dimensiones: 82 x 60cm		
C03	Espesor: 13mm		
C04	Adherencia: Antideslizante		
C05	Resistencia: Alto tráfico		
D	IMAGEN DE REFERENCIA		
			




MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 40733

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).		 1498
	PROGRAMA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO NO LIGADO A OBRA		
CODIGO	ESTANTE PARA LIBROS		
EST-3			
ESPECIFICACIONES TECNICAS			
DEFINICION DE EQUIPO			
ESTANTE DE MELAMINA PARA LIBROS DE BIBLIOTECA			
REQUERIMIENTOS TECNICO MINIMOS			
A	GENERALES		
A01	Estante de melamine de 18 mm, canto grueso		
A02	Estante de 5 niveles		
B	DIMENSIONES APROXIMADAS		
B01	ANCHO	0.96 M	
B02	ALTO	1.80 M	
B03	LONGITUD	0.57 M	
C	IMAGEN DE REFERENCIA		
			



Marleny Rosario Miranda Dueñas

MARLENY ROSARIO MIRANDA DUEÑAS
INGENIERO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 49893





UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

1497

MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO PRESUPUESTO



1496

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).
	MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO

PRESUPUESTO RESUMEN DE MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO

PISO	DESCRIPCION	COSTO S/	
		EQUIPAMIENTO	MOBILIARIO
PRIMER PISO	PLANTA PILOTO DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	492,700.81	48,208.65
	PLANTA PILOTO DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS	352,853.70	38,496.32
	PLANTA PILOTO DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS	341,385.02	52,006.33
	PLANTA PILOTO DE PROCESAMIENTO DE GRANOS Y CEREALES	232,094.05	68,142.15
	CUARTO DE BASURA	2,940.00	0.00
SEGUNDO PISO	LABORATORIO DE COMPUTO E INFORMATICA	123,658.00	43,512.00
	LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	383,155.80	33,954.83
	LABORATORIO DE TECNOLOGIA 1	187,962.42	41,332.33
	MONITOREO DE CAMARAS	8,967.00	12,793.00
	TÓPICO	2,989.00	3,471.00
	PSICOLOGIA	2,989.00	3,260.00
	SECRETARIA	2,989.00	1,464.00
	AMBIENTE ADMINISTRATIVO	11,666.00	21,194.95
	SALA DE DOCENTES	32,589.00	7,838.00
TERCER PISO	LABORATORIO DE INGENIERIA DE ALIMENTOS	1,194,513.86	28,341.76
	LABORATORIO DE QUIMICA Y ANALISIS DE ALIMENTOS	219,066.73	35,854.83
	LABORATORIO DE TECNOLOGIA	73,992.73	32,732.33
	ALMACEN	2,989.00	32,947.00
	LABORATORIO DE ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	87,070.80	60,890.65
	BAÑOS	13,440.00	0.00
CUARTO PISO	BIBLIOTECA	26,627.16	27,584.00
	AULAS 1, 2 y 3	21,261.00	38,256.00
	CAFETERIA	2,098.00	19,060.00
	SALA DE CONFERENCIAS	5,688.00	19,169.00
COSTO DIRECTO (INC IGV)		3,825,686.08	670,509.13
GASTOS GENERAL (INC IGV)		58,570.69	13,469.98
COSTO PARCIAL (INC IGV)		3,884,256.77	683,979.11
TOTAL (INCLUYE IGV)		4,568,235.88	



[Signature]
Gustavo T. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

CONSORCIO LIMA	1772									
	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).									
	MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO									

CODIGO	DESCRIPCION	US\$	T.C	S/.	UNID.	TOTAL S/.
PLANTA PILOTO DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS						
EQUIPAMIENTOS						
E-5	CUTTER/PICADOR DE ALIMENTOS DE ACERO INOXIDABLE 4-8KG	780.00	3.78	2,948.40	1.00	2,948.40
E-9	CONGELADORA HORIZONTAL 1,5 M3 DE CAPACIDAD, -18 °C			5,250.00	1.00	5,250.00
E-11	EMPACADORA AL VACIO			9,200.00	1.00	9,200.00
E-15	CARRO HIDRAULICO MANUAL			4,807.00	1.00	4,807.00
E-22	DESHIDRATADOR			10,270.00	1.00	10,270.00
E-23	TUNEL DE CALOR PARA TERMOCONTRAIBLES	1,968.00	3.78	7,439.04	1.00	7,439.04
E-24	TUNEL DE EXHAUSTING			26,800.00	1.00	26,800.00
E-25	MARMITA CON AGITADOR DE 100 L	5,546.00	3.78	20,953.88	1.00	20,953.88
E-26	CÁMARA DE REFRIGERACIÓN 2X3 METROS	15,281.00	3.78	57,762.18	1.00	57,762.18
E-28	PICADORA DE ALIMENTOS CON 10 DISCOS DE CORTE			17,969.00	1.00	17,969.00
E-29	PULPEADORA X 25 KG	2,797.00	3.78	10,572.66	1.00	10,572.66
E-30	CENTRIFUGA INDUSTRIAL 25 Kg/h	3,127.00	3.78	11,820.06	1.00	11,820.06
E-31	LICUADORA INDUSTRIAL 10 LTS	430.00	3.78	1,625.40	1.00	1,625.40
E-32	MOLINO COLOIDAL			19,500.00	1.00	19,500.00
E-33	AUTOCLAVE HORIZONTAL			40,440.86	1.00	40,440.86
E-34	TINA MEZCLADORA DE PULPA	5,381.00	3.78	20,340.18	1.00	20,340.18
E-35	TAPADORA DE BOTELLAS DE VIDRIO	3,540.00	3.78	13,381.20	1.00	13,381.20
E-36	ENVASADORA AUTOMÁTICA DE LIQUIDOS 6 BOTELLAS	5,310.00	3.78	20,071.80	1.00	20,071.80
E-37	ENVASADORA DE PRODUCTOS VISCOSOS 4 - 6 BOTELLAS			4,900.00	1.00	4,900.00
E-38	SELLADORA DE BANDEJAS	2,124.00	3.78	8,028.72	1.00	8,028.72
E-39	CODIFICADORA DE TINTA CONTINUA CON SENSOR	9,082.00	3.78	34,254.36	1.00	34,254.36
E-40	ETIQUETADORA SEMIAUTOMÁTICA			3,850.00	1.00	3,850.00
E-42	TINAS DE LAVADO CON SISTEMA DE BURBUCEO	2,537.00	3.78	9,589.86	2.00	19,179.72
E-103	ANTECAMARA DE REFRIGERACIÓN	4,071.00	3.78	15,388.38	1.00	15,388.38
I-1	BALANZA DE 15- 30 KG	324.50	3.78	1,226.61	1.00	1,226.61
I-4	TERMÓMETROS DE PUNZON 500°C			2,051.00	1.00	2,051.00
I-8	BALANZA DE PLATAFORMA 100 KG			292.00	1.00	292.00
I-9	MICROMETRO DIGITAL			1,800.00	1.00	1,800.00
I-10	REFRACTÓMETRO DE MESA			5,548.00	1.00	5,548.00
I-10a	REFRACTOMETRO PORTÁTIL			400.00	1.00	400.00
I-11	DETECTOR DE METALES	19,470.00	3.78	73,596.60	1.00	73,596.60
I-46	VACUÓMETRO			2,200.00	1.00	2,200.00
H-2	PISTOLA DE CALOR	54.00	3.78	204.12	4.00	816.48
H-3	ABRE LATA INDUSTRIAL	413.00	3.78	1,561.14	2.00	3,122.28
E-24a	CALDERO DE VAPOR DE 3 BHP	3,200.00	3.78	12,096.00	1.00	12,096.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO			2,989.00	1.00	2,989.00
MOBILIARIO						
C-1	JABA COSECHERA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD, 25 KG PLEGABLES	11.00	1.10	12.10	15.00	181.50
C-3	BALDE CON TAPA Y ASA DE PLASTICO 20 LTS	5.83	3.78	22.04	10.00	220.37
MG-1	PALLET DE PLASTICO 1.00 X 1.20 X 0.15 MTS	110.18	3.78	416.48	10.00	4,164.80
MG-2	ESTANTE DE ACERO 5 NIVELES			1,600.00	3.00	4,800.00
MG-3	GABINETE DE PLASTICO 3 DIVISIONES Y 2 PUERTAS			400.00	2.00	800.00
MG-4	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE, DOS POZAS CON ESCURRIDOR			1,600.00	2.00	3,200.00
MG-6	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 REPISAS, 150 CM			1,500.00	2.00	3,000.00
MG-8	COCHE DE ACERO INOX. TRANSPORTADOR			1,200.00	1.00	1,200.00
MG-9	PAPELERA DE VAIVEN 75 LTS	62.33	3.78	235.61	3.00	706.82
MG-13	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON DOS NIVELES 1.00 X 0.60 M			1,200.00	1.00	1,200.00
M-1	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOX. 2.30X1.10M			2,400.00	3.00	7,200.00
M-2	ESCRITORIO RECTO DE MELAMINE DE 18MM 1.20 X 0.60 X 0.80M			1,015.00	1.00	1,015.00
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M			449.00	1.00	449.00
M-4	PIZARRA ACRILICO RODANTE			1,770.00	1.00	1,770.00
M-6	LAVADERO DE MANOS			3,950.00	1.00	3,950.00
M-7	PAPELERA PEDAL 40 LT	49.19	3.78	185.94	1.00	185.94
LM-3	AFILADOR ESTRIBADO DE ACERO CARBONO 14"			82.70	5.00	413.50
LM-8	JUEGO DE OLLAS 11 PIEZAS			2,827.00	2.00	5,654.00
LM-9	JUEGO DE BOWLS X 5 UNIDADES			94.00	5.00	470.00
LM-10	BANDEJA DE ACERO INOX.			73.00	10.00	730.00
LM-11	JUEGO DE UTENSILIOS DE COCINA: CUCHARON, ESPATULA, CUCHARA, TENEDOR, CUCHILLOS, PALA, COLADOR, ESPUMADERA	20.30	3.78	76.73	5.00	383.67
LM-12	TABLAS DE CORTE SANITARIAS			572.00	10.00	5,720.00
LM-13	JUEGO DE CUCHILLO DE ACERO INOX.	14.50	3.78	54.81	5.00	274.05
CM-1	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO			53.00	1.00	53.00
CM-2	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA			189.00	1.00	189.00
PL-1	PEDILUVIO			139.00	2.00	278.00



[Signature]
Gustavo J. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).	
	MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO	

