

FORTALECIMIENTO ESTRATÉGICO DE CENTROS DE EXTENSIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA FASE 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICION DE EQUIPO ARTESANAL PARA ELABORACIÓN DE CERVEZA PARA EL PROYECTO VINCULADO AL CITEAGROINDUSTRIAL ICA

I. ANTECEDENTES

El 22 de agosto de 2016, se firmó el Contrato de Préstamo N° 3700/OC-PE entre la República del Perú y el BID para contribuir a la financiación y ejecución del proyecto de inversión pública (PIP) Mejoramiento de los Niveles de Innovación Productiva a Nivel Nacional (código SNIP 339441), el cual se encuentra a cargo del Ministerio de la Producción, por intermedio del Programa Nacional de Innovación para la Competitividad y Productividad (PNICP), hoy Programa Nacional de Desarrollo Tecnológico e Innovación (PROINNÓVATE).

El Proyecto tiene dos componentes de intervención:

- Componente 1: Mejora de las capacidades para innovar en la industria y servicios
- Componente 2: Entorno para la innovación productiva

En el marco del Componente 1, se llevó a cabo el Concurso "Fortalecimiento Estratégico de los Centros de Transferencia Tecnológica (CET) – Fase 2", cuyo objetivo es ampliar y mejorar la oferta de servicios de asesoramiento y apoyo al desarrollo tecnológico y de innovación de las empresas peruanas, mediante la expansión y consolidación de Centros de Extensión y Transferencia Tecnológica, en adelante CET.

Específicamente, esta Fase 2 busca cofinanciar la implementación del Plan Estratégico de los Centros de Extensión y Transferencia Tecnológica (CET) para desarrollar una oferta adecuada y efectiva de servicios tecnológicos especializados, así como brindar asistencia técnica para una adecuada absorción tecnológica, servicios de mejoramiento de la capacidad receptora de tecnologías y fortalecimiento de la capacidad innovadora de las empresas.

En ese contexto, el CITEagroindustrial Ica se adjudicó recursos para financiar su Proyecto CETF2-2-P-020-21 y se procedió a la suscripción del Contrato de Adjudicación de RNR N° 0151-PROINNOVATE-CETF2-2022, y se cuenta con un Cronograma de Desembolsos y Cuadro de Hitos del Proyecto aprobado, en el marco del cual se efectúa el presente requerimiento.

El presente requerimiento se enmarca en el Componente 03: Impulsar el salto tecnológico e innovación de la cadena de valor agroindustrial para una producción sostenible y diversificada de cadena productiva atendida, actividad 3.2: Programa de Servicios tecnológicos en desarrollo de alternativas de productos con valor agregado de las unidades productivas.

II. OBJETO DE LA CONTRATACION

Adquirir (01) EQUIPO ARTESANAL PARA ELABORACION DE CERVEZA, como parte del Fortalecimiento estratégico de los centros de extensión y transferencia tecnológica – Segunda Fase, correspondiente al proyecto: "Fortalecimiento y Ampliación de los servicios de extensionismo tecnológico y de innovación del CITE agroindustrial Ica para mejorar la competitividad de las unidades productivas de la cadena de valor agroindustrial de la región Ica, Ayacucho, Junín y Huancavelica", con la finalidad de cumplir lo enmarcado en el componente 03: Impulsar el salto tecnológico e innovación de la cadena de valor agroindustrial para una producción sostenible y diversificada de cadena productiva atendida, actividad 3.2: Programa de Servicios tecnológicos en desarrollo de alternativas de productos con valor agregado de las unidades productivas..

