

## SOLICITUD DE COTIZACIÓN

UNIDAD EJECUTORA : 300 DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION CUSCO

NRO. IDENTIFICACIÓN : 000796

<b>R.U.C.</b>	
Señores :	
Dirección :	
Teléfono :	Fax :
Nro. Cons. : 305	Fecha : 03/05/2022
Documento : PEDIDO 00172	
Concepto :	SERVICIO DE MANTENIMIENTO PARA LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS DE LOS PROGRAMAS DE ESTUDIO DEL I.E.S.T. LA SA

UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE CAMARA DE REFRIGERACION  TÉRMINO DE REFERENCIA: 01 MAQUINA		
	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE DESTILADOR  TÉRMINO DE REFERENCIA: 01 EQUIPO		
	MANTENIMIENTO DE MAQUINAS Y EQUIPOS (A TODO COSTO) PARA EL PROGRAMA DE ESTUDIO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DEL I.E.S.T LA SALLE - URUBAMBA SEGUN TDR		
	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE MAQUINA DIVISORA - CORTADORA DE MASA  TÉRMINO DE REFERENCIA: 01 MAQUINA		
	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE MÁQUINA PULPEADORA REFINADORA  TÉRMINO DE REFERENCIA: 01 MAQUINA		
	MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE REFRIGERADORA ELÉCTRICA INDUSTRIAL  TÉRMINO DE REFERENCIA: 01 REFRIGERADORA VERTICAL (470 LITROS) 01 REFRIGERADORA VERTICAL (273 LITROS)		



**TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DEL IESTP LA SALLE**

**1. DENOMINACIÓN DEL SERVICIO**

"SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LOS EQUIPOS DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO LA SALLE EN EL MARCO DEL PP147"

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

Mantener en condiciones óptimas de operación, funcionamiento y seguridad, los equipos de los programas de estudios del IESTP "LA SALLE" de Urubamba, con el propósito de asegurar la operatividad de los equipos a fin de mejorar la calidad de la enseñanza.

**3. OBJETIVOS**

**3.1 OBJETIVO GENERAL.**

Contratar el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de transformación, refrigeración y conservación, con el fin de tenerlos operativos y prolongar su vida útil para ofertar un servicio educativo de calidad.

**4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El presente procedimiento se rige de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectiva.

**5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**

**5.1. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.**

5.1.1. El servicio a contratar consta del servicio de mantenimiento preventivo y correctivo, con residencia, de los equipos priorizados de todos los programas de estudio del IESTP La Salle. Los equipos que reciban el servicio deben tener como cobertura todos los programas.

5.1.2. Esta modalidad de servicio consiste en que, el contratista asume el servicio por su cuenta y riesgo, para lo cual destina sus propios recursos financieros, físicos y humanos; asimismo, es responsable de los resultados de las actividades contratadas, además que los recursos humanos están bajo su exclusiva subordinación

5.1.3. Los equipos bajo la cobertura del presente servicio se encuentran indicados en el anexo N° 01, de acuerdo a sus necesidades operativas.

5.1.4. Durante la vigencia del contrato, es responsabilidad del contratista mantener el correcto funcionamiento de los equipos bajo su cobertura, debiendo ejecutar el programa de mantenimiento preventivo y atender los mantenimientos correctivos que se presente.

5.1.5. Las fallas que presenten los equipos, días siguientes a una intervención por mantenimiento, serán de responsabilidad del contratista y serán asumidas por este, salvo que demuestre que han sido ocasionado por el usuario, por el desgaste propio de los componentes del equipo o fallas externa que afecte su funcionamiento.

5.1.6. El contratista debe asegurar el funcionamiento de los equipos dentro de los parámetros establecidos por el fabricante; para ello, deberán hacer uso de instrumentos y/o herramientas y/o software especializado, aun cuando estos sean de uso exclusivos del representante de la marca del equipo; asumiendo, de ameritarlo, los costos que esto demande.



