

COMITÉ DE SELECCION

ADMISION, EVALUACIÓN, CALIFICACION Y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO

ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PANADERÍA DEL PROGRAMA DEL COMEDOR DEL PUEBLO "TERESA IZQUIERDO"

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 029-2024-MPC/CS - SEGUNDA CONVOCATORIA

En la oficina de Logística de la Municipalidad Provincial del Callao, a los Doce días del mes de noviembre del año 2024, en concordancia al numeral 43.2) del Artículo 43° del Reglamento de Contrataciones del Estado, aprobado por DS. N° 344-2018-EF y sus respectivas modificatorias, se procedió a dar inicio a la etapa de Admisión, Evaluación, Calificación de Ofertas y Otorgamiento de Buena Pro, del procedimiento de Selección por A.S. N° 029-2024-MPC/CS-2, para la contratación en mención.

1. REGISTRO DE PARTICIPANTES

En dicho acto, se registraron en el presente procedimiento los siguientes participantes:

N°	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Estado
1	10108197710	OLIVERA MENDOZA IVAN ARNALDO	2024-10-30	Válido
2	10158655832	ESPINOZA CASTILLO MIGUEL ANGEL	2024-11-01	Válido
3	10220985941	VASQUEZ SARASI SARA VERONICA	2024-10-29	No válido
4	10220985941	VASQUEZ SARASI SARA VERONICA	2024-10-29	No válido
5	10220985941	VASQUEZ SARASI SARA VERONICA	2024-10-29	No válido
6	10220985941	VASQUEZ SARASI SARA VERONICA	2024-10-30	Válido
7	10220985941	VASQUEZ SARASI SARA VERONICA	2024-10-29	No válido
8	10220985941	VASQUEZ SARASI SARA VERONICA	2024-10-29	No válido
9	10405648992	MEDINA CABALLERO KATIA BEATRIZ	2024-10-26	Válido
10	10407483630	LOAYZA PALOMINO JANET ALICE	2024-11-04	Válido
11	10431338675	REATEGUI SANCHEZ LADY VANDERLEY	2024-10-29	Válido
12	20543306771	CORPORACION CIMMSA SOCIEDAD ANONIMA - CORPORACION CIMMSA S.A.	2024-10-28	Válido
13	20601698821	GRUPO GLOBAL BRANDS S.A.C.	2024-10-28	Válido
14	20604250278	RS CONSORCIO INDUSTRIAL PERU S.A.C.	2024-11-04	Válido
15	20605139028	FIT LIFE PERU S.A.C.	2024-10-28	Válido
16	20607190748	IMPORTACIONES CHARAI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	2024-10-29	Válido
17	20607771821	SERVICIOS MULTIPLES DALLAPORTA S.R.L.	2024-10-27	Válido
18	20608069519	PROYECTOS DE INGENIERIA Y MANTENIMIENTO INDUSTRIAL PROINMAN S.A.C.	2024-10-30	Válido
19	20608822721	INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.	2024-10-28	Válido
20	20609931311	INVERSIONES Y EDIFICACIONES JYR S.A.C.	2024-11-03	Válido

Asimismo, se deja constancia que se presentaron Tres (03) ofertas, las mismas que corresponden a los siguientes participantes inscritos:

Presentación de ofertas/expresión de interés

Entidad convocante :	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO
Nomenclatura :	AS-SM-29-2024-MPC-CS-2
Nro. de convocatoria :	2
Objeto de contratación :	Bien
Descripción del objeto :	ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PANADERÍA DEL PROGRAMA DEL COMEDOR DEL PUEBLO TERESA IZQUIERDO

Nro. ítem	Descripción del ítem	Nombre o Razón Social	Fecha Presentación	Hora Presentación	Forma de presentación
RUC / Código					
1	ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PANADERÍA DEL PROGRAMA DEL COMEDOR DEL PUEBLO TERESA IZQUIERDO				
20608822721	INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.		05/11/2024	19:00:39	Electronico
20607190748	CONSORCIO CHARAI		05/11/2024	21:21:59	Electronico
10407483630	LOAYZA PALOMINO JANET ALICE		05/11/2024	21:32:31	Electronico

2. ADMISION

Acto seguido, se realizó la etapa de Apertura y Descarga de Ofertas, para verificar que la documentación presentada, para este procedimiento, sea la exigida en las Bases, con el objetivo de verificar la documentación requerida tanto de índole obligatorio, como la documentación facultativa y el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, cuyo resultado es el siguiente:

- INVERSIONES CVSFA EIRL oferta que es considerada **NO ADMITIDA**.
- CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.) oferta que es considerada **ADMITIDA**.
- JANET ALICE LOAYZA PALOMINO oferta que es considerada **NO ADMITIDA**.



COMITÉ DE SELECCION

3. EVALUACION

Seguidamente se procedió con la etapa de Evaluación de la Oferta admitida, etapa cuya finalidad es determinar el puntaje y el orden de prelación según los factores y procedimientos de evaluación, concordante con lo señalado en el segundo párrafo del literal a) del numeral 74.2) del Artículo 74° del Reglamento, obteniéndose:

- **CONSORCIO CHARAI** (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.) Oferta económica ascendente a S/ 390,000.00 obteniendo un puntaje total más bonificación de 105.00 en la evaluación, con orden de prelación 1°.

4. CALIFICACION

Culminada la evaluación, se procedió a determinar si el Postor cumple con los requisitos de calificación, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 75° y 89° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para lo cual se procedió a la verificación y calificación de los documentos que acreditan los requisitos, verificando:

- **CONSORCIO CHARAI** (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.) Al revisar su oferta se evidencia que sí cumple con los requisitos solicitados, por lo que su oferta **CALIFICA**

5. ACUERDO

Finalmente, en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 76° y 89° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y siguiendo con el cronograma establecido en el SEACE, el Comité de Selección, quien actúa de forma colegiada y de acuerdo al marco normativo vigente para el procedimiento de selección por Adjudicación Simplificada, concluye:

Primero : Otorgar la Buena Pro al **CONSORCIO CHARAI** (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.), correspondiente a la "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SIN FICHA TECNICA PARA EL COMEDOR DEL PUEBLO "TERESA IZQUIERDO", con un monto ofertado ascendente a S/ 390,000.00 (TRESCIENTOS NOVENTA MIL CON 00/100 SOLES).

Segundo : El Comité de Selección cumple con realizar la publicación del presente instrumento en el SEACE, en la fecha señalada, siguiendo el calendario del procedimiento de selección.



RICARDO DAVID MAYHUASCA HUAMAN
Presidente Titular



LUCY IVONNE RUIZ BENAIDES
Primer Miembro Suplente



LILA MARISELA CHUMPEN AMARO
Segundo Miembro Titular

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 029-2024-MPC/CS - SEGUNDA CONVOCATORIA

ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PANADERÍA DEL PROGRAMA DEL COMEDOR DEL PUEBLO "TERESA IZQUIERDO"

VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS PARA LA ADMISIÓN DE LA OFERTA:

LITERAL	DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	FORMATO	INVERSIONES CVSFA E.I.R.L. (*)	CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.)	JANET ALICE LOAYZA PALOMINO (**)
a	Declaración Jurada de Datos del Postor	Anexo N° 1	Presentó	Presentó	Presentó
b	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta		Presentó	Presentó	Presentó
c	Declaración Jurada de acuerdo con el literal b) del Artículo 52° del Reglamento	Anexo N° 2	Presentó	Presentó	Presentó
d	Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección.	Anexo N° 3	Presentó	Presentó	Presentó
e	Folletos, instructivos, catálogos o similares para acreditar las características y/o requisitos funcionales específicos de los bienes previstos en las especificaciones técnicas.		Presentó	Presentó	Presentó
f	Declaración Jurada de garantía comercial ofertada.		Presentó	Presentó	Presentó
g	Declaración Jurada de ofrecimiento de mantenimiento preventivo, señalando el período ofertado de acuerdo a la marca ofertada.		Presentó	Presentó	Presentó
h	Declaración jurada de disponibilidad de Asistencia Técnica, debiendo indicar el número telefónico en caso de requerir apoyo técnico		Presentó	Presentó	Presentó
i	Carta del fabricante y/o distribuidor y/o representante de la marca señalando la disponibilidad de stock por 5 años consecutivos de acuerdo al numeral XVI de las Especificaciones Técnicas.		Presentó	Presentó	Presentó
j	Declaración Jurada de disponibilidad de equipo de préstamo y/o reemplazo en caso se requiera una evaluación y corrección del equipo adquirido en el período de garantía ofertada.		Presentó	Presentó	Presentó
k	Declaración jurada de plazo de entrega.	Anexo N° 4	Presentó	Presentó	Presentó
l	Promesa de Consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso.	Anexo N° 5	NO CORRESPONDE	Presentó	NO CORRESPONDE
m	El precio de la oferta en SOLES	Anexo N° 6	Presentó (S/ 389,233.00)	Presentó (S/ 390,000.00)	Presentó (S/ 410,389.10)
DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACION					
A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	Anexo N° 7	PRESENTO	PRESENTO	PRESENTO
DOCUMENTOS DE PRESENTACION FACULTATIVA					
a)	En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad.		NO PRESENTO	NO PRESENTO	NO PRESENTO
b)	Solicitud de bonificación por tener la condición de micro y pequeña empresa.	Anexo N° 9	PRESENTO	PRESENTO	PRESENTO
RESULTADO			NO ADMITIDA	ADMITIDA	NO ADMITIDA

Callao, 12 de noviembre de 2024

OBSERVACIONES:

(*) INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.:

Según folio 24 de su oferta, adjunta la Carta N° 001-2024-INVERSIONES CVSFA EIRL-MPC donde señala que: "(...) cuenta con la calidad de DISTRIBUIDOR de los productos ofertados según lo dispuesto por el fabricante EDFRANOX S.A.C. la misma que adjuntamos a la presente.", sin embargo, no se ubica adjunto ninguna carta emitida por la Empresa EDFRANOX S.A.C. señalando que son distribuidores de sus productos; por lo que el comité no puede suponer o presumir información no certera.

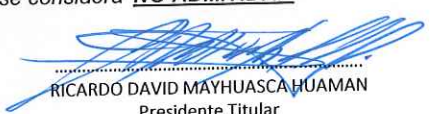
Según el análisis efectuado a las fichas técnicas proporcionadas por el postor, se evidencia que solo cumple con el ítem referido a "MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE", incumpliendo técnicamente con los demás ítems; cabe mencionar que, según lo instituido en el numeral 73.2 del art. 73° del RLCE: "Para la admisión de las ofertas, el comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos en los literales a), b), c), e) y f) del artículo 52 y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las especificaciones técnicas especificadas en las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considerará **NO ADMITIDA.**"

(**) JANET ALICE LOAYZA PALOMINO

Se advierte que en el folio 14 de su oferta referido a DECLARACION JURADA DE DISPONIBILIDAD DE ASISTENCIA TECNICA, no consigan el numero de contacto, incumpliendo con lo requerido en las bases integradas.

Según lo manifestado por el postor en su página 17 sobre Garantía Comercial Ofertada, indica que la misma se contabilizará "desde la entrega de los bienes", supuesto que no se ajusta a las especificaciones técnicas, cuyo plazo de contabilización según el numeral XV GARANTÍA COMERCIAL, señala que la garantía comercial se contabiliza a partir de la fecha de emisión de la conformidad de cada uno de los bienes materia de adquisición; en ese sentido, lo manifestado por el postor no cumpliría con lo requerido.

Según el análisis efectuado a las fichas técnicas proporcionadas por el postor, se evidencia que NO cumple con el ítem N° 4 referido a "CÁMARA DE FERMENTACIÓN PARA MASA DE PANADERÍA/PASTELERÍA", no pronunciándose respecto a que la capacidad debería ser para 4 coches (36 bandejas por coche, siendo un total de 144 bandejas de 65 cm x 45 cm); además, incumple con el ítem N° 10 CONGELADORA ELÉCTRICA HORIZONTAL DE 300 LITROS APROX, ofertando un rango de temperatura de trabajo de 0°C a 20°C debiendo ser de 0°C a -20°C; cabe mencionar que, según lo instituido en el numeral 73.2 del art. 73° del RLCE: "Para la admisión de las ofertas, el comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos en los literales a), b), c), e) y f) del artículo 52 y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las especificaciones técnicas especificadas en las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera **NO ADMITIDA.**"


RICARDO DAVID MAYHUASCA HUAMAN
Presidente Titular


LILA MARISELA CHUMPEN AMARO
Segundo Miembro Titular


LUCY IVONNE RUIZ BENAVIDES
Primer Miembro Titular

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		POSTORES - OFRECIMIENTO		JANET ALICE LOAYZA PALOMINO
		INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.	CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.)	
1 HORNO:				
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
➤ Horno de panadería a gas (GLP) de acero inoxidable con 4 coches de acero inoxidable, con la capacidad de 36 bandejas por coche; con 72 bandejas lisas y 72 bandejas perforadas.	2 coches con 36 bandejas lisas	Horno de panadería a gas (GLP) de acero inoxidable con 4 coches de acero inoxidable, con la capacidad de 36 bandejas por coche; con 72 bandejas lisas y 72 bandejas perforadas.	GLP de acero inoxidable	
➤ Material de construcción estructura del horno deberá ser AISI 304 - AISI 430 - ASTM A-653 ASTM A36	Acero inoxidable y chapas de acero al carbono ASTM A36	Material de construcción estructura del horno deberá ser AISI 304 - AISI 430 - ASTM A-653 ASTM A36	Acero Inoxidable AISI 304 - AISI 430 - ASTM A-653 - ASTM A36	
➤ Material intercambiador de calor: AISI 310S – AISI 304 – ASTM A36	no indica	Material intercambiador de calor: AISI 310S – AISI 304 – ASTM A36	AISI 310S - AISI 304 - ASTM A36	
➤ Horno rotativo a convección forzada, robusto y fiable, destinado a una línea de alta producción.	no indica	Horno rotativo a convección forzada, robusto y fiable, destinado a una línea de alta producción.	Conveccion forzada, robusto y fiable, destinado a una línea de alta producción	
➤ Temperatura máxima de trabajo: 280 °C	280°C a 300°C	Temperatura máxima de trabajo: 280 °C	280°C	
➤ Se requiere un horno de corto tiempo de precalentamiento y consumo de energía, con tasa de energía de reposo, el rendimiento de vapor, la tasa de energía de hornado, la uniformidad de cocción y la capacidad de producción.	no indica	Horno de corto tiempo de precalentamiento y consumo de energía, con tasa de energía de reposo, el rendimiento de vapor, la tasa de energía de hornado, la uniformidad de cocción y la capacidad de producción.	corto tiempo de precalentamiento y consumo de energía, con tasa de energía de reposoe reposo, el rendimiento de vapor, la tasa de energía de hornado, la uniformidad de cocción y la capacidad de producción.	
➤ Con cámara de cocción fabricada totalmente en acero inoxidable de 1.2 mm + 0.1 mm, rígido, el diseño deberá ser con superficies planas para facilitar la limpieza.	no indica	Con cámara de cocción fabricada totalmente en acero inoxidable de 1.2 mm + 0.1 mm, rígido, el diseño deberá ser con superficies planas para facilitar la limpieza.	acero inoxidable de 1.2 mm + 0.1 mm	
➤ La estructura deberá ser desarmable, fijándose completamente con pernos, para evitar inconvenientes, como es el espacio para la maniobra del ingreso al ambiente destinado por sus dimensiones estrechas de la puerta, en ancho y altura.	no indica	La estructura es desarmable, fijándose completamente con pernos, para evitar inconvenientes, como es el espacio para la maniobra del ingreso al ambiente destinado por sus dimensiones estrechas de la puerta, en ancho y altura.	La estructura es totalmente desarmable, fijándose los pernos, para evitar inconvenientes, para su total maniobra del ingreso al ambiente destinado por sus dimensiones estrechas de la puerta, en ancho y altura.	