CODIGO	DESCRIPCION	US\$	T.C	S/.	UNID.	TOTAL S/.
PLANTA PILOTO DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS						
EQUIPAMIENTO						
E-7	MARMITA DE 20 - 50 LITROS, CON CHAQUETA DE VAPOR	6,077.00	3.78	22,971.06	1.00	22,971.06
E-8	REFRIGERADOR TIPO MUEBLES 1,5 M3 DE CAPACIDAD, 0°C			11,100.00	1.00	11,100.00
E-11	EMPACADORA AL VACÍO			9,200.00	1.00	9,200.00
E-15	CARRO HIDRAULICO MANUAL			4,607.00	1.00	4,607.00
E-28	PICADORA DE ALIMENTOS CON 10 DISCOS DE CORTE			17,969.00	1.00	17,969.00
E-44	ATOMIZADOR PARA LECHE	18,644.00	3.78	70,474.32	1.00	70,474.32
E-45	MANTEQUILLADORA DE ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 3,8 LITROS			9,545.00	1.00	9,545.00
E-46	MAQUINAS DE HELADO DURO, CAPACIDAD 20 l/h			6,250.00	1.00	6,250.00
E-47	MARMITA PARA YOGURT DE ACERO INOX AISI 304, ENCHAQUETADA CON AGITADOR, CON CAPACIDAD PARA 100 L. A GAS.			17,800.00	1.00	17,800.00
E-48	CONGELADORA CON TINA DE ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD 450 l			1,990.00	1.00	1,990.00
E-49	PRENSA MECÁNICA PARA QUESOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 304	5,723.00	3.78	21,632.94	1.00	21,632.94
E-50	TINA QUESERA DE ACERO INOX AISI 304, ENCHAQUETADA, CAPACIDAD PARA 100 L. A GAS.	9,381.00	3.78	35,480.18	2.00	70,920.36
E-104	DESCREMADORA DE LECHE			6,695.00	1.00	6,695.00
E-51	ETIQUETADORA			5,750.00	1.00	5,750.00
LM-8	JUEGO DE OLLAS 11 PIEZAS			2,827.00	2.00	5,654.00
LM-9	JUEGO DE BOWLS X 5 UNIDADES			94.00	5.00	470.00
LM-10	BANDEJA DE ACERO INOX.			73.00	10.00	730.00
LM-11	JUEGO UTENSILIOS COCINA: CUCHARON, ESPATULA, CUCHARA, TENEDOR CUCHILLOS, PALA, COLADOR, ESPUMADERA	20.30	3.78	76.73	5.00	383.67
LM-12	TABLAS DE CORTE SANITARIAS			572.00	10.00	5,720.00
LM-15	MOLDE DE ACERO INOX. PAN DE MOLDE MEDIANO			201.00	54.00	10,954.00
LM-16	MOLDES RECTANGULARES PARA QUESO PRENSADO DE 1 kg	22.00	3.78	83.16	10.00	831.60
LM-17	MOLDES RECTANGULARES PARA QUESO PRENSADO DE 1/2 kg	18.50	3.78	69.93	30.00	2,097.90
LM-18	MOLDES PARA QUESO FRESCO (TIPO CESTA PANERA DE PLÁSTICO) 1kg.			150.00	15.00	2,250.00
LM-19	LIRA HORIZONTAL 1M DE LARGO DE ACERO INOXIDABLE AISI 304	180.00	3.78	680.40	1.00	680.40
LM-20	LIRAS VERTICAL 1M DE LARGO DE ACERO INOXIDABLE AISI 304	150.00	3.78	567.00	1.00	567.00
LM-21	PALA RECTA, LARGO 1M DE ACERO INOXIDABLE AISI 304			177.00	1.00	177.00
LM-22	MOLDES CIRCULARES PARA QUESO PRENSADO DE 1/2 kg	18.50	3.78	69.93	30.00	2,097.90
LM-23	MOLDES PARA QUESO FRESCO (TIPO CESTA PANERA DE PLÁSTICO) 1/2 kg.			110.00	3.00	330.00
LM-27	PORONGO PARA LECHE DE ACERO INOXIDABLE 30 LT.			460.80	1.00	460.80
I-1	BALANZA DE 15- 30 KG	324.50	3.78	1,228.61	1.00	1,228.61
I-4	TERMÓMETROS DE PUNZON 500°C			2,051.00	3.00	6,153.00
I-7	BALANZA 5 KG			5,310.00	1.00	5,310.00
I-8	BALANZA DE PLATAFORMA 100 KG			292.00	1.00	292.00
I-10b	REFRACTÓMETRO PARA LACTEOS			3,648.00	2.00	7,296.00
I-12	BALANZA DE PRECISIÓN, CAPACIDAD MAX. 500 g, ESCALA 0,001 g			3,540.00	1.00	3,540.00
I-13	ANALIZADOR DE LECHE			4,800.00	1.00	4,800.00
I-14	MINITITULADOR (ACIDEZ)			9,440.00	1.00	9,440.00
I-15	LACTODENSIMETRO			37.00	1.00	37.00
H-3	ABRE LATA INDUSTRIAL	413.00	3.78	1,561.14	1.00	1,561.14
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO			2,989.00	1.00	2,989.00
MOBILIARIO						
C-3	BALDE CON TAPA Y ASA DE PLASTICO 20 LTS	5.83	3.78	22.04	10.00	220.37
MG-1	PALLET DE PLASTICO 1.00 X 1.20 X 0.15 MTS	110.18	3.78	416.48	10.00	4,164.80
MG-2	ESTANTE DE ACERO 5 NIVELES			1,600.00	2.00	3,200.00
MG-3	GABINETE DE PLASTICO 3 DIVISIONES Y 2 PUERTAS			400.00	2.00	800.00
MG-4	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE, DOS POZAS, CON ESCURRIDOR			1,600.00	2.00	3,200.00
MG-6	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 REPISAS, 150 CM			950.00	2.00	1,900.00
MG-8	COCHE DE ACERO INOX. TRANSPORTADOR			1,200.00	1.00	1,200.00
MG-9	PAPELERA DE VAIVEN 75 LTS			1,200.00	3.00	3,600.00
MG-11	ESTANTES PARA QUESOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 304, h = 2 m, f. 0.40M, L = 2 m, 7 NIVELES CADA 0,20 m PRIMER NIVEL A 0,80 m DEL PISO	62.33	3.78	235.61	2.00	471.21
MG-12	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE AISI 304, L:2.00 m X H:1.00 m X, A:1.00 m, 2 REPISAS			2,500.00	1.00	2,500.00
MG-13	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON DOS NIVELES 1.00 X 0.60 M			1,200.00	1.00	1,200.00
MG-14	MESA DE METAL			950.00	1.00	950.00
M-1	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOX. 2.30X1.10M			2,400.00	3.00	7,200.00
M-2	ESCRITORIO RECTO DE MELAMINE DE 18MM 1.20 X 0.60 X 0.80M			1,015.00	1.00	1,015.00
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0,45 X 0,45 M			449.00	1.00	449.00
M-4	PIZARRA ACRILICO RODANTE			1,770.00	1.00	1,770.00
M-6	LAVADERO DE MANOS			3,950.00	1.00	3,950.00
M-7	PAPELERA PEDAL 40 LT	49.19	3.78	185.94	1.00	185.94
CM-1	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO			53.00	1.00	53.00
CM-2	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA			189.00	1.00	189.00
PL-1	PEDILUVIO			139.00	2.00	278.00



[Firma]
Gustavo T. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

1493

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO									
	(EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA.									
	DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).									
	MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO									