Dr. SEGUNDO MANUEL MARÍN HERRERA  
COD. MOD. 1031042355  
DIRECTOR GENERAL

5.1.7. Los Términos de Referencia son condiciones o características básicas de cumplimiento obligatorio, por tanto, las propuestas pueden superarlas.

5.1.8. El Contratista es el único responsable ante la Gerencia Regional de Educación Cusco, de cumplir con la presentación del servicio contratado, no pudiendo transferir esas responsabilidades a otras entidades o terceros en general.

## 5.2. ACTIVIDADES

5.2.1. La presentación del servicio a contratar debe asegurar el correcto funcionamiento de los equipos indicados en el **anexo N° 01**, para ello, programará y ejecutará actividades básicas tales como:

- Revisar ficha diagnóstica facilitada por el IEST y verificar el requerimiento del mantenimiento de acuerdo a inspecciones y revisiones globales o específicas de los equipos conjuntamente con el personal especializado (JUA) del IEST.
- Reparación integral de los equipos bajo su cobertura; además de requerimiento de repuestos para su óptimo funcionamiento.
- Cambio de repuestos, piezas y/o accesorios
- Limpieza, lubricación, cambio de pasta térmica, engrase y pintado.
- Ajustes eléctricos, electrónicos y/o mecánicos.
- Verificación, calibración y/o regulación de parámetros de funcionamiento
- Pruebas de funcionamiento
- Otras que no se especifiquen, pero que se relacionen a mantener la operatividad de los equipos.



Dr. SEGUNDO MANUEL MARIN HERRERA  
COD. MOD. 1031042355  
DIRECTOR GENERAL

## 5.3. REQUERIMIENTOS DEL PERSONAL ASIGNADO POR EL CONTRATISTA PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO.

5.3.1. Los perfiles básicos del personal que realizará el Mantenimiento preventivo y correctivo en las Instituciones seleccionadas se indica en el anexo N° 02. Además, este personal deberá atender las situaciones imprevistas que se presenten en los equipos de su cobertura.

- El contratista deberá acreditar, al inicio del cumplimiento del contrato, que su personal cuenta con Póliza de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo para todo el personal que ingrese a las Unidades de Atención para la ejecución del servicio. No se permitirán el ingreso a los Institutos donde se brindará el servicio al personal del contratista que no cuente con el referido seguro y que no esté acreditado.
- El contratista está obligado a utilizar equipos de protección personal, establecida por la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, ley N° 29783 y cumplir con las normas de seguridad G-050, durante todo el proceso de la ejecución del servicio.

5.3.2. El contratista designará a un **RESPONSABLE DEL SERVICIO** quien se hará cargo de coordinar la ejecución y cumplimiento del Mantenimiento, la elaboración del Reporte de ejecución del mantenimiento, la solución de las situaciones imprevistas que se presenten en los equipos de su cobertura requeridos por el supervisor de Mantenimiento y cualquier otra actividad relacionada al mantenimiento de los equipos.

5.3.3. El personal requerido, incluido el residente, atenderá las situaciones imprevistas que se presentan con los equipos en cobertura por el presente servicio.

**5.3.4. PROTOCOLO COVID-19**

- El personal encargado que realizara el servicio, deberá contar con una prueba NEGATIVA de COVID 19 (tomada dentro de los 3 días previos al servicio) Y con todas las vacunas que correspondan.
- El contratista encargado de brindar los servicios solicitados, deberán coordinar previamente la visita con el director de la IESTP para el inicio del servicio.
- Para todo el servicio, el personal encargado deberá portar y usar su Kit de Prevención contra el COVID-19 y los EPPs correspondientes, durante toda actividad del servicio.
- Una vez ingresado a las instalaciones de la IESTP, deberá cuidar en mantener siempre la distancia social mínima de un metro y medio (1,5 m) respecto de todas las personas.
- Desinfectar todos los equipos y materiales que requerirá utilizar antes del ingreso a las instalaciones de la IESTP.
- Se deberán cumplir con todas las medidas de seguridad establecidas en el presente, a fin de garantizar su seguridad y la de terceros.
- Todos vehículos autorizados para el ingreso a la IESTP, deberán hacer una parada previa en el control de acceso para efectos de toma de temperatura a cada uno de sus ocupantes, no podrá ingresar ningún ocupante en caso de detectarse fiebre.
- Todo personal que ingresa a las instalaciones, tendrá que facilitar los artículos inertes de su propiedad: artículos personales, cajas, loncheras, expedientes, etc.; para la respectiva desinfección por el personal designado.