<p>➤ En cuanto al intercambiador de calor de alto rendimiento (3 pasos) construido en acero térmico AISI 310 de 2 mm en su primer paso resiste las fuertes temperaturas de la llama del quemador, el segundo y tercero paso está construido en acero estructural A36 de 2.8 mm</p>	no indica	Intercambiador de calor de alto rendimiento (3 pasos) construido en acero térmico AISI 310 de 2 mm en su primer paso resiste las fuertes temperaturas de la llama del quemador, el segundo y tercero paso está construido en acero estructural A36 de 2.8 mm	El intercambiador de calor de alto rendimiento (3 pasos) construido en acero térmico AISI 310 de 2 mm en su primer paso resiste las fuertes temperaturas de la llama del quemador, el segundo y tercero paso está construido en acero estructural A36 de 2.8 mm
<p>➤ Con un sistema de transmisión con engranaje con un disco colgador que permita girar el coche ante una colisión de cabina.</p>	no indica	Sistema de transmisión con engranaje con un disco colgador que permita girar el coche ante una colisión de cabina.	Con un sistema de transmisión con engranaje con un disco colgador que permita girar el coche ante una colisión de cabina.
<p>➤ Con un sistema de elevación del coche automático mediante una bocamaza accionado con el cierre y apertura de la puerta.</p>	no indica	Sistema de elevación del coche automático mediante una bocamaza accionado con el cierre y apertura de la puerta.	Con un sistema de elevación del coche automático mediante una bocamaza accionado con el cierre y apertura de la puerta.
<p>➤ Con aislamiento totalmente asegurado mediante paneles comprimidos de lana de roca con espesor de 4 pulgadas.</p>	no indica	Con aislamiento totalmente asegurado mediante paneles comprimidos de lana de roca con espesor de 4 pulgadas.	Lana de Roca espesor de 4" (paneles Comprimidos)
<p>➤ Con puerta con vidrio panorámico templado y con iluminación interior que proporciona una muy buena visibilidad del producto.</p>	no indica	Con puerta con vidrio panorámico templado y con iluminación interior que proporciona una muy buena visibilidad del producto.	Con puerta con vidrio panorámico templado y con iluminación interior que proporciona una muy buena visibilidad del producto.
<p>➤ La sonda de temperatura de seguridad que corta el quemador será a los 300° C</p>	no indica	La sonda de temperatura de seguridad que corta el quemador será a los 300° C	Sonda de temperatura de seguridad que corta el quemador será a los 300° C
<p>➤ El horno deberá contar con una manija de puerta robusta y fiable. Diseñada de tal forma que permita una apertura más fluida y sencilla de la puerta del horno, al mismo tiempo que asegure un cierre perfecto de la cámara de cocción.</p>	no indica	El horno deberá contar con una manija de puerta robusta y fiable. Diseñada de tal forma que permita una apertura más fluida y sencilla de la puerta del horno, al mismo tiempo que asegure un cierre perfecto de la cámara de cocción.	Cuenta con una manija de puerta robusta y fiable. Diseñada de tal forma que permita una apertura más fluida y sencilla de la puerta del horno, al mismo tiempo que asegure un cierre perfecto de la cámara de cocción.
<p>➤ El Burlete superior y lateral en la cabina regulados para el sello con la puerta mediante las bisagras y el pestillo de la manija y burlete inferior incorporado en la puerta el cual se acomodará al piso de la cámara de cocción realizando un sello hermético de la cabina.</p>	no indica	El Burlete superior y lateral en la cabina regulados para el sello con la puerta mediante las bisagras y el pestillo de la manija y burlete inferior incorporado en la puerta el cual se acomodará al piso de la cámara de cocción realizando un sello hermético de la cabina.	El Burlete superior y lateral en la cabina regulados para el sello con la puerta mediante las bisagras y el pestillo de la manija y burlete inferior incorporado en la puerta el cual se acomodará al piso de la cámara de cocción realizando un sello hermético.
<p>➤ El horno deberá contar con quemador disponibles a gas (GLP)</p>	no indica si es GLP o GNV	El horno deberá contar con quemador disponibles a gas (GLP)	Cuenta con quemador a gas GLP
<p>➤ Tipo de corriente o fase: Monofásico o trifásico</p>	no indica	Tipo de corriente o fase: trifásico	Trifásico
<p>➤ Panel de mando: Táctil</p>	Pantalla digital táctil con temporizador y controles de temperatura	Panel de mando: Táctil	Táctil

ACUMULADORES DE CALOR

<p>➤ El horno deberá contar con acumuladores de calor con el fin de lograr ahorrar tiempo y energía logrando una mayor eficiencia y productividad.</p>	no indica	<p>Cuenta con acumuladores de calor con el fin de lograr ahorrar tiempo y energía logrando una mayor eficiencia y productividad.</p>	<p>Cuenta con acumuladores de calor con el fin de lograr ahorrar tiempo y energía logrando una mayor eficiencia y productividad.</p>
CALIDAD DE COCCIÓN			
<p>➤ Velocidad de giro lento (3.5 RPM) junto con el bajo caudal de aire para así garantizar la cocción de los productos más delicados, así como la homogeneidad de cocción.</p>	no indica	<p>Velocidad de giro lento (3.5 RPM) junto con el bajo caudal de aire para así garantizar la cocción de los productos más delicados, así como la homogeneidad de cocción.</p>	<p>Velocidad de giro lento (3.5 RPM) junto con el bajo caudal de aire para así garantizar la cocción de los productos más delicados, así como la homogeneidad de cocción.</p>
<p>➤ Diseño octogonal de la cámara para asegurar en toda la circunferencia de giro de carro (coche) en flujo de aire constante, originando un buen acabado.</p>	no indica	<p>Diseño octogonal de la cámara para asegurar en toda la circunferencia de giro de carro (coche) en flujo de aire constante, originando un buen acabado.</p>	<p>Diseño octogonal de la cámara para asegurar en toda la circunferencia de giro de carro (coche) en flujo de aire constante, originando un buen acabado.</p>
<p>➤ Con un sistema regulable de distribución de aire, con la finalidad que este sistema sea uniforme en toda la altura y profundidad de bandejero.</p>	no indica	<p>Sistema regulable de distribución de aire, con la finalidad que este sistema sea uniforme en toda la altura y profundidad de bandejero.</p>	<p>Con un sistema regulable de distribución de aire, con la finalidad que este sistema sea uniforme en toda la altura y profundidad de bandejero.</p>
SISTEMA GENERADOR DE VAPOR			
<p>➤ Se requiere de un generador de vapor integrado (exclusivo) de alto rendimiento, con la finalidad de garantizar una cocción perfecta de aquellos productos que requieran una gran cantidad de vapor.</p>	<p>Circulación de aire caliente para una cocción uniforme</p>	<p>Con generador de vapor integrado (exclusivo) de alto rendimiento, con la finalidad de garantizar una cocción perfecta de aquellos productos que requieran una gran cantidad de vapor.</p>	<p>Se requiere de un generador de vapor integrado (exclusivo) de alto rendimiento, con la finalidad de garantizar una cocción perfecta de aquellos productos que requieran una gran cantidad de vapor.</p>
<p>➤ En cuanto a la inyección de vapor, este deberá ser temporizada en segundos, el ingreso de agua en la cámara será a través de una tubería con agujeros distribuidos de manera óptima.</p>	<p>Sistema de inyección a vapor</p>	<p>Inyección de vapor temporizada en segundos, el ingreso de agua en la cámara será a través de una tubería con agujeros distribuidos de manera óptima.</p>	<p>En cuanto a la inyección de vapor, este deberá ser temporizada en segundos, el ingreso de agua en la cámara será a través de una tubería con agujeros distribuidos de manera óptima.</p>
AHORRO ENERGÉTICO			
<p>➤ Equipo que cuente con función de ahorro de energía</p>	no indica	<p>Equipo con función de ahorro de energía</p>	<p>Equipo que cuente con función de ahorro de energía</p>
FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL			
<p>➤ En cuanto al control de mando, con pantalla táctil de 9 pulgadas.</p>	no indica medida	<p>Control de mando, con pantalla táctil de 9 pulgadas.</p>	<p>En cuanto al control de mando, con pantalla táctil de 9 pulgadas.</p>
<p>➤ Deberá ser configurable para el control de hornos estáticos o giratorios.</p>	no indica	<p>Configurable para el control de hornos estáticos o giratorios.</p>	<p>Deberá ser configurable para el control de hornos estáticos o giratorios.</p>
<p>➤ Memoria incorporada para recetas cada una de ellas puede aceptar fases de control</p>	no indica	<p>Memoria incorporada para recetas cada una de ellas puede aceptar fases de control</p>	<p>Memoria incorporada para recetas cada una de ellas puede aceptar fases de control</p>
<p>➤ Acceso directo a los programas almacenados.</p>	no indica	<p>Acceso directo a los programas almacenados.</p>	<p>Acceso directo a los programas almacenados.</p>