CODIGO	DESCRIPCION	US\$	T.C	S/.	UNID.	TOTAL S/.
PLANTA PILOTO DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS						
EQUIPAMIENTO						
E-1	REBANADORA DE EMBUTIDOS			1,550.00	2.00	3,100.00
E-2	COCINA INDUSTRIAL			1,500.00	2.00	3,000.00
E-3	MEZCLADORA DE CARNE, 10 KG, SOBRE MESA	14,674.40	3.78	55,469.23	1.00	55,469.23
E-4	PRENSA DE JAMONES/JAMONADA/MORTADELA 150 PIEZAS/H.			3,899.00	1.00	3,899.00
E-5	CUTTER/PICADOR DE ALIMENTOS DE ACERO INOXIDABLE 4-8KG	780.00	3.78	2,948.40	1.00	2,948.40
E-6	EMBUTIDORA ELÉCTRICA			3,200.00	1.00	3,200.00
E-7	MARMITA DE 20 - 50 LITROS, CON CHAQUETA DE VAPOR	6,077.00	3.78	22,971.06	1.00	22,971.06
E-8	REFRIGERADOR TIPO MUEBLES 1,5 M3 DE CAPACIDAD, 0°C			11,100.00	1.00	11,100.00
E-9	CONGELADORA HORIZONTAL 1,5 M3 DE CAPACIDAD, -18 °C			5,250.00	1.00	5,250.00
E-10	HORNO AHUMADOR PARA EMBUTIDOS, VERTICAL	43,660.00	3.78	165,034.80	1.00	165,034.80
E-11	EMPACADORA AL VACÍO			9,200.00	1.00	9,200.00
E-12	FORMADORA DE HAMBURGUESAS DE 10CM			750.00	1.00	750.00
E-13	SIERRA PARA CORTE DE CARNE Y HUESO	3,890.00	3.78	14,704.20	1.00	14,704.20
E-14	MOLINO DE CARNE DE 10 KG, SOBRE MESA			1,550.00	1.00	1,550.00
E-15	CARRO HIDRAULICO MANUAL			4,607.00	1.00	4,607.00
E-28	CUTTER DE CARNE 5 LITROS	831.80	3.78	3,144.20	1.00	3,144.20
I-1	BALANZA DE 15 - 30 KG	324.50	3.78	1,226.61	1.00	1,226.61
I-2	BALANZA 30 - 50 KG			625.40	1.00	625.40
I-3	BALANZA DE PRECISIÓN 3,200 G	1,640.20	3.78	6,199.96	1.00	6,199.96
I-4	TERMÓMETROS DE PUNZON 500°C			2,051.00	3.00	6,153.00
LM-1	CUCHILLO DE ACERO INOX. PARA CORTAR CARNE 12"	12.30	3.78	46.49	5.00	232.47
LM-2	CUCHILLO DE ACERO INOX. PARA REBANAR Y PICAR 7"	5.30	3.78	20.03	5.00	100.17
LM-3	AFILADOR ESTRIBADO DE ACERO CARBONO 14"			82.70	5.00	413.50
LM-4	CUCHILLO DE ACERO INOX. PARA FILETEAR 8"	1.60	3.78	6.05	5.00	30.24
LM-5	CUCHILLO DE ACERO INOX. PARA DESHUAESAR 6"	6.90	3.78	26.08	5.00	130.41
LM-6	CUCHILLO PARA EMBUTIDOS 14CM, ACERO INOX.			46.90	5.00	234.50
LM-7	CUCHILLO REBANADOR DE CARNE 32 CM, ACERO INOX.			82.10	2.00	164.20
LM-8	JUEGO DE OLLAS 11 PIEZAS			2,827.00	2.00	5,654.00
LM-9	JUEGO DE BOWLS X 5 UNIDADES			94.00	5.00	470.00
LM-10	BANDEJA DE ACERO INOX.			73.00	10.00	730.00
LM-11	JUEGO DE UTENSILIOS DE COCINA: CUCHARON, ESPATULA, CUCHARA, TENEDOR CUCHILLOS, PALA, COLADOR, ESPUMADERA	20.30	3.78	78.73	5.00	383.67
LM-12	TABLAS DE CORTE SANITARIAS			572.00	10.00	5,720.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO			2,989.00	1.00	2,989.00
MOBILIARIO						
C-1	JABA COSECHERA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD, 25 KG PLEGABLES	11.00	1.10	12.10	15.00	181.50
C-2	JABA INDUSTRIAL PARA PESCADO	12.40	3.78	46.87	10.00	468.72
C-3	BALDE CON TAPA Y ASA DE PLASTICO 20 LTS	5.83	3.78	22.04	10.00	220.37
MG-1	PALLET DE PLASTICO 1.00 X 1.20 X 0.15 MTS	110.18	3.78	416.48	10.00	4,164.80
MG-2	ESTANTE DE ACERO 5 NIVELES			1,800.00	3.00	4,800.00
MG-3	GABINETE DE PLASTICO 3 DIVISIONES Y 2 PUERTAS			400.00	2.00	800.00
MG-4	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE, DOS POZAS, CON ESCURRIDOR			1,600.00	2.00	3,200.00
MG-5	MESA DE DESPOSTE O CORTE, 1,5X0.60M			950.00	1.00	950.00
MG-6	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 REPISAS, 150 CM			950.00	2.00	1,900.00
MG-7	LOCKERS METALICO 12 CASILLEROS			1,500.00	2.00	3,000.00
MG-8	COCHE DE ACERO INOX. TRANSPORTADOR			1,200.00	2.00	2,400.00
MG-9	PAPELERA DE VAIVEN 75 LTS			1,200.00	2.00	2,400.00
MG-13	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON DOS NIVELES 1.00 X 0.80 M			1,200.00	5.00	6,000.00
M-1	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOX. 2.30X1.10M			2,400.00	5.00	12,000.00
M-2	ESCRITORIO RECTO DE MELAMINE DE 18MM 1.20 X 0.80 X 0.80M			1,015.00	1.00	1,015.00
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M			449.00	1.00	449.00
M-4	PIZZARRA ACRILICO RODANTE			1,770.00	2.00	3,540.00
M-6	LAVADERO DE MANOS			3,950.00	1.00	3,950.00
M-7	PAPELERA PEDAL 40 LT	49.19	3.78	185.94	1.00	185.94
CM-1	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO			53.00	1.00	53.00
CM-2	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA			189.00	1.00	189.00
PL-1	PEDILUVIO			139.00	1.00	139.00
PLANTA PILOTO DE PROCESAMIENTO DE GRANOS Y CEREALES						
EQUIPAMIENTO						
E-11	EMPACADORA AL VACÍO			9,200.00	1.00	9,200.00
E-15	CARRO HIDRAULICO MANUAL			4,607.00	1.00	4,607.00
E-16	REBANADORA DE PAN MOLDE			2,500.00	1.00	2,500.00
E-17	RALLADORA DE QUESOS Y OTROS			2,500.00	1.00	2,500.00
E-18	EXTRUSORA EN CALIENTE PARA PASTAS			88,700.00	1.00	88,700.00
E-19	EXTRUSORA EN FRIO PARA CEREALES			72,640.00	1.00	72,640.00
E-20	HORNO ESTACIONARIO DE CONVECCIÓN			700.00	1.00	700.00
E-21	TAMIZADOR DE HARINAS			25,502.00	2.00	51,004.00
I-5	BALANZA DE HUMEDAD PORTATIL DE GRANOS			14,400.00	1.00	14,400.00
I-6	BALANZA DE PESO ECTOLÍTRICO DIGITAL	678.32	3.78	2,564.05	1.00	2,564.05
I-40	MEDIDOR DE HUMEDAD PORTATIL DE GRANOS			290.00	1.00	290.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO			2,989.00	1.00	2,989.00



[Firma]
Gustavo T. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO
	(EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).
	MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO

CODIGO	DESCRIPCION	US\$	T.C	S/.	UNID.	TOTAL S/.
MOBILIARIO						
MG-1	PALLET DE PLASTICO 1.00 X 1.20 X 0.15 MTS	110.18	3.78	416.48	10.00	68,142.15
MG-2	ESTANTE DE ACERO 5 NIVELES			1,600.00	3.00	4,800.00
MG-3	GABINETE DE PLASTICO 3 DIVISIONES Y 2 PUERTAS			400.00	2.00	800.00
MG-4	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE, DOS POZAS, CON ESCURRIDOR			1,600.00	1.00	1,600.00
MG-5	MESA DE DESPOSTE O CORTE, 1,5X0.60M			950.00	1.00	950.00
MG-6	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON 2 REPISAS, 150 CM			1,500.00	2.00	3,000.00
MG-7	LOCKERS METALICO 12 CASILLEROS			1,200.00	1.00	1,200.00
MG-8	COCHE DE ACERO INOX. TRANSPORTADOR			1,200.00	2.00	2,400.00
MG-9	PAPELERA DE VAIVEN 75 LTS	62.33	3.78	235.61	3.00	706.82
MG-10	COCHE TRANSPORTADOR DE BANDEJAS X 18			1,000.00	1.00	1,000.00
M-1	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOX. 2.30X1.10M			2,400.00	3.00	7,200.00
M-2	ESCRITORIO RECTO DE MELAMINE DE 18MM 1.20 X 0.60 X 0.80M			1,015.00	1.00	1,015.00
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M			449.00	1.00	449.00
M-7	PAPELERA PEDAL 40 LT	49.19	3.78	185.94	1.00	185.94
CM-1	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO			53.00	1.00	53.00
CM-2	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA			189.00	1.00	189.00
LM-3	AFILADOR ESTRIADO DE ACERO CARBONO 14"			82.70	5.00	413.50
LM-8	JUEGO DE OLLAS 11 PIEZAS			2,827.00	2.00	5,654.00
LM-9	JUEGO DE BOWLS X 5 UNIDADES			94.00	5.00	470.00
LM-10	BANDEJA DE ACERO INOX.			73.00	18.00	1,314.00
LM-11	JUEGO DE UTENSILIOS DE COCINA: CUCHARON, ESPATULA, CUCHARA, TENEDORM CUCHILLOS, PALA, COLADOR, ESPUMADERA	20.30	3.78	76.73	5.00	383.67
LM-12	TABLAS DE CORTE SANITARIAS			572.00	10.00	5,720.00
LM-13	JUEGO DE CUCHILLO DE ACERO INOX.	14.50	3.78	54.81	5.00	274.05
LM-14	MOLDE DE ACERO INOX. PAN DE MOLDE GRANDE			236.00	54.00	12,744.00
LM-15	MOLDE DE ACERO INOX. PAN DE MOLDE MEDIANO			201.00	54.00	10,854.00
C-3	BALDE CON TAPA Y ASA DE PLASTICO 20 LTS	5.83	3.78	22.04	10.00	220.37
C-4	JABA O CAJA DE POLIETILENO PLEGABLES PARA PANES Y REPOSTERIA	11.00	1.10	12.10	20.00	242.00
PL-1	PEDILUVIO			139.00	1.00	139.00

LABORATORIO DE COMPUTO E INFORMATICA

EQUIPAMIENTO						
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO			2,989.00	40.00	119,560.00
IMP-2	IMPRESORA MULTIFUNCIONAL DE ESCRITORIO			1,399.00	1.00	1,399.00
PROY-1	PROYECTOR MULTIMEDIA TIPO I			2,699.00	1.00	2,699.00
MOBILIARIO						
M-2	ESCRITORIO RECTO DE MELAMINE DE 18MM 1.20 X 0.60 X 0.80M			1,015.00	1.00	1,015.00
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M			449.00	1.00	449.00
M-4	PIZARRA ACRILICA			1,770.00	1.00	1,770.00
S-1	SILLA ALUMNO			299.00	40.00	11,960.00
MG-2	ESTANTE DE ACERO 5 NIVELES			1,600.00	10.00	16,000.00
M-10	PANTALLA ECRAN			358.00	1.00	358.00
M-2'	MESA DE COMPUTO 2			299.00	40.00	11,960.00

LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

EQUIPAMIENTO						
E-72	VISCOSIMETRO			15,800.00	1.00	15,800.00
E-81	CENTRIFUGA REFRIGERADA			17,703.80	1.00	17,703.80
E-92	ULTRAFREZER			52,470.00	1.00	52,470.00
E-95	DOCUMENTADOR DE GELES			60,132.00	1.00	60,132.00
E-96	TERMOCICLADOR			112,808.00	1.00	112,808.00
E-97	MICROSCOPIO			10,200.00	1.00	10,200.00
E-98	CAMARA OSCURA TLC			9,145.00	1.00	9,145.00
E-99	REFRIGERADOR DE LABORATORIO			29,500.00	1.00	29,500.00
E-101	BAÑO ULTRASÓNICO			3,999.00	1.00	3,999.00
E-102	MECHERO DE BUNSEN			10,900.00	6.00	65,400.00
I-20	TERMOMETRO DIGITAL			155.00	2.00	310.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO			2,989.00	1.00	2,989.00
PROY-1	PROYECTOR MULTIMEDIA TIPO I			2,699.00	1.00	2,699.00
MOBILIARIO						
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M			449.00	1.00	449.00
M-4	PIZARRA ACRILICA			1,770.00	1.00	1,770.00
M-6	LAVADERO DE MANOS			3,950.00	1.00	3,950.00
M-7	PAPELERA PEDAL 40 LT	49.50	3.78	187.11	1.00	187.11
M-8	SILLA DE POLIURETANO			531.00	33.00	17,523.00
M-9	MODULO DE COMPUTO			378.00	1.00	378.00
M-10	PANTALLA ECRAN			358.00	1.00	358.00
M-11	CONTENEDOR DE RESIDUOS APROVECHABLES (VERDE)	68.50	3.78	258.93	2.00	517.86
M-12	MESAS DE MADERA			472.00	1.00	472.00
M-13	CONTENEDOR DE RESIDUOS GENERALES (NEGRO)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
M-14	CONTENEDOR DE RESIDUOS CONTAMINANTES (ROJO)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
MG-7	LOCKERS METALICO 12 CASILLEROS			1,200.00	1.00	1,200.00
MG-14	MESA DE METAL			950.00	2.00	1,900.00
MG-15	VITRINA (OTRAS)			770.00	2.00	1,540.00
MG-18	MODULO DE ACERO INOXIDABLE PARA LAVADO			2,950.00	1.00	2,950.00
CM-1	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO			53.00	1.00	53.00
CM-2	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA			189.00	1.00	189.00



[Signature]
Gustavo T. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

1491

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO									
	(EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA, DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).									
	MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO									