Dr. SEGUNDO MANUEL MARÍN HERRERA  
 COD. MOD. 1031042355  
 DIRECTOR GENERAL

**5.4. PERFIL DEL POSTOR**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 10,000.00 (Diez mil soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la contratación, durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago. El postor debe estar habilitado para contratar con el Estado y contar con la documentación necesaria para este fin.

**5.5. HORARIOS DE LA PRESENTACIÓN DEL SERVICIO**

- 5.5.1. Las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo programado deberán ser ejecutadas dentro del horario regular establecido en coordinación con el responsable del centro de cómputo (o laboratorio u ambiente donde se utiliza el equipo) del Instituto, es decir, del lunes a viernes de 7:30 am a 4:00 pm.
- 5.5.2. Las actividades de mantenimiento imprevisto (correctivo) deberán ser atendidas de lunes a sábado, a efectos de brindar la cobertura necesaria que asegura el correcto funcionamiento de los equipos indicados en el anexo N° 01.
- 5.5.3. Para dichas atenciones, el personal deberá mantener prendido su teléfono celular de manera permanente, y, los permisos deberán ser coordinados con el Director de la Institución.

**5.6. RECURSOS FÍSICOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR**

- 5.6.1. Los medios físicos y/o herramientas mínimas que el Contratista debe ofertar están indicados en el Anexo N° 03. Los medios físicos son los mínimos referenciales, pudiendo el Contratista superarlos.
- 5.6.2. Además, el contratista deberá asegurar que estos equipos e instrumentos destacados o trasladados a las instalaciones de los Institutos sean los adecuados y suficientes para la ejecución del Mantenimiento y por ende del servicio contratado.
- 5.6.3. El contratista dotará, con su peculio, a cada personal destacado a dar el mantenimiento en el IESTP LA SALLE, brindando a su personal sus viáticos, de un maletín con herramientas, así como, elementos de protección y seguridad, según se requiera, para la ejecución oportuna del servicio, a fin de no causar daños parciales o totales a los equipos e instalaciones ni al propio personal.

- 5.6.4. Los repuestos, accesorios y/o materiales que sean instalados por el Contratista en el marco del servicio, serán nuevos, sin uso y de las características que exijan los equipos y actividades de mantenimiento contratadas.
- 5.6.5. La contratista concluida las actividades de mantenimiento, entregará al responsable designado por el instituto, los repuestos remplazados. Esta entrega se acreditará por cada actividad, con la ficha de "Entrega de Repuestos Remplazados"; esta ficha se adjuntará a la Orden de Trabajo de Mantenimiento respectiva. La ficha de "Entrega de Repuestos Remplazados", deberá contar con la firma de conformidad del responsable.
- 5.6.6. Los medios físicos como herramientas de trabajo que el Postor utilizará en los servicios quedará bajo responsabilidad del contratista.
- 5.6.7. Los accesorios que se adquieran para realizar el mantenimiento correctivo, deberán ser Ingresados a la Institución en un periodo de 4 días de iniciado el servicio, presentando al Director y responsable para su verificación y para ser inventariado.
- 5.6.8. Si algún equipo, herramienta o instrumento de propiedad del postor queda inutilizado durante el periodo del servicio contratado, el proveedor deberá sustituirlo inmediatamente por otro de iguales o superiores características.
- 5.6.9. El Director y/o responsable, podrá rechazar o mandar, sustituir cualquier medio físico que por sus características constituya peligro para la buena marcha de los trabajos.