➤ Accionamiento independiente para el inicio de ciclo o programa	no indica	Accionamiento independiente para el inicio de ciclo o programa	Accionamiento independiente para el inicio de ciclo o programa
➤ Accionamiento sobre la luz de la cámara de cocción.	no indica	Accionamiento sobre la luz de la cámara de cocción.	Accionamiento sobre la luz de la cámara de cocción.
➤ Accionamiento automático sobre la conexión y desconexión del sistema extractor.	no indica	Accionamiento automático sobre la conexión y desconexión del sistema extractor.	Accionamiento automático sobre la conexión y desconexión del sistema extractor.
➤ Visualización de mensajes de averías	no indica	Visualización de mensajes de averías	Visualización de mensajes de averías
➤ Control de la temperatura interna de trabajo del equipo	no indica	Control de la temperatura interna de trabajo del equipo	Control de la temperatura interna de trabajo del equipo
➤ Sistema en español	no indica	Sistema en español	Sistema en español
➤ Con puertos USB, en el panel de control con pantalla táctil	no indica	Con puertos USB, en el panel de control con pantalla táctil	Con puertos USB, en el panel de control con pantalla táctil
RESPECTO A LOS COCHES (04 unidades)			
➤ Producto fabricado con marco de tubo cuadrado de acero inoxidable de 1 pulgada, guías de acero inoxidable espesor de 1.2 mm, soporte de disco y base del coche en 3 mm de acero inoxidable.	no indica	Producto fabricado con marco de tubo cuadrado de acero inoxidable de 1 pulgada, guías de acero inoxidable espesor de 1.2 mm, soporte de disco y base del coche en 3 mm de acero inoxidable.	Acero inoxidable de 1 pulgada, espesor 1.2mm
➤ Garruchas con ruedas de polímero para alta temperatura, máximo (280°C), permanente.	no indica	Garruchas con ruedas de polímero para alta temperatura, máximo (280°C), permanente).	Garruchas con ruedas de polímero para alta temperatura, máximo (280°C), permanente.
➤ Separación entre guías de 87 mm	no indica	Separación entre guías de 87 mm	87 mm
➤ Deberá contar con 18 niveles para 2 bandejas en cada uno.	no indica	Deberá contar con 18 niveles para 2 bandejas en cada uno.	18
➤ Capacidad en bandejas de 65 cm x 45 cm: 36 por coche	65 x 45	Capacidad en bandejas de 65 cm x 45 cm: 36 por coche	Capacidad en bandejas de 65 cm x 45 cm: 36 por coche
RESPECTO A LAS BANDEJAS			
➤ 72 bandejas lisas de aluminio:	solo ofrece 36	72 bandejas lisas de aluminio:	72 bandejas lisas de aluminio:
o Material: Aluminio 3003	no indica	o Material: Aluminio 3003	o Material: Aluminio 3003
o Capacidad aproximada de panes 40 g: 24	no indica	o Capacidad aproximada de panes 40 g: 24	o Capacidad aproximada de panes 40 g: 24
o Peso (kg): 1.4	no indica	o Peso (kg): 1.4	o Peso (kg): 1.4
o Espesor (mm): 1.0	no indica	o Espesor (mm): 1.0	o Espesor (mm): 1.0
o Dimensiones: 45 x 65 x 2 cm Ancho x largo x altura	65 x 45	o Dimensiones: 45 x 65 x 2 cm Ancho x largo x altura	o Dimensiones: 45 x 65 x 2 cm Ancho x largo x altura
➤ 72 bandejas perforadas de aluminio:	no indica	72 bandejas perforadas de aluminio:	72 bandejas perforadas de aluminio:
o Material: Aluminio 3003	no indica	o Material: Aluminio 3003	o Material: Aluminio 3003
o Capacidad aproximada de panes 40 g: 24	no indica	o Capacidad aproximada de panes 40 g: 24	o Capacidad aproximada de panes 40 g: 24
o Peso (kg): 1.4	no indica	o Peso (kg): 1.4	o Peso (kg): 1.4
o Espesor (mm): 1.0	no indica	o Espesor (mm): 1.0	o Espesor (mm): 1.0
o Dimensiones: 45 x 65 x 2 cm Ancho x largo x altura	no indica	o Dimensiones: 45 x 65 x 2 cm Ancho x largo x altura	o Dimensiones: 45 x 65 x 2 cm Ancho x largo x altura
RESULTADO			
	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