CODIGO	DESCRIPCION	US\$	T.C	S/.	UNID.	TOTAL S/.
--------	-------------	------	-----	-----	-------	-----------

LABORATORIO DE TECNOLOGIA 1

EQUIPAMIENTO						
E-5	CUTTER/PICADOR DE ALIMENTOS DE ACERO INOXIDABLE 4-8KG	780.00	3.78	2,948.40	1.00	2,948.40
E-22a	DESHIDRATADOR DE FRUTAS			6,862.73	1.00	6,862.73
E-27	MAQUINA SELLADORA AL VACIO domestica			5,250.00	1.00	5,250.00
E-29	PULPEADORA	2,797.00	3.78	10,572.66	1.00	10,572.66
E-52	EXTRUSORA (Planta de granos)	12,158.92	3.78	45,964.51	1.00	45,964.51
E-53	CENTRIFUGA DE VERDURAS acero inoxidable 304			24,280.00	1.00	24,280.00
E-54	LICUADORAS INDUSTRIALES DE 4 LITROS	240.00	3.78	907.20	1.00	907.20
E-55	BATIDORA AMASADORA Y MEZCLADORA MULTIFUNCIONAL DE 10 LITROS			3,940.00	1.00	3,940.00
E-56	BATIDORA ELECTRICA			1,650.00	1.00	1,650.00
E-58	PELADORA DE VEGETALES			7,200.00	1.00	7,200.00
E-60	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA			2,347.00	1.00	2,347.00
E-61	COCINA A GAS			1,418.00	1.00	1,418.00
E-62	HORNO MICROONDAS			539.00	1.00	539.00
E-63	SELLADORA DE VASOS AUTOMATICA			2,424.00	1.00	2,424.00
E-64	TAPADORA POR INDUCCION	590.00	3.78	2,230.20	1.00	2,230.20
E-65	DESTILADOR DE AGUA			17,999.00	1.00	17,999.00
E-66	ESTUFA DE SECADO			17,771.00	1.00	17,771.00
I-16	BALANZA ANALITICA			8,990.00	1.00	8,990.00
I-19	BALANZA MECANICA			1,175.00	1.00	1,175.00
I-20	TERMOMETRO			155.00	2.00	310.00
I-21	REFRACTOMETRO DE AZUCARES			3,000.00	1.00	3,000.00
I-22	PHMETRO MULTIPLE PORTATIL			680.00	1.00	680.00
LM-8	JUEGO DE OLLAS 11 PIEZAS			2,827.00	2.00	5,654.00
LM-9	JUEGO DE BOWLS X 5 UNIDADES			94.00	5.00	470.00
LM-10	BANDEJA DE ACERO INOX.			73.00	18.00	1,314.00
LM-11	JUEGO DE UTENSILIOS DE COCINA: CUCHARON, ESPATULA, CUCHARA, TENEDORM CUCHILLOS, PALA, COLADOR, ESPUMADERA	20.30	3.78	76.73	5.00	383.67
LM-12	TABLAS DE CORTE SANITARIAS			572.00	10.00	5,720.00
LM-13	JUEGO DE CUCHILLO DE ACERO INOX.	14.50	3.78	54.81	5.00	274.05
PROY-1	PROYECTOR MULTIMEDIA TIPO I			2,699.00	1.00	2,699.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO			2,989.00	1.00	2,989.00
MOBILIARIO						
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M			449.00	1.00	449.00
M-4	PIZARRA ACRILICO RODANTE			1,770.00	1.00	1,770.00
M-5	CONTENEDOR DE RESIDUOS ORGANICOS (MARRON)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
M-6	LAVADERO DE MANOS			3,950.00	1.00	3,950.00
M-7	PAPELERA PEDAL 40 LT	49.50	3.78	187.11	1.00	187.11
M-8	SILLA DE POLIURETANO			531.00	20.00	10,620.00
M-9	MODULO DE COMPUTO			378.00	1.00	378.00
M-10	PANTALLA ECRAN			358.00	1.00	358.00
M-11	CONTENEDOR DE RESIDUOS APROVECHABLES (VERDE)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
M-13	CONTENEDOR DE RESIDUOS GENERALES (NEGRO)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
M-14	CONTENEDOR DE RESIDUOS CONTAMINANTES (ROJO)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
MG-4	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE, DOS POZAS, CON ESCURRIDOR			1,600.00	1.00	1,600.00
MG-7	LOCKERS METALICO 12 CASILLEROS			1,200.00	1.00	1,200.00
MG-9	PAPELERA DE VAIVEN 75 LTS	62.50	3.78	236.25	2.00	472.50
MG-13	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON DOS NIVELES 1.00 X 0.60 M			1,200.00	4.00	4,800.00
MG-14	MESA DE METAL			950.00	3.00	2,850.00
MG-15	VITRINA (OTRAS)			770.00	1.00	770.00
MG-16	ARMARIO DE MELAMINA, INCL. INSTALACION Y ACCESORIOS			1,050.00	1.00	1,050.00
MG-17	ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE h = 2.40m, f: 0.60M, L=1.20M			3,600.00	1.00	3,600.00
CM-1	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO			53.00	1.00	53.00
M-1'	MESA DE ACERO INOXIDABLE			2,000.00	3.00	6,000.00
CM-2	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA			189.00	1.00	189.00

LABORATORIO DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

EQUIPAMIENTO						
E-67	MEZCLADORA HORIZONTAL	4,130.00	3.78	15,611.40	1.00	15,611.40
E-68	REOMETRO ROTACIONAL			35,745.00	1.00	35,745.00
E-69	SECADOR POR ASPERSION - SPRAY DRYER			345,892.00	1.00	345,892.00
E-70	SECADOR DE BANDEJAS (Labconco™ Secadores de bandeja a granel FreeZone™, modelos	27,494.00	3.78	103,927.32	1.00	103,927.32
E-72	VISCOSIMETRO			15,800.00	1.00	15,800.00
E-73	BOMBA DE VACIO			5,853.00	1.00	5,853.00
E-74	EXTRACTOR DE ACEITES ESENCIALES			8,950.00	1.00	8,950.00
E-75	EXTRACTOR SUPERCRITICO	134,979.00	3.78	510,220.62	1.00	510,220.62
E-76	SONICADOR DE PUNTA			21,822.00	1.00	21,822.00
E-77	ROTAVAPOR			31,105.00	1.00	31,105.00
I-20	TERMOMETRO			155.00	1.00	155.00
I-22	PHMETRO MULTIPLE PORTATIL			680.00	1.00	680.00
I-23	POTENCIOMETRO DE 0 A 10 HP			2,322.00	1.00	2,322.00
I-24	TERMOCUPLAS			450.00	1.00	450.00
I-25	SALINOMETRO			559.00	1.00	559.00
I-27	MOSTIMETRO			50.00	1.00	50.00
I-28	BOMBA JERINGA	3,434.00	3.78	12,980.52	1.00	12,980.52
I-29	TEXTUROMETRO			61,776.00	1.00	61,776.00
I-30	TURBIDIMETRO			5,300.00	1.00	5,300.00
I-33	TERMOMIGROMETRO			20.00	1.00	20.00
I-34	CONSISTOMETRO			9,607.00	1.00	9,607.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO			2,989.00	1.00	2,989.00
PROY-1	PROYECTOR MULTIMEDIA TIPO I			2,699.00	1.00	2,699.00



[Firma]
Gustavo F. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

1490

CONSORCIO
LIMA

ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO
(EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA.
DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).

MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO

CODIGO	DESCRIPCION	US\$	T.C	S/.	UNID.	TOTAL S/.
	MOBILIARIO					
M-3	SILLA PARA DOCENTE			449.00	1.00	28,341.76
M-4	PIZARRA ACRILICA			1,770.00	1.00	449.00
M-5	CONTENEDOR DE RESIDUOS ORGANICOS (MARRON)	68.50	3.78	258.93	1.00	1,770.00
M-6	LAVADERO DE MANOS			3,950.00	1.00	258.93
M-7	PAPELERA PEDAL 40 LT	49.50	3.78	187.11	1.00	3,950.00
M-8	SILLA DE POLIURETANO			531.00	21.00	187.11
M-9	MODULO DE COMPUTO			378.00	1.00	11,151.00
M-10	PANTALLA ECRAN			358.00	1.00	378.00
M-11	CONTENEDOR DE RESIDUOS APROVECHABLES (VERDE)	68.50	3.78	258.93	2.00	358.00
M-12	MESAS DE MADERA			472.00	1.00	517.86
M-13	CONTENEDOR DE RESIDUOS GENERALES (NEGRO)	68.50	3.78	258.93	1.00	472.00
M-14	CONTENEDOR DE RESIDUOS CONTAMINANTES (ROJO)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
MG-7	LOCKERS METALICO 12 CASILLEROS			1,200.00	1.00	258.93
MG-13	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON DOS NIVELES 1.00 X 0.60 M			1,200.00	2.00	1,200.00
MG-15	VITRINA (OTRAS)			770.00	2.00	2,400.00
MG-18	MODULO DE ACERO INOXIDABLE PARA LAVADO			2,950.00	1.00	1,540.00
CM-1	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO			53.00	1.00	2,950.00
CM-2	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA			189.00	1.00	53.00
						189.00
	LABORATORIO DE QUIMICA Y ANALISIS DE ALIMENTOS					
	EQUIPAMIENTO					219,066.73
E-21	TAMIZADO PARA HARINAS			25,502.00	1.00	25,502.00
E-78	CAMPANA DE EXTRACCION DE GASES			26,820.00	1.00	26,820.00
E-79	EQUIPO DE DESTILACION ALCOHOLICA			18,856.00	1.00	18,856.00
E-80	HORNO MUFLA 1.15 L			12,420.00	1.00	12,420.00
E-81	CENTRIFUGA MULTI USO			13,207.00	1.00	13,207.00
E-82	AGITADOR DE TUBOS			1,310.00	1.00	1,310.00
E-83	AGITADOR MAGNETICO			3,127.00	1.00	3,127.00
E-85	LAMPARA PARA ANALISIS CON UV HP-UVIS			9,539.36	1.00	9,539.36
E-87	MEDIDOR DE DQO			16,638.00	1.00	16,638.00
E-89	EQUIPO DE ANALISIS DE CLORO LIBRE Y RESIDUAL			4,680.00	1.00	4,680.00
E-90	EQUIPO PURIFICADOR DE AGUA ULTRA PURA			26,668.00	1.00	26,668.00
E-91	OZONIZADOR DE AGUA	696.00	3.78	2,630.88	1.00	2,630.88
I-9	MICROMETRO DIGITAL			1,600.00	1.00	1,600.00
I-20	TERMOMETRO DIGITAL			155.00	2.00	310.00
I-23	POTENCIOMETRO DE 0 A 10 HP			2,322.00	1.00	2,322.00
I-35	BURETA DIGITAL 15 ML			5,781.00	1.00	5,781.00
I-37	DENSIMETRO PORTATIL	4,366.00	3.78	16,503.48	1.00	16,503.48
I-38	MICROPIPETAS MULTICANAL			3,460.00	1.00	3,460.00
I-39	PENETROMETRO DIGITAL			2,500.00	1.00	2,500.00
I-41	DATALOGGER PARA TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA			566.00	1.00	566.00
H-4	PINZAS			114.00	10.00	1,140.00
C-5	DUCHA LAVAJOS			2,540.00	1.00	2,540.00
CM-3	FIOLAS DE VIDRIO DE 100 ml			40.00	1.00	40.00
CM-4	PICNOMETRO 10 ml, 25 ml, 50 ml, 100 ml			200.00	3.00	600.00
CM-5	BUTIROMETRO PARA LECHE DE 0-7%, 0-8%			37.00	8.00	296.00
CM-8	PLACAS PETRIS			11.80	100.00	1,180.00
CM-9	BURETAS DE 25mL o MICROBURETAS			195.00	50.00	9,750.00
CM-10	CINTA DE PH (CAJA)			100.00	10.00	1,000.00
CM-13	VISCOSIMETRO DE OSWALT			1,634.00	1.00	1,634.00
CM-14	PROPIPETAS O BOMBILLAS PARA PIPETAS SEMIAUTOMÁTICAS			56.00	1.00	56.00
CM-15	ERLENMEYER GRADUADO			30.00	1.00	30.00
CM-16	ERLENMEYER GRADUADO DE 250 ml			33.00	1.00	33.00
CM-17	LUNA DE RELOJ			11.00	1.00	11.00
CM-18	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 100 ml			55.00	1.00	55.00
CM-19	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 50 ml			48.00	1.00	48.00
CM-20	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 25 ml			38.00	1.00	38.00
CM-21	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 10 ml			38.00	1.00	38.00
CM-22	PROBETAS PARA MEDIR SOLUCIONES DE 05 ml			38.00	1.00	38.00
CM-23	VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 500 ml	5.10	3.78	19.28	1.00	19.28
CM-24	VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 250 ml	3.40	3.78	12.85	1.00	12.85
CM-25	VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 100 ml	2.20	3.78	8.32	1.00	8.32
CM-26	VASOS DE PRECIPITADO DE VIDRIO DE 50 ml	2.00	3.78	7.56	1.00	7.56
CM-27	CAPSULAS DE PORCELANA			22.00	1.00	22.00
CM-28	FIOLAS DE VIDRIO DE 500 ml			81.00	1.00	81.00
CM-29	FIOLAS DE VIDRIO DE 250 ml			60.00	1.00	60.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO			2,989.00	1.00	2,989.00
PROY-1	PROYECTOR MULTIMEDIA TIPO I			2,699.00	1.00	2,699.00