III. REQUERIMIENTOS TECNICOS MÍNIMOS:

Ítem	EQUIPO ARTESANAL PARA ELABORACIÓN DE CERVEZA	CANTIDAD	01 UNIDAD
REQUERIMIENTOS PRINCIPALES			
N°1 A	Características Técnicas del equipo	A01	01 cocina cervecera de 3 niveles, con parrillas desmontables, hornillas de alta presión, dimensiones 1.75 x 60 cms. (largo x ancho) altura 55 cms
		A02	03 ollas de Acero Inoxidable de 1.2 mm espesor, dimensiones 500 x 500 mm, capacidad 100 L, con válvula, con 03 tapas planas y 01 falso fondo con altura de 5 cms para 100 L.
		A03	01 bomba magnética cabezal de acero de 220v.
		A04	01 enfriador de placas (40 placas).
		A05	Sparge Arm para recirculado de mosto y lavado de grano, acero inoxidable 304.
		A06	01 fermentador cónico enchaquetado de 100 LT, doble pared, cuerpo de acero inoxidable, espesor de pared 3.0 mm, medidas 1.80 mt altura x 0.80 de diámetro, 2 válvulas tipo clamp, 1 válvula para medir la presión, 1 salida de co2 y purgador, 1 termómetro 1 ingreso y salida de 1/2" para agua, 03 garruchas giratorias c/freno, parte inferior cónico.
		A07	01 fermentador cónico enchaquetado de 50 L, doble pared de 50 lts, cuerpo de acero inoxidable, espesor de pared 3.0 mm medidas 1.80 mt altura x 0.80 de diámetro, 2 válvulas tipo clamp, 1 válvula para medir la presión, 1 salida de CO2 y purgador, 1 termómetro, 1 ingreso y salida de 1/2" para agua, 03 garruchas giratorias c/freno, parte inferior cónico.
		A08	01 paddle Brew de 40" (paleta para cocinar de acero inoxidable).
		A09	01 molino de granos con rodillos, material de acero endurecido, diseño de rodillos estriados, cuerpo de Acero dulce con recubrimiento en polvo, capacidad del molino: 300 kg por hora, potencia: 1.1kw 220v monofásico, RPM: 700rpm.
		A10	04 fermentadores de plástico de 25 L (con caño, tapa y airlock cada fermentador)
		A11	03 Hop Spider (dimensiones: altura colador 35 cms, diámetro superior 15 cms, diámetro inferior 10 cms, altura total 45 cms.).
		A12	01 llenadora automática de latas, diseño sólido en acero inoxidable, dimensiones: 32x17x18cm (HxAxP), para todo tipo de latas estándar (0.33 – 0.4 y 0.5 L), que incluya manguera de cerveza reductora de espuma de 2.5mm con filtro integrado, conexión de CO2 de 3/8" John Guest a conector de manguera de 1/4", fuente de alimentación de 12V DC 220v (incluir transformador de ser necesario), desconexión rápida estándar de barril cursi con roscas MFL de 1/4", tubería de CO2 (1/4"), regulador de CO2 para gas de purga para alimentación de 0.1 – 0.2 bares.
		A13	01 selladora de latas semiautomática, para latas de 12 y 16 oz, velocidad nominal de 3300 rpm, que incluya transformador de ser necesario, con splash guard y mandril.
		A14	04 barriles 30 LTS Keg US slim (Volumen total: 30.5 litros, volumen de llenado: 30.0 litros, altura: 590 mm, diámetro externo: 278 mm, material: acero inoxidable AISI 304, sobrepresión de funcionamiento: estándar 3 bares) con cabezal tipo G micromatic.
		A15	04 barriles 50L KEG EUR (Volumen total: 50.5 litros, Volumen de llenado: 50.0 litros, altura: 532 mm, diámetro externo: 408 mm, material: norma AISI 304, sobrepresión de funcionamiento: estándar 3 bares, que incluya cabezal espada tipo "G" Micromatic, construido

			en acero inoxidable AISI 304, medidas diámetro externo 406 mm, altura 530 mm.
		A16	04 barriles de 5 L Minikeg, cuerpo de acero inoxidable, con asas
		A17	04 barriles de 10 L Minikeg, medidas 175mmx 488mm, cuerpo de acero inoxidable, con asas
B	Accesorios que debe incluir el Equipo	B01	03 pares asas de silicona para ollas.
		B02	02 adaptadores de mangueras.
		B03	1000 unidades de botellas ámbar para cerveza formato 330 ml.
		B04	1000 unidades de chapas tipo corona para botella de cerveza formato de 330 ml (colores varios).
		B05	02 soportes de mangueras de plástico.
		B06	04 mts de Manguera y abrazaderas.
		B07	Balanza digital de 1 g a 5 kg, pantalla LCD, modo de funcionamiento en gramos y onzas, potencia: 1.5V, apagado automático cuando está sin uso
		B08	Refractómetro RHB – 32 SG ATC con luz LED, 0 - 32°Brix, gravedad específica 1.000 - 1.120. ATC temperatura: 0-30°C. Resolución y exactitud: Brix 0.1%, SG 0.001sg.
		B09	Termómetro digital con sonda de acero, temperatura de funcionamiento de 0 a 250°C, rango de temporizador de 99 min 59 seg, temporizador función alarma, opción de visualización en Grados Celsius y Fahrenheit.
		B10	Airlock: 5 unidades (2 unidades airlock tapa roja y 3 airlock de 3 piezas).
		B11	Autosifón de acero de 50 cm.
		B12	Escurreidor para botellas para 90 unidades.
		B13	Montaje de línea de gas acorde a la cocina.
		B14	02 jarras de acero inoxidable capacidad 2 L.
		B15	02 jarras de acero inoxidable capacidad 1 L.
		B16	01 llenador de botella de acero inoxidable con manguera y abrasadera.
		B17	500 unidades de latas de cerveza de 330 ml con las tapas respectivas.
		B18	500 unidades de latas de cerveza de 500 ml con las tapas respectivas.
		B19	01 embudo de acero inoxidable 12cm x 12 cm.
		B20	01 soporte para bomba y enfriador de placas.
		B21	01 lavador casero de botellas de cerveza.