ESPECIFICACIONES TECNICAS		POSTORES - OFRECIMIENTO		
		INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.	CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.)	JANET ALICE LOAYZA PALOMINO
2 MAQUINA AMASADOR - SOBADORA				
CARACTERISTICAS TECNICAS				
➤ Capacidad máxima en harina será de 50 kg		50 Kg	Capacidad máxima en harina será de 50 kg	Capacidad máxima en harina de 50 kg
➤ La estructura de la máquina deberá estar fabricado con chapas de acero al carbono ASTM A36		chapas de acero al carbono ASTM A36	Estructura de la máquina fabricado con chapas de acero al carbono ASTM A36	Estructura de la máquina esta fabricado con chapas de acero al carbono ASTM A36
➤ El tazón, la cuchilla central, el agitador y la canastilla de seguridad deberán ser de acero inoxidable AISI 304.		no indica	El tazón, la cuchilla central, el agitador y la canastilla de seguridad son de acero inoxidable AISI 304.	Tazón, cuchilla central, agitador y canastilla de seguridad son de acero inoxidable AISI 304.
➤ El sistema de transmisión con poleas y correas trapezoidales.		correas y poleas trapezoidales	Sistema de transmisión con poleas y correas trapezoidales.	Sistema de transmisión con poleas y correas trapezoidales
➤ La estructura deberá estar pintada con base epóxica y esmalte poliuretano o pintura electrostática.		no indica	La estructura deberá estar pintada con base epóxica y esmalte poliuretano o pintura electrostática.	Estructura deberá estar pintada con base epóxica y esmalte poliuretano o pintura electrostática.
➤ Tazón de acero inoxidable pulido.		no indica	Tazón de acero inoxidable pulido.	Tazón de acero inoxidable pulido.
➤ Tapa superior de fibra de vidrio.		no indica	Tapa superior de fibra de vidrio.	Tapa superior de fibra de vidrio.
➤ Estabilidad total, por lo cual debe tener cuatro patas regulables.		no indica	Estabilidad total, por lo cual debe tener cuatro patas regulables.	Estabilidad total, gracias a sus cuatro patas regulables.
➤ Motor con doble velocidad, con protección térmica.		no indica	Motor con doble velocidad, con protección térmica.	Motor con doble velocidad, con protección térmica.
➤ Tipo de corriente o fase: Monofásico o trifásico		no indica	Tipo de corriente o fase: Monofásico o trifásico	Trifásico
RENDIMIENTO				
➤ Producto de larga duración, debido al acero inoxidable.		no indica	Producto de larga duración, debido al acero inoxidable.	acero inoxidable
➤ Funcionamiento silencioso.		no indica	Funcionamiento silencioso.	Funcionamiento silencioso.
➤ Tiempo de trabajos breves.		no indica	Tiempo de trabajos breves.	Tiempo de trabajos breves.
➤ Construidos según las normas de prevención de accidentes.		no indica	Construidos según las normas en materias de prevención de accidentes.	Construido según las normas en materias de prevención de accidentes.
➤ Se requiere que amase desde un 15 % de su capacidad.		no indica	Se requiere que amase desde un 15 % de su capacidad.	Amasa desde un 15 % de su capacidad.
FUNCIONES DE CONTROL				
➤ El conmutador deberá ser mediante un selector de 3 posiciones:		selector de 3 posiciones	El conmutador deberá ser mediante un selector de 3 posiciones:	El conmutador deberá ser mediante un selector de 3 posiciones:
o Posición "0": apagado.			o Posición "0": apagado.	o Posición "0": apagado.
o Posición "1": Primera velocidad para el amasado.			o Posición "1": Primera velocidad para el amasado.	o Posición "1": Primera velocidad para el amasado.
o Posición "2": Segunda velocidad para el sobado.			o Posición "2": Segunda velocidad para el sobado.	o Posición "2": Segunda velocidad para el sobado.

➤ Este control deberá estar en la parte frontal superior de la máquina, con manejo sencillo	no indica	Este control deberá estar en la parte frontal superior de la máquina, con manejo sencillo	no indica, sin embargo en la imagen referencial se aprecia
○ Deberá contar con parada de emergencia.	no indica	○ Deberá contar con parada de emergencia.	Cuenta con parada de emergencia
○ Con canastillas de seguridad con micro interruptor de paro en caso de su apertura.	no indica	○ Con canastillas de seguridad con micro interruptor de paro en caso de su apertura.	Con canastillas de seguridad con micro interruptor de paro en caso de su apertura
RESULTADO		CUMPLE	CUMPLE

POSTORES - OFRECIMIENTO			
INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.		CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.)	JANET ALICE LOAYZA PALOMINO
3. MÁQUINA DIVISORA CORTADORA DE MASA			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
➤ En esta divisora se requiere que la tapa y la mesa estén cubiertas de acero inoxidable 304, en la parte exterior.	acero inoxidable pero no indica el grado	En esta divisora se requiere que la tapa y la mesa estén cubiertas de acero inoxidable 304, en la parte exterior.	En esta divisora se requiere que la tapa y la mesa estén cubiertas de acero inoxidable 304, en la parte exterior.
➤ En cuanto a la cuchilla de corte debe ser de acero inoxidable 304, homogéneamente distribuido el cual garantiza el mismo peso de la masa.	no indica	En cuanto a la cuchilla de corte debe ser de acero inoxidable 304, homogéneamente distribuido el cual garantiza el mismo peso de la masa.	La cuchilla de corte debe ser de acero inoxidable 304, homogéneamente distribuido el cual garantiza el mismo peso de la masa.
➤ La prensa para el corte en la región de contacto con el alimento deberá ser fabricada en polietileno de alta densidad sanitario el cual tenga alta resistencia al golpe y duradero.	polietileno	La prensa para el corte en la región de contacto con el alimento deberá ser fabricada en polietileno de alta densidad sanitario el cual tenga alta resistencia al golpe y duradero.	La prensa para el corte en la región de contacto con el alimento es fabricada en polietileno de alta densidad sanitario el cual tiene alta resistencia al golpe y duradero
➤ La mesa deberá estar recubierta con chapa inoxidable, para óptima limpieza y duración.	no indica	La mesa deberá estar recubierta con chapa inoxidable, para óptima limpieza y duración.	La mesa esta cubierta con chapa inoxidable, para óptima limpieza y duración.
➤ Contar con un mecanismo de autolimpieza para la prensa.	no indica	Contar con un mecanismo de autolimpieza para la prensa.	Cuenta con un mecanismo de autolimpieza para la prensa.
RENDIMIENTO			
➤ Divisiones en 30 piezas la masa de pan.	no indica	Divisiones en 30 piezas la masa de pan.	Divisiones en 30 piezas la masa de pan.
➤ Capacidad de 0.9 - 3.0 kg.	09 a 6 kg por porción	Capacidad de 0.9 - 3.0 kg.	Capacidad de 0.9 - 3.0 kg.
➤ Una palanca para cada función, las cuales son: presionar, nivelar y dividir.	no indica	Una palanca para cada función, las cuales son: presionar, nivelar y dividir.	Tiene una palanca para cada función, las cuales son: presionar, nivelar y dividir.
➤ Equipo compacto y de alta producción	no indica	Equipo compacto y de alta producción	Equipo compacto y de alta producción
➤ Base con orificios para anclaje con margen de error de + 3 grados	no indica	Base con orificios para anclaje con margen de error de + 3 grados	Base con orificios para anclaje con margen de error de 3 grados
RESULTADO		CUMPLE	CUMPLE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		POSTORES - OFRECIMIENTO	
INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.		CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.)	JANET ALICE LOAYZA PALOMINO
4. CÁMARA DE FERMENTACIÓN PARA MASA DE PANADERÍA/PASTELERÍA			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
➤ La estructura deberá ser fabricada en acero inoxidable AISI 304 interiormente y para el exterior AISI 430.		acero inoxidable con paneles de poliuretano aislantes	Estructura fabricada en acero inoxidable AISI 304 interiormente y para el exterior AISI 430
➤ Contará con un generador de vapor a base de resistencias eléctricas inoxidable con un ventilador para el vapor en la cabina.		no indica	Contará con un generador de vapor a base de resistencias eléctricas inoxidable con un ventilador para el vapor en la cabina.
➤ En cuanto al panel de control se requiere de mando digital con controlador de temperatura y humedad relativa.		no indica	El panel de control tiene mando digital con controlador de temperatura y humedad relativa.
➤ B138		hasta 144 bandejas	no indica
➤ Deberá contar con una puerta con sistema de seguridad para abrir desde el interior de la cámara.		no indica	Cuenta con una puerta con sistema de seguridad para abrir desde el interior de la cámara.
➤ Se requiere una cámara desarmable para su fácil traslado e instalación.		no indica	Tiene una cámara desarmable para su fácil traslado e instalación.
➤ Contar con iluminación interior.		no indica	Cuenta con iluminación interior
FUNCIONES DE CONTROL			
➤ Se requiere un controlador montado en la parte frontal		no indica	Tiene un controlador montado en la parte frontal.
➤ El controlador deberá encender y apagar el equipo		no indica	El controlador enciende y apaga el equipo
➤ Este control deberá permitir configurar los parámetros de temperatura y humedad relativa, de acuerdo a las necesidades que se tenga en producción el operario.		no indica	El control permite configurar los parámetros de temperatura y humedad relativa, de acuerdo a las necesidades que se tenga en producción el operario
➤ Humedad relativa: en el rango de 80-85 % (+ 5 %)		rango de humedad 80% a 85% (+/- 5%)	Humedad relativa: en el rango de 80-85 % (+ 5 %)
➤ Temperatura: 35 °C (+ 2 °C)		20°C a 35°C (+/- 2%)	Temperatura: 35 °C (+ 2 °C)
➤ Tipo de corriente o fase: Monofásico o trifásico		no indica	Temperatura: 35 °C (+ 2 °C) trifásico
RESULTADO		NO CUMPLE	CUMPLE
			NO CUMPLE