[Firma]
Gustavo T. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

1489

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).					
	MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO					

CODIGO	DESCRIPCION	US\$	T.C	S/.	UNID.	TOTAL S/.
	MOBILIARIO					35,854.83
M-3	SILLA PARA DOCENTE			449.00	1.00	449.00
M-4	PIZARRA ACRILICA			1,770.00	1.00	1,770.00
M-5	CONTENEDOR DE RESIDUOS ORGANICOS (MARRON)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
M-6	LAVADERO DE MANOS			3,950.00	1.00	3,950.00
M-7	PAPELERA PEDAL 40 LT	49.50	3.78	187.11	1.00	187.11
M-8	SILLA DE POLIURETANO			531.00	33.00	17,523.00
M-9	MODULO DE COMPUTO			378.00	1.00	378.00
M-10	PANTALLA ECRAN			358.00	1.00	358.00
M-11	CONTENEDOR DE RESIDUOS APROVECHABLES (VERDE)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
M-12	MESAS DE MADERA			472.00	1.00	472.00
M-13	CONTENEDOR DE RESIDUOS GENERALES (NEGRO)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
M-14	CONTENEDOR DE RESIDUOS CONTAMINANTES (ROJO)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
MG-7	LOCKERS METALICO 12 CASILLEROS			1,200.00	1.00	1,200.00
MG-14	MESA DE METAL			950.00	4.00	3,800.00
MG-15	VITRINA (OTRAS)			770.00	2.00	1,540.00
MG-18	MODULO DE ACERO INOXIDABLE PARA LAVADO			2,950.00	1.00	2,950.00
CM-1	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO			53.00	1.00	53.00
CM-2	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA			189.00	1.00	189.00

LABORATORIO DE TECNOLOGIA 2

	EQUIPAMIENTO					73,992.73
E-5	CUTTER/PICADOR DE ALIMENTOS DE ACERO INOXIDABLE 4-8KG	780.00	3.78	2,948.40	1.00	2,948.40
E-22a	DESHIDRATADOR DE FRUTAS			6,990.65	1.00	6,990.65
E-27	MAQUINA SELLADORA AL VACIO domestica			5,250.00	1.00	5,250.00
E-54	LICUADORAS INDUSTRIALES DE 4 LITROS	240.00	3.78	907.20	1.00	907.20
E-55	BATIDORA AMASADORA Y MEZCLADORA MULTIFUNCIONAL DE 10 LITROS			3,940.00	1.00	3,940.00
E-56	BATIDORA ELECTRICA			1,650.00	1.00	1,650.00
E-58	PELADORA DE VEGETALES			7,200.00	1.00	7,200.00
E-60	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA			2,347.00	1.00	2,347.00
E-63	SELLADORA DE VASOS AUTOMATICA			2,424.00	1.00	2,424.00
E-64	TAPADORA POR INDUCCION	590.00	3.78	2,230.20	1.00	2,230.20
I-2	TERMOMETRO INFRARROJO			1,171.60	1.00	1,171.60
I-3	BALANZA DE PRECISION 3,200 G	1,640.20	3.78	6,199.96	1.00	6,199.96
I-16	BALANZA ANALITICA			7,920.00	1.00	7,920.00
I-20	TERMOMETRO			155.00	2.00	310.00
I-21	REFRACTOMETRO DE AZUCARES			3,000.00	1.00	3,000.00
LM-8	JUEGO DE OLLAS 11 PIEZAS			2,827.00	2.00	5,654.00
LM-9	JUEGO DE BOWLS X 5 UNIDADES			94.00	5.00	470.00
LM-10	BANDEJA DE ACERO INOX.			73.00	18.00	1,314.00
LM-11	JUEGO DE UTENSILIOS DE COCINA: CUCHARON, ESPATULA, CUCHARA, TENEDORM CUCHILLOS, PALA, COLADOR, ESPUMADERA	20.30	3.78	76.73	5.00	383.67
LM-12	TABLAS DE CORTE SANITARIAS			572.00	10.00	5,720.00
LM-13	JUEGO DE CUCHILLO DE ACERO INOX.	14.50	3.78	54.81	5.00	274.05
PROY-1	PROYECTOR MULTIMEDIA TIPO I			2,699.00	1.00	2,699.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO			2,989.00	1.00	2,989.00
	MOBILIARIO					32,732.33
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M			449.00	1.00	449.00
M-4	PIZARRA ACRILICA			1,770.00	1.00	1,770.00
M-5	CONTENEDOR DE RESIDUOS ORGANICOS (MARRON)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
M-6	LAVADERO DE MANOS			3,950.00	1.00	3,950.00
M-7	PAPELERA PEDAL 40 LT	49.50	3.78	187.11	1.00	187.11
M-8	SILLA DE POLIURETANO			531.00	20.00	10,620.00
M-9	MODULO DE COMPUTO			378.00	1.00	378.00
M-10	PANTALLA ECRAN			358.00	1.00	358.00
M-11	CONTENEDOR DE RESIDUOS APROVECHABLES (VERDE)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
M-13	CONTENEDOR DE RESIDUOS GENERALES (NEGRO)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
M-14	CONTENEDOR DE RESIDUOS CONTAMINANTES (ROJO)	68.50	3.78	258.93	1.00	258.93
MG-3	GABINETE DE PLASTICO 3 DIVISIONES Y 2 PUERTAS			400.00	1.00	400.00
MG-4	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE, DOS POZAS, CON ESCURRIDOR			1,600.00	1.00	1,600.00
MG-7	LOCKERS METALICO 12 CASILLEROS			1,200.00	1.00	1,200.00
MG-9	PAPELERA DE VAIVEN 75 LTS	62.50	3.78	236.25	2.00	472.50
MG-13	MESA DE ACERO INOXIDABLE CON DOS NIVELES 1.00 X 0.60 M			1,200.00	3.00	3,600.00
MG-14	MESA DE METAL			950.00	3.00	2,850.00
MG-15	VITRINA (OTRAS)			770.00	1.00	770.00
CM-1	DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO			53.00	1.00	53.00
M-1*	MESA DE ACERO INOXIDABLE			950.00	3.00	2,850.00
CM-2	DISPENSADOR DE PAPEL TOALLA			189.00	1.00	189.00



Julio F. Atahualpa Bermudez
Gustavo T. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

CONSORCIO LIMA	ELABORACIÓN DEL ESTUDIO DEFINITIVO (EXPEDIENTE TÉCNICO DE INFRAESTRUCTURA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO) DEL PROYECTO: MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA. DISTRITO DE SUPE - PUERTO. PROVINCIA DE BARRANCA. DEPARTAMENTO DE LIMA (CUI 2572209).					
	MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO					
	CODIGO	DESCRIPCION	US\$	T.C	S/.	TOTAL S/.
PSICOLOGIA						
		EQUIPAMIENTO				2,989.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO				2,989.00	2,989.00
		MOBILIARIO				3,260.00
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M				449.00	2,245.00
M-2	ESCRITORIO RECTO DE MELAMINE DE 18MM 1.20 X 0.60 X 0.80M				1,015.00	1,015.00
CAFETERIA						
		EQUIPAMIENTO				2,098.00
R-1	REFRIGERADORA				1,399.00	1,399.00
E-2'	COCINA				699.00	699.00
		MOBILIARIO				19,960.00
S-1	SILLA DE ALUMNOS				299.00	11,960.00
M-3'	MESA PARA CAFETERIA				230.00	2,300.00
MG-2'	ESTANTES DE ACERO 5 NIVELES				1,800.00	3,200.00
M-12'	MUEBLE DE MELAMINE PARA CAFETERIA				1,600.00	1,600.00
SALA DE DOCENTES						
		EQUIPAMIENTO				32,589.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO				2,989.00	29,890.00
PROY-1	PROYECTOR MULTIMEDIA TIPO I				2,699.00	2,699.00
		MOBILIARIO				7,838.00
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M				449.00	4,490.00
M-10	PANTALLA ECRAN				358.00	358.00
M-2'	MESA DE COMPUTO 2				299.00	2,990.00
AMBIENTE ADMINISTRATIVO						
		EQUIPAMIENTO				11,666.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO				2,989.00	8,967.00
PROY-1	PROYECTOR MULTIMEDIA TIPO I				2,699.00	2,699.00
		MOBILIARIO				21,194.95
SG-2	SILLA GIRATORIO SIMPLE				1,600.00	4,800.00
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M				449.00	2,694.00
MG-2	ESTANTES DE ACERO 5 NIVELES				1,600.00	9,600.00
M-10	PANTALLA ECRAN				358.00	358.00
M-9'	ESCRITORIO EN L DE MELAMINE				1,247.65	3,742.95
SECRETARIA						
		EQUIPAMIENTO				2,989.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO				2,989.00	2,989.00
		MOBILIARIO				1,464.00
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M				449.00	449.00
M-2	ESCRITORIO RECTO DE MELAMINE DE 18MM 1.20 X 0.60 X 0.80M				1,015.00	1,015.00
MONITOREO DE CAMARAS						
		EQUIPAMIENTO				8,967.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO				2,989.00	8,967.00
		MOBILIARIO				12,793.00
MG-2	ESTANTES DE ACERO 5 NIVELES				1,600.00	11,200.00
M-8	BANCA DE MADERA				531.00	1,593.00
ALMACEN						
		EQUIPAMIENTO				2,989.00
ET-03	EQUIPO TECNOLÓGICO				2,989.00	2,989.00
		MOBILIARIO				32,947.00
M-3	SILLA PARA DOCENTE DE 0.45 X 0.45 M				449.00	1,347.00
MG-2	ESTANTES DE ACERO 5 NIVELES				1,600.00	30,400.00
M-11'	MESA DE MELAMINE EN L PARA ALMACEN				1,200.00	1,200.00
BAÑOS						
		EQUIPAMIENTO				13,440.00
SE-1	SECADORA PARA MANO				480.00	3,840.00
MG-7	LOCKERS				1,200.00	9,600.00
CUARTO DE BASURA						
		EQUIPAMIENTO				2,940.00
CODIGO	Contenedor de Basura 120 Lts. Gris				245.00	2,940.00