		B22	04 bolsas dryhop (material organza, reutilizables, lavables, 15X21 cms).
		B23	120 unidades de Copa cervecera tipo Porter 12 oz.
		B24	120 unidades de copa cervecera tipo Munich 10 oz.
		B25	120 unidades de copa cervecera tipo Lexington 10 oz.
		B26	120 unidades de copa de cerveza 300 mL
		C	Condiciones de operación
C02	Frecuencia: No aplica		

REQUERIMIENTOS SECUNDARIOS

D. Garantía	D01	Alcance de la garantía: contra defectos de diseño y/o fabricación, averías o fallas de funcionamiento ajenas al uso normal o habitual, además, que las mismas no hayan sido detectables al momento que se otorgó la conformidad.
	D02	Vigencia de la garantía: 12 meses
	D03	Inicio de la garantía: a partir de la fecha en que el CITE otorga la Conformidad.
	D04	La garantía deberá emitirse mediante documento (Certificado o Carta) al momento de la entrega del bien.
E. Documentos complementarios a la entrega del bien	E01	Documento con información técnica para el uso e instalación del equipo.
	E02	Ficha técnica de los materiales usados en la fabricación y/o declaración jurada de los mismos.
F. Envase, Empaque, Embalaje	F01	El proveedor es responsable de preservar el buen estado de las características y la calidad de los equipos, bienes y/o mobiliario, durante su manipuleo y/o transporte.
	F02	El envase, empaque y embalaje deberá garantizar la integridad del producto hasta su utilización.
G. La adquisición incluye	G01	Acondicionamiento: El proveedor deberá considerar todo lo necesario para el correcto acondicionamiento del bien. La Entidad se limitará a indicar los puntos de conexión necesarios (electricidad, agua, vapor, gases, otros).
	G02	Instalación: El proveedor es responsable del detalle técnico y calidad de los trabajos de instalación (estabilidad, seguridad, regulación, eficacia, entre otros, que se requieran de acuerdo a la naturaleza y características del bien), así como de la provisión, a todo costo, de las herramientas, materiales, insumos, que en general se requieran al efecto; debiendo tener en cuenta las recomendaciones del fabricante y normas de seguridad aplicables al caso.
	G03	Prueba de Funcionamiento: Se llevará a cabo en presencia del especialista designado por la sede de destino, consistiendo en su encendido y/o arranque, seguido de la verificación operativa mecánica, eléctrica, electro-mecánica, electrónica, manual y/u otras, según la naturaleza del equipo. Las herramientas, insumos, aditivos y/o materiales necesarios para la ejecución de la prueba de funcionamiento serán proporcionados, a todo costo, por el Contratista. Los insumos requeridos son: <ul style="list-style-type: none"> • Malta cervecera tipo pale ale (EBC 5 -7): 50 Kg)

		<ul style="list-style-type: none"> • Malta cervecera tipo Pilsner (EBC – 4.9): 50 kg • Malta cervecera tipo Caramel aromatic (EBC 41 -60): 50 kg • Malta cervecera tipo Red Ale (EBC 28-32): 50 kg • Malta cervecera tostada Chocolate EBC 800-1000: 50 kg • Levadura Safale S-04: 20 unidades • Levadura Safale T-58: 20 unidades • Levadura Safale S-05: 20 unidades • Levadura Saflager W-34/70: 20 unidades • Levadura Safale K-97: 20 unidades • Lúpulo Cascade Type 90 pellets - 6.5% A.A: 0.5 kg • Lúpulo Bravo Type 90 pellets: 0.5 kg • Lúpulo Willamette Type 90 pellets: 0.5 kg • Lúpulo Simcoe Type 90 pellets: 0.5 kg • Lúpulo Tettnang Type 90 pellets: 0.5 kg
	G04	Capacitación: Respecto a temas de funcionamiento, operatividad y mantenimiento la cual será impartida a las personas indicadas por la sede de destino. La capacitación será de manera presencial, por personal profesional y/o técnico designado por el proveedor, por un tiempo mínimo de 4 horas.
I. Imagen referencial	I01	Ver Anexo 1