POSTORES - OFRECIMIENTO			
ESPECIFICACIONES TECNICAS		INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.	CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vázquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.)
JANET ALICE LOAYZA PALOMINO			
5 BATIDORA INDUSTRIAL DE 30 LITROS			
CARACTERISTICAS TECNICAS			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Batidora de capacidad de 30 litros, de acero inoxidable ➤ La estructura de la máquina deberá estar fabricado con chapas de acero al carbono ASTM A36, pintado con base de epoxica y esmalte poliuretano o electrostática. ➤ El tazón y los alambres del espumante deberán estar fabricados en aceros inoxidables AISI 304, el batidor plano (paleta), deberá ser de una aleación especial de duraluminio. ➤ Deberá de disponer de una canastilla de seguridad fabricado en acero inoxidable AISI 304, con la finalidad de proteger el operario contra accidentes y a su vez, permitir la visibilidad del batido. ➤ Deberá incluir una tolva vertedora para el suministro de ingredientes, inclusive si la maquina está en funcionamiento. ➤ El sistema de transmisión será a través de poleas con correas y cabezal planetario para el giro del accesorio. ➤ En cuanto a la fijación de taza será mediante un sistema de brazos y palanca de fácil manipulación. ➤ Tapa superior de fibra de vidrio. ➤ En cuanto al ruido deberá ser menor a los 80 db. ➤ Tipo de corriente o fase: Monofásico o trifásico 	<ul style="list-style-type: none"> 30 litros acero inoxidable pero no indica grado acero inoxidable pero no indica grado no indica no indica no indica no indica no indica no indica 	<ul style="list-style-type: none"> Batidora de capacidad de 30 litros, de acero inoxidable La estructura de la máquina deberá estar fabricado con chapas de acero al carbono ASTM A36, pintado con base de epoxica y esmalte poliuretano o electrostática. El tazón y los alambres del espumante deberán estar fabricados en aceros inoxidables AISI 304, el batidor plano (paleta), deberá ser de una aleación especial de duraluminio. Deberá de disponer de una canastilla de seguridad fabricado en acero inoxidable AISI 304, con la finalidad de proteger el operario contra accidentes y a su vez, permitir la visibilidad del batido. Deberá incluir una tolva vertedora para el suministro de ingredientes, inclusive si la maquina está en funcionamiento. El sistema de transmisión será a través de poleas con correas y cabezal planetario para el giro del accesorio. En cuanto a la fijación de taza será mediante un sistema de brazos y palanca de fácil manipulación. Tapa superior de fibra de vidrio. En cuanto al ruido deberá ser menor a los 80 db. Tipo de corriente o fase: trifásico 	<ul style="list-style-type: none"> Batidora de capacidad de 30 litros, de acero inoxidable Estructura de la máquina está fabricado con chapas de acero al carbono ASTM A36, pintado con base de epoxica y esmalte poliuretano o electrostática. El tazón y los alambres del espumante están fabricados en aceros inoxidables AISI 304, el batidor plano (paleta), es de una aleación especial de duraluminio Tiene una canastilla de seguridad fabricado en acero inoxidable AISI 304, con la finalidad de proteger el operario contra accidentes y a su vez, permitir la visibilidad del batido incluye una tolva vertedora para el suministro de ingredientes, inclusive si la maquina está en funcionamiento Sistema de transmisión será a través de poleas con correas y cabezal planetario para el giro del accesorio. La fijación de taza será mediante un sistema de brazos y palanca de fácil manipulación. Tapa superior de fibra de vidrio Ruido menor a los 80 db. Trifásico
FUNCIONES DE CONTROL			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se requiere un control de mando digital amigable con el usuario, con dos opciones de operación: <ul style="list-style-type: none"> o Manual y Automático 	no indica	<ul style="list-style-type: none"> o Manual y Automático 	<ul style="list-style-type: none"> Tiene control de mando digital amigable con el usuario, con dos opciones de operación <ul style="list-style-type: none"> o Manual y Automático
En la opción automático deberá contar con 9 niveles de velocidad y un temporizador de 0 - 99 minutos	no indica	En la opción automático cuenta con 9 niveles de velocidad y un temporizador de 0 - 99 minutos	La opción automática tiene 9 niveles de velocidad y un temporizador de 0 - 99 minutos

[Handwritten signatures and initials]

➤ Este control deberá estar en la parte frontal superior de la máquina, con manejo sencillo	no indica	Este control deberá estar en la parte frontal superior de la máquina, con manejo sencillo.	El control cuenta en la parte frontal superior de la máquina, con manejo sencillo.
RESULTADO		NO CUMPLE	CUMPLE

POSTORES - OFRECIMIENTO			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.	CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.)	JANET ALICE LOAYZA PALOMINO
6 MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
➤ Dos (02) mesas de doble piso, las cuales deberán estar fabricada en acero inoxidable AISI - 304, espesor de plancha 1.5 mm.	acero inoxidable AISI 304	Dos (02) mesas de doble piso, las cuales deberán estar fabricada en acero inoxidable AISI - 304, espesor de plancha 1.5 mm.	Fabricado en acero inoxidable AISI - 304, espesor de plancha 1.5 mm.
➤ Con patas de tubo inoxidable redondo de diámetro 50 mm x 1.5 mm de espesor.	2" con pared de 1.5mm	Con patas de tubo inoxidable redondo de diámetro 50 mm x 1.5 mm de espesor.	Con patas de tubo inoxidable redondo de diámetro 50 mm x 1.5 mm de espesor.
➤ Incluir regatones de goma en las patas.	regatones de jebe importado antideslizante	Incluir regatones de goma en las patas.	Incluir regatones de goma en las patas.
➤ Reforzado mediante omegas en el tablero y tubos inoxidables redondos.	doble biselado en los bordes para mayor seguridad.	Reforzado mediante omegas en el tablero y tubos inoxidables redondos.	Reforzado mediante omegas en el tablero y tubos inoxidables redondos.
DIMENSIONES			
➤ Alto: 90 cm	90	Alto: 90 cm	Alto: 90 cm
➤ Ancho: 90 cm	90	Ancho: 90 cm	Ancho: 90 cm
➤ Largo: 150 cm	150	Largo: 150 cm	Largo: 150 cm
RESULTADO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