## 5.7. RECURSOS Y FACILIDADES A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD

- 5.7.1. La entidad designará los ambientes donde serán ingresados los medios físicos ofertados por el contratista, dichos ambientes serán utilizados por su personal, como centro de trabajo y exclusivamente para la presentación del servicio
- 5.7.2. El Director asignará a la entidad contratista un responsable para facilitarle el acceso a la Institución y a los ambientes donde se realizará el trabajo.

## 5.8. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- 5.8.1. El programa de Mantenimiento Preventivo que ejecutará el contratista, será aprobado por el Director y el responsable, que incluya la descripción de las actividades y la frecuencia de ejecución acorde con las características de cada equipo.
- 5.8.2. Este programa de mantenimiento preventivo es susceptible en el tiempo de reprogramación por diversos factores como; necesidad del servicio por su uso continuo, equipos inoperativos por faltas de repuestos o servicios a todo costo que no puede ser cubiertos con el capital de trabajo, u otras causas no atribuibles a El Contratista contratado que impida su ejecución en las fechas previstas, lo cual no les será atribuible ninguna aplicación de penalidad por la no ejecución del mantenimiento preventivo (previo informe sustentatorio).



Dr. SEGUNDO MANUEL MARIN HERRERA  
COD. MOD. 1031042355  
DIRECTOR GENERAL

## 5.9. PROCESO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO CONTRATADO

### 5.9.1. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

El contratista deberá coordinar permanentemente con el responsable los aspectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.

El Contratista utilizará el formato "Orden de Trabajo de Mantenimiento – OTM" que la será proporcionado por la Institución.

### 5.9.2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

- El Contratista de conformidad con las Órdenes de Trabajo de Mantenimiento:
  - a) Coordinará con el Director y/o responsable, el inicio o ejecución de la actividad del mantenimiento programado, de tal manera que, no se interrumpa la labor del servicio



*[Handwritten signature]*

Dr. SEGUNDO MANUEL MARIN HERRERA  
COD. MOD. 1031042355  
DIRECTOR GENERAL

- usuario.
- b) Ejecutará el mantenimiento utilizando los medios y recursos aceptados por la entidad.
- c) En el caso que la actividad de mantenimiento programado no se ejecute en la fecha prevista, se reprogramará el mantenimiento (Previo informe sustentatorio).
- d) Concluido el trabajo demostrará al usuario la eficiencia del mantenimiento ejecutado, solicitando al Director y/o responsable, firme la Orden de Trabajo de Mantenimiento.
- e) Aceptada la actividad de mantenimiento, en el sistema de información disponible, registrará en la OTM las actividades cumplidas, mano de obra asignada, repuestos y/o materiales cambiados o aplicados y el tiempo utilizado en el mantenimiento del equipo o instalación.
- La Orden de Trabajo de Mantenimiento será entregada diariamente al responsable, para registrar sus avances diarios.
- Los informes deberán ser entregados, impresos o en medio digital, a la GEREDU Cusco, al concluir el trabajo.

**5.9.3. MANTENIMIENTO FUERA DEL ESTABLECIMIENTO**

- Para los fines de lograr mejores resultados del servicio contratado, el establecimiento de puede autorizar realizar el mantenimiento del equipamiento fuera de sus instalaciones.
- La Unidad de Mantenimiento de Equipos formulará la Papeleta de Salida, que será autorizada por la Unidad Control Patrimonial de la entidad. El bien deberá ser ingresado al Instituto con la Papeleta de Salida (única constancia), emitida por la Unidad de Control Patrimonial, contando con el visto bueno de la Unidad de Mantenimiento de Equipos.
- El transporte de ida y vuelta, así como la integridad del bien, para su mantenimiento fuera del instituto, es de gestión y responsabilidad del Contratista.
- El gasto por transporte y mantenimiento no amerita pago adicional.