[Firma]
Gustavo T. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

1486

Desagregado Gastos Generales del Presupuesto de Obra
Componente II.- Equipamiento

Resumen

OBRA : "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: : UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

Item	Descripción	Sub total
1.00	Gastos Variables	49,636.18
	Total Gastos Generales	49,636.18

Desagregado Gastos Generales del Presupuesto de Obra
Componente III.- Mobiliario

Resumen

OBRA : "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: : UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

Item	Descripción	Sub total
1.00	Gastos Variables	11,415.24
	Total Gastos Generales	11,415.24




Gustavo T. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

Gastos Generales Variables del Presupuesto de Obra

1485

Presupuesto: "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

Componente II.- Equipamiento

GASTOS VARIABLES

49,636.18

I PERSONAL PROFESIONAL							
Item	Descripción	Unidad	Personas	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Ingeniero Residente de Obra	mes	1.00	100.00%	2.50	7,000.00	17,500.00
2.00	Ingeniero especialista en Equipamiento	mes	1.00	100.00%	2.50	2,800.00	7,000.00
Sub total							24,500.00
II PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO DE OBRA							
Item	Descripción	Unidad	Personas	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Almacenero	mes	1.00	90.00%	2.50	2,200.00	4,950.00
2.00	Guardian	mes	1.00	90.00%	2.50	1,500.00	3,375.00
Sub total							8,325.00
III GASTOS DE OFICINA PRINCIPAL							
Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Servicios básicos (agua, luz, etc.)	mes	1.00	5.00%	2.50	1,000.00	125.00
2.00	Copias fotostáticas	mes	1.00	5.00%	2.50	700.00	87.50
3.00	Útiles	mes	1.00	5.00%	2.50	1,380.00	172.50
4.00	Mobiliario	mes	1.00	5.00%	2.50	3,000.00	375.00
5.00	Equipo de cómputo	mes	1.00	5.00%	2.50	2,500.00	312.50
Sub total							1,072.50
IV GASTOS FINANCIEROS							
Item	Descripción					Monto	Parcial
1.00	A.- GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO					4,399.54	4,399.54
2.00	B.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DIRECTO					4,399.54	4,399.54
Sub total							8,799.08
V GASTOS DE SEGUROS							
Item	Descripción					Monto	Parcial
1.00	A.- SEGURO COMPLEMENTARIO DE TRABAJO DE RIESGO					603.98	603.98
2.00	B.- VIDA LEY					393.90	393.90
3.00	C.- SEGUROS CONTRA TODO RIESGO (CAR)					5,642.89	5,642.89
4.00	Costo por emisión de Póliza					298.83	298.83
Sub total							6,939.60

Componente III.- Mobiliario

GASTOS VARIABLES

11,415.24

I PERSONAL PROFESIONAL							
Item	Descripción	Unidad	Personas	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Ingeniero Residente de Obra	mes	1.00	100.00%	0.50	7,000.00	3,500.00
2.00	Ingeniero especialista en Mobiliario	mes	1.00	100.00%	0.50	2,800.00	1,400.00
Sub total							4,900.00
II PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO DE OBRA							
Item	Descripción	Unidad	Personas	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Almacenero	mes	1.00	50.00%	2.50	2,200.00	2,750.00
2.00	Guardian	mes	1.00	50.00%	2.50	1,500.00	1,875.00
Sub total							4,625.00
III GASTOS DE OFICINA PRINCIPAL							
Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Servicios básicos (agua, luz, etc.)	mes	1.00	5.00%	2.50	1,000.00	125.00
2.00	Copias fotostáticas	mes	1.00	5.00%	2.50	700.00	87.50
3.00	Útiles	mes	1.00	5.00%	2.50	1,380.00	172.50
4.00	Mobiliario	mes	1.00	5.00%	2.50	3,000.00	375.00
5.00	Equipo de cómputo	mes	1.00	5.00%	2.50	2,500.00	312.50
Sub total							1,072.50
IV GASTOS FINANCIEROS							
Item	Descripción					Monto	Parcial
1.00	A.- GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO					154.22	154.22
2.00	B.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DIRECTO					154.22	154.22
Sub total							308.44
V GASTOS DE SEGUROS							
Item	Descripción					Monto	Parcial
1.00	A.- SEGURO COMPLEMENTARIO DE TRABAJO DE RIESGO					116.85	175.26
2.00	B.- VIDA LEY					76.20	114.30
3.00	C.- SEGUROS CONTRA TODO RIESGO (CAR)					193.82	197.81
4.00	Costo por emisión de Póliza					17.41	21.93
Sub total							509.30



Gustavo J. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

GASTOS FINANCIEROS

Presupuesto: "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUJ N° 2572209.

Entidad: UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

Componente II.- Equipamiento**A.- GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

% de la Garantía	10.00%	Comisión mensual del Banco:	0.46%	
		Período (Meses) :	2.50	
		Monto de la Carta Fianza		382,568.57
		Garantía Bancaria	10.00%	38,256.86
Monto Aplicable:	S/.	3,825,685.66	COSTO FINANCIERO (S/.)	4,399.54

B.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DIRECTO

% de la Garantía	10.00%	Comisión mensual del Banco:	0.46%	
		Período (Meses) :	2.50	
		Monto de la Carta Fianza		382,568.57
		Garantía Bancaria	10.00%	38,256.86
Monto Aplicable:	S/.	3,825,685.66	COSTO FINANCIERO (S/.)	4,399.54

SUBTOTAL DE GASTOS FINANCIEROS (S/.)

8,799.08

Componente III.- Mobiliario**A.- GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

% de la Garantía	10.00%	Comisión mensual del Banco:	0.46%	
		Período (Meses) :	0.50	
		Monto de la Carta Fianza		67,050.92
		Garantía Bancaria	10.00%	6,705.09
Monto Aplicable:	S/.	670,509.16	COSTO FINANCIERO (S/.)	154.22

B.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DIRECTO

% de la Garantía	10.00%	Comisión mensual del Banco:	0.46%	
		Período (Meses) :	0.50	
		Monto de la Carta Fianza		67,050.92
		Garantía Bancaria	10.00%	6,705.09
Monto Aplicable:	S/.	670,509.16	COSTO FINANCIERO (S/.)	154.22

SUBTOTAL DE GASTOS FINANCIEROS (S/.)

308.44



[Signature]
Gustavo F. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

GASTOS FINANCIEROS POR SEGUROS

Presupuesto: "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

Componente II.- Equipamiento

A.- SEGURO COMPLEMENTARIO DE TRABAJO DE RIESGO

Tasa SALUD:	0.95% mensual		311.84
Tasa PENSION:	0.89% mensual	Período (Meses) : 2.50	292.14
Monto Aplicable: al periodo S/. 32,825.00			COSTO FINANCIERO (S/.)
(Personal profesional+tec+Admin+Obreros)			603.98

B.- VIDA LEY

Tasa:	1.20%	Período (Meses) : 10.00	
Monto Aplicable: S/. 32,825.00			COSTO FINANCIERO (S/.)
			393.90

C.- SEGUROS CONTRA TODO RIESGO (CAR)

	Monto del Contrato	3,825,685.66	
Tasa:	4.72 ‰	COBERTURA (S/.) :	3,825,685.66
		Porcentaje Aplicable del C.T.	100.00%
		Período (Meses) : 2.50	
COBERTURA	S/.	3,825,685.66	5,642.89
			COSTO FINANCIERO (S/.)
			5,642.89

SUBTOTAL (S/.) 6,640.77

Costo por emisión de Póliza	4.5% Del Sub-Total	298.83
-----------------------------	--------------------	---------------

TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS POR SEGUROS (S/.) 6,939.60

Componente III.- Mobiliario

A.- SEGURO COMPLEMENTARIO DE TRABAJO DE RIESGO

Tasa SALUD:	0.95% mensual		90.49
Tasa PENSION:	0.89% mensual	Período (Meses) : 0.50	84.77
Monto Aplicable: al periodo S/. 9,525.00			COSTO FINANCIERO (S/.)
(Personal profesional+tec+Admin+Obreros)			175.26

B.- VIDA LEY

Tasa:	1.20%	Período (Meses) : 10.00	
Monto Aplicable: S/. 9,525.00			COSTO FINANCIERO (S/.)
			114.30

C.- SEGUROS CONTRA TODO RIESGO (CAR)

	Monto del Contrato	670,509.16	
Tasa:	4.72 ‰	COBERTURA (S/.) :	670,509.16
		Porcentaje Aplicable del C.T.	100.00%
		Período (Meses) : 0.50	
COBERTURA	S/.	670,509.16	197.81
			COSTO FINANCIERO (S/.)
			197.81

SUBTOTAL (S/.) 487.37

Costo por emisión de Póliza	4.5% Del Sub-Total	21.93
-----------------------------	--------------------	--------------

TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS POR SEGUROS (S/.) 509.30




 Gustavo J. Atahualpa Bermudez
 INGENIERO CIVIL
 C.I.P. 29895



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA
EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO
DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

2877

DESAGREGADO DE GASTOS DE GENERALES

INFRAESTRUCTURA



2876

Desagregado Gastos Generales del Presupuesto de Obra
Componente I.-Infraestructura

Resumen

OBRA : "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: : UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

Item	Descripción	Sub total
1.00	Gastos Fijos	70,996.72
2.00	Gastos Variables	1,062,978.79
	Total Gastos Generales	1,133,975.51



[Signature]
Gustavo A. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

2875

Gastos Generales Fijos del Presupuesto de Obra

Presupuesto: "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

GASTOS FUOS

70,996.72

I LIQUIDACIÓN DE OBRA (30 d.c.)