POSTORES - OFRECIMIENTO			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.	CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.)	JANET ALICE LOAYZA PALOMINO
7 BALANZA DIGITAL DE CAPACIDAD DE 200 kg			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
➤ Una (01) Balanza de Pie, de acero inoxidable de capacidad de 200 kg, con precisión de 20 g.	200 Kg precisión 50Gr	Una (01) Balanza de Pie, de acero inoxidable de capacidad de 200 kg, con precisión de 20 g.	Fabricado en acero inoxidable de capacidad de 200 kg, con precisión de 20 g.
INDICADOR DIGITAL DE PESO			
➤ Carcasa en acero inoxidable de alta resistencia, IP67	no indica	Carcasa en acero inoxidable de alta resistencia, IP67	Carcasa en acero inoxidable de alta resistencia, IP67
➤ Unidades kg. g.	Kg. G	Unidades kg. g.	Unidades kg. g.
➤ Teclado resistente tipo pulsador	no indica	Teclado resistente tipo pulsador	Teclado resistente tipo pulsador
➤ Batería recargable interna incluida (60 horas de uso continuo sin corriente)	20 horas de uso continuo	Batería recargable interna incluida (60 horas de uso continuo sin corriente)	Batería recargable interna incluida (60 horas de uso continuo sin corriente)
➤ Indicador de Peso Digital, en polímero ABS de alta resistencia	no indica	Indicador de Peso Digital, en polímero ABS de alta resistencia	Indicador de Peso Digital, en polímero ABS de alta resistencia

➤ Fuente de energía: con adaptador AC/DC (a 220)	no indica	Fuente de energía: con adaptador AC/DC (a 220)	Fuente de energía: con adaptador AC/DC (a 220)
➤ Pantalla frontal, tipo LCD retro iluminado, para visualizar en ambientes iluminados	digital LCD retroiluminada	Pantalla frontal, tipo LCD retro iluminado, para visualizar en ambientes iluminados	Pantalla frontal, tipo LCD retro iluminado, para visualizar en ambientes iluminados
➤ Función alto- ok-Bajo, por medio de señales luminosas y audible	no indica	Función alto- ok-Bajo, por medio de señales luminosas y audible	Función alto- ok-Bajo, por medio de señales luminosas y audible
➤ Función de peso bruto, tara, neto, Memoria de taras y productos de conteo	no indica	Función de peso bruto, tara, neto, Memoria de taras y productos de conteo	Función de peso bruto, tara, neto, Memoria de taras y productos de conteo
➤ Función cuenta piezas, 04 niveles de hold, tara automática.	no indica	Función cuenta piezas, 04 niveles de hold, tara automática.	Función cuenta piezas, 04 niveles de hold, tara automática.
➤ Interfase RS232 para conexión a computador y/o impresora.	no indica	Interfase RS232 para conexión a computador y/o impresora.	Interfase RS232 para conexión a computador y/o impresora.
DISEÑO DE ESTRUCTURA DE PLATAFORMA			
➤ Plataforma de acero inoxidable (A-304) y la estructura fabricada en perfiles de acero al carbono.	no indica	Plataforma de acero inoxidable (A-304) y la estructura fabricada en perfiles de acero al carbono.	Plataforma de acero inoxidable (A-304) y la estructura fabricada en perfiles de acero al carbono.
➤ Plataforma resistente en este segmento de balanzas, parante tubular de acero inoxidable	4 patas de apoyo gtraduales	Plataforma resistente en este segmento de balanzas, parante tubular de acero inoxidable	Plataforma resistente en este segmento de balanzas, parante tubular de acero inoxidable
➤ Balanza de última tecnología de pesaje, es decir, fácil uso y para trabajo pesado, en la industria y el comercio en general.	no indica	Balanza de última tecnología de pesaje, es decir, fácil uso y para trabajo pesado, en la industria y el comercio en general.	Balanza de última tecnología de pesaje, fácil uso y para trabajo pesado
➤ Construcción robusta, diseño ergonómico, con 4 patas de apoyo con regulación de la horizontal, para fácil posicionamiento en sobremesa o piso.	4 patas de apoyo gtraduales	Construcción robusta, diseño ergonómico, con 4 patas de apoyo con regulación de la horizontal, para fácil posicionamiento en sobremesa o piso.	Construcción robusta, diseño ergonómico, con 4 patas de apoyo con regulación de la horizontal, para fácil posicionamiento en sobremesa o piso.
➤ Celda de carga en aluminio importada, protegida contra sobrecargas, protección IP65	no indica	Celda de carga en aluminio importada, protegida contra sobrecargas, protección IP65	Celda de carga en aluminio importada, protegida contra sobrecargas, protección IP65
➤ Fácil instalación (solo nivelar y ajustar).	no indica	Fácil instalación (solo nivelar y ajustar).	Fácil instalación (solo nivelar y ajustar).
RESULTADO		CUMPLE	CUMPLE





POSTORES - OFRECIMIENTO			
ESPECIFICACIONES TECNICAS		INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.	CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.)
8 BALANZA DIGITAL GRAMERA DE 0.1 g A 5 kg			JANET ALICE LOAYZA PALOMINO
CARACTERISTICAS TECNICAS			
Una (01) Balanza digital gramera de capacidad de 5 kg, con precisión de 0.1 g, de acero inoxidable		5 Kg precisión 0.1 Gr	Una (01) Balanza digital gramera de capacidad de 5 kg, con precisión de 0.1 g, de acero inoxidable
➤ Plato de acero inoxidable garantizando el uso en ambientes hostiles tanto de humedad y/o frio (a prueba de agua, frio, polvo)		no indica	Plato de acero inoxidable garantizando el uso en ambientes hostiles tanto de humedad y/o frio (a prueba de agua, frio, polvo)
➤ Con soporte de temperaturas de operación de -5 a +35 °C		no indica	Con soporte de temperaturas de operación de -5 a +35 °C
➤ Display doble: Frontal y posterior – para planta de proceso de alimentos		no indica	Display doble: Frontal y posterior – para planta de proceso de alimentos
➤ Unidades kg y g.		Kg. y Gr	Unidades kg y g.
➤ Con Bateria recargable interna, alimentación con corriente 220 volts AC		bateria recargable	Con Bateria recargable interna, alimentación con corriente 220 volts AC
➤ Pantalla con doble visor frontal y trasero, tipo LED rojo brillante de gran visibilidad		digital doble pantalla LCD	Pantalla con doble visor frontal y trasero, tipo LED rojo brillante de gran visibilidad
➤ Función Over-Under-Acept por medio de señales luminosas		no indica	Función Over-Under-Acept por medio de señales luminosas
➤ Función de peso bruto, tara, neto		no indica	Función de peso bruto, tara, neto
➤ Función cuenta piezas simples.		no indica	Función cuenta piezas simples.
RESULTADO		NO CUMPLE	CUMPLE