**5.9.4. VERIFICACIÓN DEL MANTENIMIENTO**

- El Director y/o responsable del IESTP "La Salle", controlará el proceso de ejecución de la actividad de mantenimiento respectiva, verificando:
  - a) El remplazo de repuestos
  - b) La fecha de inicio y de culminación de la actividad de mantenimiento
  - a) La entidad no ha recibido los repuestos remplazados.
  - b) La mano de obra, recursos materiales y/o medios físicos de mantenimiento no se ajustan a las condiciones contratadas.
  - c) El funcionamiento del equipo, no es adecuado.
  - d) La información descrita en la Orden de Trabajo de Mantenimiento no es completa, carecer de calidad o no se sujeta a la verdad.

**5.9.5. VERIFICACIÓN EN LA DEPENDENCIA PERIFERICA DISTANTE**

El Director y/o responsable, podrá realizar la verificación técnica y cumplimiento de actividades del programa de mantenimiento durante o después de la ejecución de cada actividad específica. El contratista está obligado a subsanar en el plazo inmediato las deficiencias identificadas en la (s) actividad (es)

**5.9.6. SUBSANACIÓN DE OBSERVACIONES DE MANTENIMIENTO**

EL Contratista está obligado de cumplir la actividad de mantenimiento y/o las Órdenes de Trabajo de Mantenimiento observadas por deficiencias, caso contrario El Director y/o responsable no deberá dar la conformidad correspondiente.

**5.9.7. CONFORMIDAD DE CADA ACTIVIDAD DE MANTENIMIENTO**

- Queda entendido que la Orden de Trabajo de Mantenimiento es un documento ineludible para el trámite de conformidad y pago del servicio de mantenimiento prestado en el mes respectivo.



Dr. SEGUNDO MANUEL MARIN HERRERA  
COD. MOD. 1031042355  
DIRECTOR GENERAL

- La Orden de Trabajo de Mantenimiento concluida, será entregada por el Contratista al El Director y/o responsable, en el menor tiempo posible.
- El Director y/o responsable del equipo dará por concluida la actividad de cumplimiento cuando el trabajo e información de la actividad de mantenimiento sea cumplida conforme a lo contratado, firmando la Orden de Trabajo de Mantenimiento en señal de conformidad.
- Queda entendido que, la Orden de Trabajo de Mantenimiento está concluida cuando cuenta con las firmas de conformidad de: Contratista y El Director y/o responsable.
- La evaluación que corresponde a la Supervisión de Mantenimiento de la entidad comprende las acciones de la ejecución y cumplimiento de cada actividad de mantenimiento y obligaciones esenciales del Contratista.

#### 5.9.8. ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN

- El Contratista deberá tener un inventario actualizado de todos los equipos bajo su cobertura en una base alternativa (p.ej, MS Excel), la misma que deberá incluir para baja (operativos e inoperativos), nuevos o en garantía.
- Dicha información deberá siempre ser coordinada con el Director y/o responsable. En caso de extravío de la misma, el proveedor adjudicado se hará responsable de dicha información.

#### 5.10. CONDICIONES DE CARÁCTER ECONÓMICO

La oferta del Contratista para la prestación del servicio, deberá incluir:

- Mano de obra para el mantenimiento preventivo y correctivo.
- Uso, mantenimiento y depreciación de los medios físicos del proveedor utilizados en el mantenimiento preventivo y correctivo
- Gastos por repuestos y materiales de menor cuantía
- Gastos financieros y administrativos
- Utilidad
- IGV

**La entidad no reconocerá pagos adicionales de ninguna naturaleza.**

#### 6. LUGAR DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 6.1. El servicio se realizará con residencia en las instalaciones del IESTP "La Salle" acuerdo a lo indicado en el Anexo N° 05 – Directorio de las Instituciones. El Contratista destacará a su personal en las instalaciones de las dependencias del IESTP "La Salle", además de trasladar los medios físicos ofrecidos.
- 6.2. El plazo de ejecución será de 25 días, contados a partir de la firma de contrato.