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	FACTOR	% DE PARTICIPACIÓN	TIEMPO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1.00	Ingeniero residente	mes	1.00	100.00%	1.00	10,000.00	10,000.00
3.00	Ingeniero de Costos, Metrados y Valorizaciones	mes	1.00	100.00%	1.00	6,500.00	6,500.00
4.00	Dibujante	mes	1.00	100.00%	1.00	2,500.00	2,500.00
5.00	Contador-Administrador	mes	1.00	50.00%	1.00	3,000.00	1,500.00
6.00	Copias documentos	mes	1.00	100.00%	1.00	1,500.00	1,500.00
7.00	Copias planos	mes	1.00	100.00%	1.00	2,000.00	2,000.00
8.00	Comunicaciones (telefonía e internet)	mes	1.00	100.00%	1.00	400.00	400.00
9.00	Movilidad Coordinaciones	mes	1.00	100.00%	1.00	600.00	600.00
10.00	Útiles de oficina	mes	1.00	100.00%	1.00	850.00	850.00

Sub total 25,850.00

II DIVERSOS (Impuestos y gastos administrativos diversos)

Item	Descripción	Unidad	% de participación	Cantidad	Precio	Parcial
1.00	Impuesto a Transacciones Financieras ITF	est	0.005%	2.00	13,847,327.90	1,384.73
2.00	SENCICO (0.2% presupuesto sin igrv)	g/b	0.200%	1.00	11,735,023.64	23,470.05
3.00	Gastos de Preparación de Oferta para la Licitación	est	100.00%	1.00	2,000.00	2,000.00
4.00	Gastos Legales	est	100.00%	1.00	2,000.00	2,000.00
5.00	Gastos Varios-equipamiento básico	est	100.00%	1.00	2,000.00	2,000.00

Sub total 30,854.78

8.00	Gastos de Control de calidad: Pruebas y ensayos	Und	Cantidad	Costo	Parcial
	Ensayo de resistencia del concreto	est.	40.00	50.00	2,000.00
	Diseño de mezcla ($f_c = 100, 140, 175, 210, 245, 280 \text{ kg/cm}^2$)	est.	12.00	450.00	5,400.00
	Ensayo de densidad	est.	12.00	60.00	720.00
	Contenido de Humedad	est.	6.00	20.00	120.00
	Ensayo de compresión de ladrillo de arcilla	est.	4.00	45.00	180.00
	Ensayo de eflorescencia del ladrillo	est.	4.00	45.00	180.00
	Ensayos de compactación procto modificado	est.	6.00	200.00	1,200.00
	Pruebas de Soldaduras y Pintura en estructura Metálicas	glob	1.00	4,491.94	4,491.94

Sub total 14,291.94



[Signature]
Gustavo T. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

2874

Gastos Generales Variables del Presupuesto de Obra**Componente I.-Infraestructura**

Presupuesto: "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

GASTOS VARIABLES

1,062,978.79

I PERSONAL PROFESIONAL

Item	Descripción	Unidad	Personas	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Ingeniero Residente de Obra	mes	1.00	100.00%	10.00	10,000.00	100,000.00
2.00	Arquitecto especialista	mes	1.00	25.00%	10.00	7,000.00	17,500.00
3.00	Ingeniero especialista en estructuras	mes	1.00	25.00%	10.00	7,000.00	17,500.00
4.00	Ingeniero especialista en instalaciones sanitarias	mes	1.00	25.00%	10.00	7,000.00	17,500.00
5.00	Ingeniero especialista en instalaciones eléctricas	mes	1.00	25.00%	10.00	7,000.00	17,500.00
6.00	Ingeniero de Costos, Metrados y Valorizaciones	mes	1.00	100.00%	10.00	6,000.00	60,000.00
7.00	Ingeniero especialista en comunicaciones	mes	1.00	20.00%	10.00	7,000.00	14,000.00
8.00	Ingeniero especialista en control de calidad	mes	1.00	100.00%	10.00	6,000.00	60,000.00
9.00	Ingeniero especialista en seguridad de obra y medio ambiente	mes	1.00	100.00%	10.00	7,000.00	70,000.00

Sub total 374,000.00

II PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO DE OBRA

Item	Descripción	Unidad	Personas	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Administrador	mes	1.00	100.00%	10.00	4,000.00	40,000.00
2.00	Almacenero	mes	1.00	100.00%	10.00	3,000.00	30,000.00
3.00	Chofer	mes	1.00	50.00%	10.00	2,400.00	12,000.00
4.00	Dibujante-CAD	mes	1.00	50.00%	10.00	3,000.00	15,000.00
5.00	Guardian	mes	2.00	100.00%	10.00	2,000.00	40,000.00

Sub total 137,000.00

III GASTOS DE OFICINA PRINCIPAL

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Gerente General	mes	1.00	5.00%	10.00	10,000.00	5,000.00
2.00	Asesor financiero	mes	1.00	5.00%	10.00	6,000.00	3,000.00
4.00	Jefe de asesoría legal	mes	1.00	5.00%	10.00	6,000.00	3,000.00
5.00	Asistente contable	mes	1.00	5.00%	10.00	5,000.00	2,500.00
6.00	Jefe de logística	mes	1.00	5.00%	10.00	5,000.00	2,500.00
8.00	Secretaria	mes	1.00	5.00%	10.00	3,000.00	1,500.00
9.00	Chofer	mes	1.00	5.00%	5.00	2,000.00	500.00
10.00	Alquiler de oficina	mes	1.00	5.00%	5.00	4,000.00	1,000.00
11.00	Camioneta	mes	1.00	5.00%	10.00	8,000.00	4,000.00
12.00	Internet y telefonía	mes	1.00	5.00%	10.00	1,000.00	500.00
13.00	Servicios básicos (agua, luz, etc.)	mes	1.00	5.00%	10.00	1,000.00	500.00
14.00	Copias fotostáticas	mes	1.00	5.00%	10.00	500.00	250.00
15.00	Útiles	mes	1.00	5.00%	10.00	1,500.00	750.00
16.00	Mobiliario	mes	1.00	5.00%	10.00	3,000.00	1,500.00
17.00	Equipo de cómputo	mes	1.00	5.00%	10.00	2,000.00	1,000.00

Sub total 27,500.00



[Firma]
Gustavo T. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

2873

Gastos Generales Variables del Presupuesto de Obra
Componente I.-Infraestructura

Presupuesto: "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

IV EQUIPOS MENORES EN OBRA

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	Tiempo	Alquiler	Parcial
1.00	Equipos de Cómputo y Oficina personal permanente	und	4.00	100.00%	10.00	300.00	12,000.00
2.00	Equipos de Cómputo y Oficina personal parcial	und	2.00	25.00%	10.00	300.00	1,500.00
3.00	Impresoras	und	2.00	100.00%	10.00	400.00	8,000.00
4.00	Camioneta de servicio	und	1.00	50.00%	10.00	8,000.00	40,000.00
Sub total							61,500.00

V COMUNICACIONES, SERVICIOS y MATERIALES DE OFICINA DE OBRA

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	Tiempo	Alquiler	Parcial
1.00	Comunicaciones (celular e internet de oficina)	mes	1.00	70.00%	10.00	380.00	2,660.00
2.00	Impresión juego de Planos de obra x tiempo de ejecución	jgo	1.00	100.00%	1.00	1,200.00	1,200.00
3.00	Gastos de envío de encomiendas y mensajería	mes	1.00	70.00%	10.00	300.00	2,100.00
Sub total							5,960.00



[Signature]
Gustavo T. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

2872

Gastos Generales Variables del Presupuesto de Obra
Componente I.-Infraestructura

Presupuesto: "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

VI EXÁMENES MÉDICOS

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	veces	costo	Parcial
1.00	Exámenes médicos de Personal profesional (al inicio y al término de la obra)	mes	9.00	100.00%	2.00	120.00	2,160.00
2.00	Exámenes médicos de Personal técnico administrativo (al inicio y al término de la obra)	mes	7.00	100.00%	2.00	120.00	1,680.00
3.00	Exámenes médicos de Personal Obrero promedio (26 personas entre operarios, oficiales y peones) al inicio y al término de obra)	mes	26.00	100.00%	2.00	120.00	6,240.00
Sub total							10,080.00

VII GASTOS FINANCIEROS

Item	Descripción					Monto	Parcial
1.00	A.- GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO					63,697.71	63,697.71
	B.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DE MATERIALES					127,395.42	127,395.42
	C.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DIRECTO					63,697.71	63,697.71
Sub total							254,790.84

VIII GASTOS DE SEGUROS

Item	Descripción					Monto	Parcial
1.00	A.- SEGURO COMPLEMENTARIO DE TRABAJO DE RIESGO					61,842.40	61,842.40
2.00	B.- VIDA LEY					40,332.00	40,332.00
3.00	C.- SEGUROS CONTRA TODO RIESGO (CAR)					81,699.24	81,699.24
4.00	Costo por emisión de Póliza					8,274.31	8,274.31
Sub total							192,147.95



[Firma]
 Gustavo F. Atahualpa Bermudez
 INGENIERO CIVIL
 C.I.P. 29895

"MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

GASTOS FINANCIEROS

A.- GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

% de la Garantía	10.00%	Comisión mensual del Banco:	0.46%	
		Período (Meses) :	10.00	
		Monto de la Carta Fianza		1,384,732.79
		Garantía Bancaria	10.00%	138,473.28
Monto Aplicable:	S/.	13,847,327.90	COSTO FINANCIERO (S/.)	63,697.71

B.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DE MATERIALES

% de la Garantía	20.00%	Comisión mensual del Banco:	0.46%	
		Período (Meses) :	10.00	
		Monto de la Carta Fianza		2,769,465.58
		Garantía Bancaria	10.00%	276,946.56
Monto Aplicable:	S/.	13,847,327.90	COSTO FINANCIERO (S/.)	127,395.42

C.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DIRECTO

% de la Garantía	10.00%	Comisión mensual del Banco:	0.46%	
		Período (Meses) :	10.00	
		Monto de la Carta Fianza		1,384,732.79
		Garantía Bancaria	10.00%	138,473.28
Monto Aplicable:	S/.	13,847,327.90	COSTO FINANCIERO (S/.)	63,697.71

SUBTOTAL DE GASTOS FINANCIEROS (S/.)