ESPECIFICACIONES TECNICAS			POSTORES - OFRECIMIENTO	
INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.		CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.)	JANET ALICE LOAYZA PALOMINO	
9 REFRIGERADORA ELECTRICA INDUSTRIAL DE 800 LITROS				
CARACTERISTICAS TECNICAS				
Una (01) Conservadora Vertical (refrigeración) de acero inoxidable de 2 puertas		no indica numero de puertas	Una (01) Conservadora Vertical (refrigeración) de acero inoxidable de 2 puertas	Conservadora Vertical de acero inoxidable de 2 puertas
➤ Material de fabricación: Fabricada interior y exterior en acero inoxidable de calidad AISI 304 2B (uso gastronómico).		acero inoxidable AISI 304	Material de fabricación: Fabricada interior y exterior en acero inoxidable de calidad AISI 304 2B (uso gastronómico).	Material de fabricación acero inoxidable de calidad AISI 304 2B
➤ Base de cámara en ángulo en acero inoxidable.		no indica	Base de cámara en ángulo en acero inoxidable.	Base de Cámara en ángulo en acero inoxidable
➤ Proceso de soldadura TIG con gas inerte (argón).		no indica	Proceso de soldadura TIG con gas inerte (argón).	Proceso de soldadura TIG con gas inerte (argón).
➤ Temperatura 0° a 5 °C		0 °C a 5°C	Temperatura 0° a 5 °C	Temperatura 0° a 5 °C
➤ Motor ½ HP (ecológico 134 A)		motor de 1 HP refrigerante ecológico R-13a	Motor ½ HP (ecológico 134 A)	Motor ½ HP (ecológico 134 A)
➤ Fuente de alimentación 220 V /60 Hz.		no indica	Fuente de alimentación 220 V /60 Hz.	Fuente de alimentación 220 V /60 Hz.
➤ 03 repisas (parrillas) de almacenamiento fabricadas íntegramente en Acero Inoxidable		3 repisas en parrillas de acero inoxidable extraíble	03 repisas (parrillas) de almacenamiento fabricadas íntegramente en Acero Inoxidable	03 repisas (parrillas) en Acero Inoxidable
➤ Drenajes determinados para su limpieza.		no indica	Drenajes determinados para su limpieza.	Drenajes determinados para su limpieza.
➤ Condensador importado.		no indica	Condensador importado.	Condensador importado.
➤ Sistema a tiro forzado.		no indica	Sistema a tiro forzado.	Sistema a tiro forzado.
➤ Control digital de temperatura.		Termostato digital FULL GAUGE MT-512 con display LCD	Control digital de temperatura.	Control digital de temperatura.
➤ Bisagras tipo pin		no indica	Bisagras tipo pin	Bisagras tipo pin
➤ Puertas imantadas con empaquetaduras.		no indica	Puertas imantadas con empaquetaduras.	Puertas imantadas con empaquetaduras.
➤ Difusor diseñado con tubo de cobre de ½" con aletas de aluminio.		no indica	Difusor diseñado con tubo de cobre de ½" con aletas de aluminio.	Difusor diseñado con tubo de cobre de ½" con aletas de aluminio.
➤ Aislamiento térmico de 3" de poliestireno de alta densidad para su hermeticidad.		no indica	Aislamiento térmico de 3" de poliestireno de alta densidad para su hermeticidad.	Aislamiento térmico de 3" de poliestireno de alta densidad para su hermeticidad.
➤ Medidas:				
o Frente: 100 cm		1.5m	o Frente: 100 cm	o Frente: 100 cm
o Fondo: 80 cm		1.2m	o Fondo: 80 cm	o Fondo: 80 cm
o Alto: 230 cm		1.8m	o Alto: 230 cm	o Alto: 230 cm
➤ Tipo de corriente o fase: Monofásico o trifásico		no indica	Tipo de corriente o fase: trifásico	trifásico
RESULTADO		NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		POSTORES - OFRECIMIENTO	
		INVERSIONES CVSFA E.I.R.L.	CONSORCIO CHARAI (conformado por Sara Verónica Vásquez Sarasi e Importaciones Charai S.A.C.)
10 CONGELADORA ELÉCTRICA HORIZONTAL DE 300 LITROS APROX. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			JANET ALICE LOAYZA PALOMINO
> Material de fabricación: Fabricada en acero inoxidable AISI 304 2B (uso gastronómico). > Capacidad: 300 - 350 litros		Acero Inoxidable AISI 304	Material de fabricación: Fabricada en acero inoxidable AISI 304 2B (uso gastronómico). Capacidad: 300 - 350 litros
> 2 aislamiento térmico de poliestireno de alta densidad para su hermeticidad. > 01 tapa, cerrojo vertical importado. > Bisagras de dos tiempos		espuma de poliestireno de alta densidad para mantener la temperatura e inyectado de espuma de poliuretano expandido no indica no indica	Cuenta con 02 aislamientos de poliestireno de alta densidad 01 tapa, cerrojo vertical importado. Bisagras de dos tiempos
> Puertas con empaquetaduras imantadas > Cable vulcanizado para conexión eléctrica.		cierre hermético, manija ergonomica y empaquetadura imantada no indica	Puertas con empaquetaduras imantadas Cable vulcanizado para conexión eléctrica.
> Resistencias en los marcos de las puertas para evitar condensaciones > Garruchas para transporte alemanas.		no indica no indica	Resistencias en los marcos de las puertas para evitar condensaciones Garruchas para transporte alemanas.
> Temperatura de trabajo de 0°C a - 20°C > Motor 1/3 HP Temperatura baja		0°C hasta 20°C 1/2 HP	Temperatura de trabajo de 0°C a - 20°C Motor 1/3 HP Temperatura baja
> Drenajes determinados para su limpieza > Condensador importado		no indica no indica	Drenajes determinados para su limpieza Condensador importado
> Termostato graduable. > Ajuste de temperatura por control termostático		digital FULL GAUGE MT-512 con display LCD no indica	Termostato graduable. Ajuste de temperatura por control termostático
> Fuente: 220 V/ 60Hz > Potencia 600 W		no indica no indica	Fuente: 220 V/ 60Hz Potencia 600 W
> Tipo de corriente o fase: Monofásico o trifásico		no indica	Tipo de corriente o fase: Monofásico o trifásico
RESULTADO		NO CUMPLE	CUMPLE
		NO CUMPLE	NO CUMPLE

OBSERVACIONES

1 Se precisa que la Empresa INVERSIONES CVSFA E.I.R.L. solo cumple técnicamente con el ítem N° 6 MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE

2 la capacidad debería ser para 4 coches (36 bandejas por coche, siento un total de 144 bandejas de 65 cm x 45 cm); además, incumple con el ítem N° 10 CONGELADORA ELÉCTRICA HORIZONTAL DE 300 LITROS APROX, ofertando un rango de temperatura de trabajo de 0°C a 20°C debiendo ser de 0°C a -20°C.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 029-2024-MPC/CS - SEGUNDA CONVOCATORIA

ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PANADERÍA DEL PROGRAMA DEL COMEDOR DEL PUEBLO "TERESA IZQUIERDO"

FACTORES DE EVALUACIÓN	CONSORCIO CHARAI (conformado por Rosa Angélica Sarasi Vega e Importaciones Charai S.A.C.)	
	MONTO OFERTADO	PUNTAJE
A. PRECIO - 100 PUNTOS		
La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i = Precio i O _m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del Precio	S/390,000.00	100.00
PUNTAJE		100.00
PUNTAJE ADICIONAL POR REMYPE 5%		5.00
PUNTAJE TOTAL MAS BONIFICACION		105.00
ORDEN DE PRELACIÓN		1°

Callao, 12 de noviembre de 2024


 RICARDO DAVID MAYHUASCA HUAMAN
 Presidente Titular


 LUCY IVONNE RUIZ BENAVIDES
 Primer Miembro Titular


 LILA MARISELA CHUMPEN AMARO
 Segundo Miembro Titular

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 029-2024-MPC/CS - SEGUNDA CONVOCATORIA

ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PANADERÍA DEL PROGRAMA DEL COMEDOR DEL PUEBLO "TERESA IZQUIERDO"

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CONSORCIO CHARAI (conformado por Rosa Angélica Sarasi Vega e Importaciones Charai S.A.C.)
ORDEN DE PRELACIÓN		1°
A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
	<p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 410,389.10 (Cuatrocientos Diez Mil Trescientos Ochenta y Nueve con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 100,000.00 (Cien Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: EQUIPO Y/O MAQUINARIA DE COCINA DE CUALQUIER TIPO.</p>	<p align="center">CUMPLE (Acredita un total de S/ 735,000.00)</p>
RESULTADO		CALIFICA

Callao, 12 de noviembre de 2024


 RICARDO DAVID MAYHUASCA HUAMAN
 Presidente Titular


 LUCY IVONNE RUIZ BENAVIDES
 Primer Miembro Titular


 LILA MARISELA CHUMPEN AMARO
 Segundo Miembro Titular