#### 7. CONFORMIDAD DEL SERVICIO Y FORMA DE PAGO

##### 7.1. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

##### a. REPORTE DE ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO.

El Contratista, al finalizar el servicio, presentará a mesa de partes de la GEREDU - Cusco, Reporte de actividades, conteniendo lo siguiente:

- Copia de la Orden de Compra del Servicio.
- Informe final de los servicios de mantenimiento preventivo y correctivo físico y lógico de cada Instituto el cual incluye, Reporte de Operatividad de equipos, Relación detallada de Equipos Malos e Inoperativos, Formato de repuestos reemplazados, actividades desarrolladas durante el Servicio de Mantenimiento.
- Relación de repuestos, materiales, insumos y servicios de manufactura suministrados al IESTP "La Salle".

**b. CONFORMIDAD DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO**

- El Director darán conformidad al informe de Mantenimiento del servicio, prestado por el Contratista, al concluir el servicio en el IESTP "La Salle".
- La conformidad del servicio será otorgada por el Director del IESTP "La Salle", previo informe del coordinador de cada programa de estudio.

**7.2. FORMATO DE PAGO**

Se realizará el pago total del contrato, luego de otorgada la conformidad.

**8. OTRAS RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA**

8.1. El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que sufriera la Institución por acción, desconocimiento o negligencia de su personal, debiendo reparar o reemplazar los daños causados. Si en el término siete (07) días calendario, no realizan la reparación o reemplazo, la GEREDU Cusco descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo de los importes pendientes de la cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será el de vigencia en el mercado y será puesto en conocimiento del Contratista.

8.2. La reparación o reemplazo por sustracción ilícita se cumplirá sin perjuicio de las acciones administrativas, policial y/o judicial que el caso obligue.

8.3. El Contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con la GEREDU Cusco.

8.4. A la GEREDU Cusco no le corresponderá ninguna responsabilidad en casos de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del Contratista o terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato, con ocasión o como consecuencia del mismo.

**9. OTRAS PENALIDADES**

En concordancia con el artículo N° 163 del Reglamento de la Ley N° 3205 – Ley de Contrataciones del Estado, aplicarse serán las siguientes:

N°	SUPUESTO DE APLICACIÓN	FORMA DE CALCULO		PROCEDIMIENTO
		UNIDAD	PENALIDAD	
1	Incumplimiento en la entrega o sustitución por deterioro de los medios físicos, o, alguno de ellos no cumple con las condiciones para su uso	Por día	5% UIT	Se verificará al inicio de cada periodo
2	Incumplimiento en la ejecución del programa de mantenimiento preventivo y correctivo programado por Instituto	Por equipo	5% UIT	Se verificará el reporte de los mantenimientos ejecutados en el informe de actividades.
3	Retraso injustificado en la presentación del informe técnico final de actividades de mantenimiento	Por día	5% UIT	Se verificará la fecha de recepción del informe

**10. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS**

El Contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertados por un plazo de un (01) año, contabilizado a partir de la conformidad otorgada; según lo establecido del artículo N° 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado



Dr. SEGUNDO MANUEL MARIN HERRERA  
COD. MOD. 1031042305  
DIRECTOR GENERAL

## CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DEL IESTP "LA SALLE"

## RELACIÓN DE EQUIPOS

## A. MANTENIMIENTO CORRECTIVO

ITEM	I.E.S.T.P	NOMBRE DEL EQUIPO	ESTADO DEL EQUIPO	DESCRIPCION DEL SERVICIO REQUERIDO	ETIQUETA PATRIMONIAL (CÓDIGO DE INVENTARIO)	MARCA	MODELO	SERIE
1	La Salle	Destilador	Operativo	Revisión y cambio de acometida de electricidad de 380 v a 220 v	S/N	KYNTEL	S/N	S/N
2	La Salle	Cámara de refrigeración	Operativo	Revisión de sistema eléctrico y sensor de temperatura. Mantenimiento de sellado hermético	S/N	INFRICO	AN502TF	M365/R13 4a
3	La Salle	Refrigeradora vertical de 470 litros	Operativo	Revisión de sistema eléctrico. Revisión y carga de gas refrigerante	S/N	INFRICO	AN502TF	M365/R13 4a
4	La Salle	Refrigeradora vertical de 273 litros	Operativo	Revisión de sistema eléctrico. Revisión y carga de gas refrigerante	S/N	COLDEX	CA39	010100599 6
5	La Salle	Pulpeadora de fruta	Operativo	Revisión de sistema eléctrico y clavija a prueba de agua	S/N	S/M	---	S/N
6	La Salle	Divisora de masa	Operativo	Revisión de sistema hidráulico, destrabe de palanca	S/N	S/M	30P	S/N