254,790.84



[Signature]
Gustavo F. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

"MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION DE PREGRADO EN EDUCACION SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

GASTOS FINANCIEROS POR SEGUROS			
A.- SEGURO COMPLEMENTARIO DE TRABAJO DE RIESGO			
Tasa SALUD:	0.95% mensual		31,929.50
Tasa PENSION:	0.89% mensual	Periodo (Meses) : 10.00	29,912.90
Monto Aplicable: al periodo	S/. 3,361,000.00		
(Personal profesional+tec+Admin+Obreros)			
COSTO FINANCIERO (S/.)			61,842.40
B.- VIDA LEY			
Tasa:	1.20%		
		Periodo (Meses) : 10.00	
Monto Aplicable:	S/. 3,361,000.00		
COSTO FINANCIERO (S/.)			40,332.00
C.- SEGUROS CONTRA TODO RIESGO (CAR)			
		Monto del Contrato	13,847,327.90
Tasa:	4.72 ‰	COBERTURA (S/.) :	13,847,327.90
		Porcentaje Aplicable del C.T.	100.00%
		Periodo (Meses) :	10.00
COBERTURA	S/. 13,847,327.90		
COSTO FINANCIERO (S/.)			81,699.24
SUBTOTAL (S/.)			183,873.64
Costo por emisión de Póliza			4.5% Del Sub-Total
			8,274.31
TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS POR SEGUROS (S/.)			192,147.95



[Signature]
Gustavo F. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA
EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO
DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

2877

DESAGREGADO DE GASTOS DE GENERALES

EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO



1486

Desagregado Gastos Generales del Presupuesto de Obra
Componente II.- Equipamiento

Resumen

OBRA : "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR
UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA
- DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: : UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

Item	Descripción	Sub total
1.00	Gastos Variables	49,636.18
	Total Gastos Generales	49,636.18

Desagregado Gastos Generales del Presupuesto de Obra
Componente III.- Mobiliario

Resumen

OBRA : "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR
UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA
- DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: : UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

Item	Descripción	Sub total
1.00	Gastos Variables	11,415.24
	Total Gastos Generales	11,415.24



[Signature]
Gustavo F. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

Gastos Generales Variables del Presupuesto de Obra

1485

Presupuesto: "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA",
CON CLH N° 2572209.
Entidad: UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

Componente II.- Equipamiento

GASTOS VARIABLES

49,638.18

I PERSONAL PROFESIONAL

Item	Descripción	Unidad	Personas	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Ingeniero Residente de Obra	mes	1.00	100.00%	2.50	7,000.00	17,500.00
2.00	Ingeniero especialista en Equipamiento	mes	1.00	100.00%	2.50	2,800.00	7,000.00
Sub total							24,500.00

II PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO DE OBRA

Item	Descripción	Unidad	Personas	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Almacenero	mes	1.00	90.00%	2.50	2,200.00	4,950.00
2.00	Guardian	mes	1.00	90.00%	2.50	1,500.00	3,375.00
Sub total							8,325.00

III GASTOS DE OFICINA PRINCIPAL

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Servicios básicos (agua, luz, etc.)	mes	1.00	5.00%	2.50	1,000.00	125.00
2.00	Copias fotostáticas	mes	1.00	5.00%	2.50	700.00	87.50
3.00	Útiles	mes	1.00	5.00%	2.50	1,380.00	172.50
4.00	Mobiliario	mes	1.00	5.00%	2.50	3,000.00	375.00
5.00	Equipo de cómputo	mes	1.00	5.00%	2.50	2,500.00	312.50
Sub total							1,072.50

IV GASTOS FINANCIEROS

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	Tiempo	Monto	Parcial
1.00	A.- GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO					4,399.54	4,399.54
2.00	B.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DIRECTO					4,399.54	4,399.54
Sub total							8,799.08

V GASTOS DE SEGUROS

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	Tiempo	Monto	Parcial
1.00	A.- SEGURO COMPLEMENTARIO DE TRABAJO DE RIESGO					603.98	603.98
2.00	B.- VIDA LEY					393.90	393.90
3.00	C.- SEGUROS CONTRA TODO RIESGO (CAR)					5,642.89	5,642.89
4.00	Costo por emisión de Póliza					298.83	298.83
Sub total							6,939.60

Componente III.- Mobiliario

GASTOS VARIABLES

11,415.24

I PERSONAL PROFESIONAL

Item	Descripción	Unidad	Personas	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Ingeniero Residente de Obra	mes	1.00	100.00%	0.50	7,000.00	3,500.00
2.00	Ingeniero especialista en Mobiliario	mes	1.00	100.00%	0.50	2,800.00	1,400.00
Sub total							4,900.00

II PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO DE OBRA

Item	Descripción	Unidad	Personas	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Almacenero	mes	1.00	50.00%	2.50	2,200.00	2,750.00
2.00	Guardian	mes	1.00	50.00%	2.50	1,500.00	1,875.00
Sub total							4,625.00

III GASTOS DE OFICINA PRINCIPAL

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	Tiempo	Sueldo/Jornal	Parcial
1.00	Servicios básicos (agua, luz, etc.)	mes	1.00	5.00%	2.50	1,000.00	125.00
2.00	Copias fotostáticas	mes	1.00	5.00%	2.50	700.00	87.50
3.00	Útiles	mes	1.00	5.00%	2.50	1,380.00	172.50
4.00	Mobiliario	mes	1.00	5.00%	2.50	3,000.00	375.00
5.00	Equipo de cómputo	mes	1.00	5.00%	2.50	2,500.00	312.50
Sub total							1,072.50

IV GASTOS FINANCIEROS

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	Tiempo	Monto	Parcial
1.00	A.- GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO					154.22	154.22
2.00	B.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DIRECTO					154.22	154.22
Sub total							308.44

V GASTOS DE SEGUROS

Item	Descripción	Unidad	Cantidad	% Particip.	Tiempo	Monto	Parcial
1.00	A.- SEGURO COMPLEMENTARIO DE TRABAJO DE RIESGO					116.85	175.26
2.00	B.- VIDA LEY					76.20	114.30
3.00	C.- SEGUROS CONTRA TODO RIESGO (CAR)					193.82	197.81
4.00	Costo por emisión de Póliza					17.41	21.93
Sub total							509.30



Gustavo J. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

1484

GASTOS FINANCIEROS

Presupuesto: "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

Componente II.- Equipamiento**A.- GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

% de la Garantía	10.00%	Comisión mensual del Banco:	0.46%	
		Período (Meses) :	2.50	
		Monto de la Carta Fianza		382,568.57
		Garantía Bancaria	10.00%	38,256.86
Monto Aplicable:	S/.	3,825,685.66	COSTO FINANCIERO (S/.)	4,399.54

B.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DIRECTO

% de la Garantía	10.00%	Comisión mensual del Banco:	0.46%	
		Período (Meses) :	2.50	
		Monto de la Carta Fianza		382,568.57
		Garantía Bancaria	10.00%	38,256.86
Monto Aplicable:	S/.	3,825,685.66	COSTO FINANCIERO (S/.)	4,399.54

SUBTOTAL DE GASTOS FINANCIEROS (S/.)**8,799.08****Componente III.- Mobiliario****A.- GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

% de la Garantía	10.00%	Comisión mensual del Banco:	0.46%	
		Período (Meses) :	0.50	
		Monto de la Carta Fianza		67,050.92
		Garantía Bancaria	10.00%	6,705.09
Monto Aplicable:	S/.	670,509.16	COSTO FINANCIERO (S/.)	154.22

B.- CARTA FIANZA POR ADELANTO DIRECTO

% de la Garantía	10.00%	Comisión mensual del Banco:	0.46%	
		Período (Meses) :	0.50	
		Monto de la Carta Fianza		67,050.92
		Garantía Bancaria	10.00%	6,705.09
Monto Aplicable:	S/.	670,509.16	COSTO FINANCIERO (S/.)	154.22

SUBTOTAL DE GASTOS FINANCIEROS (S/.)**308.44**

[Signature]
Gustavo F. Atahualpa Bermudez
INGENIERO CIVIL
C.I.P. 29895

GASTOS FINANCIEROS POR SEGUROS

Presupuesto: "MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN DE PREGRADO EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA DEL DISTRITO DE SUPE PUERTO - PROVINCIA DE BARRANCA - DEPARTAMENTO DE LIMA", CON CUI N° 2572209.

Entidad: UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA

Componente II.- Equipamiento**A.- SEGURO COMPLEMENTARIO DE TRABAJO DE RIESGO**

Tasa SALUD: 0.95% mensual 311.84
 Tasa PENSION: 0.89% mensual Período (Meses) : 2.50 292.14
 Monto Aplicable: al periodo S/. 32,825.00
 (Personal profesional+téc+Admin+Obreros) **COSTO FINANCIERO (S/.)** 603.98

B.- VIDA LEY

Tasa: 1.20%
 Período (Meses) : 10.00
 Monto Aplicable: S/. 32,825.00 **COSTO FINANCIERO (S/.)** 393.90

C.- SEGUROS CONTRA TODO RIESGO (CAR)

Tasa: 4.72 %o Monto del Contrato 3,825,685.66
 COBERTURA (S/.) : 3,825,685.66 5,642.89
 Porcentaje Aplicable del C.T. 100.00%
 Período (Meses) : 2.50
 COBERTURA S/. 3,825,685.66 **COSTO FINANCIERO (S/.)** 5,642.89

SUBTOTAL (S/.) 6,640.77

Costo por emisión de Póliza 4.5% Del Sub-Total 298.83

TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS POR SEGUROS (S/.) 6,939.60

Componente III.- Mobiliario**A.- SEGURO COMPLEMENTARIO DE TRABAJO DE RIESGO**

Tasa SALUD: 0.95% mensual 90.49
 Tasa PENSION: 0.89% mensual Período (Meses) : 0.50 84.77
 Monto Aplicable: al periodo S/. 9,525.00
 (Personal profesional+téc+Admin+Obreros) **COSTO FINANCIERO (S/.)** 175.26

B.- VIDA LEY

Tasa: 1.20%
 Período (Meses) : 10.00
 Monto Aplicable: S/. 9,525.00 **COSTO FINANCIERO (S/.)** 114.30

C.- SEGUROS CONTRA TODO RIESGO (CAR)

Tasa: 4.72 %o Monto del Contrato 670,509.16
 COBERTURA (S/.) : 670,509.16 197.81
 Porcentaje Aplicable del C.T. 100.00%
 Período (Meses) : 0.50
 COBERTURA S/. 670,509.16 **COSTO FINANCIERO (S/.)** 197.81

SUBTOTAL (S/.) 487.37

Costo por emisión de Póliza 4.5% Del Sub-Total 21.93

TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS POR SEGUROS (S/.) 509.30



[Signature]
 Gustavo F. Atahualpa Bermúdez
 INGENIERO CIVIL
 C.I.P. 29895