IV. SISTEMA DE CONTRATACION

La presente contratación se registrará por el sistema a SUMA ALZADA.

V. PLAZO

El plazo total para cumplir con todas y cada una de las obligaciones contraídas por el proveedor, valga decir la entrega del bien, instalación y prueba de funcionamiento es hasta los veinte (20) días calendario, contados a partir del día siguiente hábil de notificada la orden de compra.

VI. LUGAR DE ENTREGA

La entrega es de entera responsabilidad del proveedor en la sede destino, ubicado en las instalaciones del CITE agroindustrial Ica, ubicado en Carretera Panamericana Sur Km 293.2 Distrito de Salas, provincia y departamento de Ica.

Lunes a viernes de 08:00 am a 04:30 pm.

VII. VERIFICACION DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES

El cumplimiento de las obligaciones contraídas por el Proveedor será verificado por un especialista designado del área de Transferencia y Transformación de Alimentos y Bebidas del CITE agroindustrial Ica, las mismas que se registrarán en el informe de validación técnica, el cual será remitido al CITE agroindustrial Ica para que se pueda gestionar la respectiva conformidad.

VIII. CONFORMIDAD

Luego de haber verificado el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales, y estas hubieran sido realizadas sin ninguna observación, la Dirección del CITE agroindustrial Ica, remitirá el acta de conformidad, previo Informe de Validación Técnica emitido por el área técnica que corresponda.

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

En caso existan observaciones para la emisión de la conformidad, se les comunicará al Proveedor vía correo electrónico, a fin de que en un período de diez (10) días calendario subsane dichas observaciones.

IX. FORMA DE PAGO

El pago de la contraprestación a favor del Proveedor, es único y en su totalidad, se efectuará mediante abono a su Código de Cuenta Interbancaria en soles, conforme a lo ofertado, previa conformidad, sin observaciones de la entidad.

La solicitud de pago deberá gestionarse a través de Mesa de partes del ITP mesadepartesitp@itp.gob.pe

Hora de atención de mesa de partes:

Lunes a viernes de 8:00 a 17:00 horas.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el Proveedor, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Factura
- Guía de remisión sellada en destino.
- Documento que evidencia la prueba de Funcionamiento realizada.
- Documentos complementarios

X. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

El plazo de responsabilidad del proveedor para esta compra será de un (01) año, contado a partir de otorgada la conformidad por parte del CITEagroindustrial Ica.

XI. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del presente contrato, se aplicará al consultor una penalidad por cada día calendario de atraso, deducible previa comunicación, de los pagos pendientes. La penalidad debe contabilizarse desde el día siguiente de la fecha límite para la presentación del entregable.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo vigente en días}}$$

Donde F:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta días: 0.25

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobada.

Este tipo de penalidad puede alcanzar un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por retraso injustificado, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

XII. CONFIDENCIALIDAD

El Proveedor deberá mantener la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de la información a la que tenga acceso y la que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

Comprende la información que se entrega, así como la que se genere durante la ejecución de las prestaciones y la información producida una vez que se haya concluido las prestaciones. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el proveedor.

XIII. ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

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

XIV. REQUISITOS DE PROVEEDOR

Requisitos:

El proveedor debe acreditar un monto acumulado equivalente a una (01) veces el valor ofertado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los tres (03) años anteriores a la fecha de la presentación de la oferta.

- Se considera bienes similares a los siguientes: tanques fermentadores, llenadoras de botellas y latas, sistemas de enfriamiento y dispensación y/o similares

Acreditación:

La experiencia del proveedor en la especialidad se acreditará con copia simple de contratos u órdenes de compra, o comprobantes de pago.

PEDRO ARTURO ROSADIO QUEVEDO
Director del CITE Agroindustrial Ica
Instituto Tecnológico de la Producción

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ANEXO 01: Imagen Referencial