Dr. SEGUNDO MANUEL MARIN HERRERA  
 COD. MOD. 1031042355  
 DIRECTOR GENERAL

**RELACIÓN DE EQUIPOS**  
**B. MANTENIMIENTO PREVENTIVO**  
**C.**

ITEM	I.E.S.T.P	NOMBRE DEL EQUIPO	ESTADO DEL EQUIPO	DESCRIPCION DEL SERVICIO REQUERIDO	ETIQUETA PATRIMONIAL (CÓDIGO DE INVENTARIO)	MARCA	MODELO	SERIE
1	La Salle	Envasadora de vacío	Operativo	Revisión sistema de cierre de cámara, mantenimiento de bomba de vacío. Mantenimiento general	S/N	EGARVAC	JUNIOR	E 100063
2	La Salle	Envasadora de vacío	Operativo	Revisión sistema de cierre de cámara, mantenimiento de bomba de vacío. Mantenimiento general	S/N	EGARVAC	JUNIOR	E 100062
3	La Salle	Yogurtera	Operativo	Revisión y mantenimiento de sistema eléctrico, de bombeo de agua, de llave de salida. Mantenimiento general.	S/N	S/M	300 L	S/N
4	La Salle	Hidroneumático	Operativo	Revisión de sistema eléctrico y presurizado.	S/N	S/M	60 L	S/N
5	La Salle	Congeladora horizontal	Operativo	Revisión de sistema eléctrico. Revisión y carga de gas refrigerante	S/N	INFRICO	CH-650	2010/25089



Dr. SEGUNDO MANUEL MARÍN HERRERA  
 COD. MOD. 1031042355  
 DIRECTOR GENERAL

**ANEXO N° 02**

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DEL IESTP "LA SALLE"**

**PERFIL MINIMO DE RECURSOS HUMANOS NECESARIOS DE UN RESIDENTE Y DOS ASISTENTES**

**ANEXO 2.1**

CANT.	PROFESIÓN U OCUPACIÓN	EXPERIENCIA	CAPACITACIÓN
01	ING. MECÁNICO EN PRODUCCIÓN INDUSTRIAL, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, AGROINDUSTRIAL, INDUSTRIAL Y/O ELECTRONICO	01 AÑOS	MANTENIMIENTO, REPARACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS INDUSTRIALES



Dr. SEGUNDO MANUEL MARIN HERRERA  
COO. MOD. 1031042355  
DIRECTOR GENERAL

**ANEXO Nº 03**

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DEL IESTP "LA SALLE"**

**MEDIOS FISICOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR DEL SERVICIO**

Nº	NOMBRE O DENOMINACIÓN	CARACTERÍSTICAS BÁSICAS	CANTIDAD MÍNIMA
<b>PARA EL TALLER</b>			
<b>EQUIPOS DE MEDICIÓN</b>			
1	KIT DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	INSTRUMENTOS MANUALES Y/O ELECTRÓNICOS	01
2	KIT DE INSTRUMENTOS DE TESTEO ELECTRICO Y ELECTRÓNICO	INSTRUMENTOS MANUALES Y/O ELECTRÓNICOS	01
<b>HERRAMIENTAS</b>			
4	KIT DE HERRAMIENTAS DE REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	HERRAMIENTAS MANUALES Y/O ELECTRÓNICAS	01
5	KIT DE HERRAMIENTAS PARA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL	HERRAMIENTAS MANUALES Y/O ELECTRÓNICAS	01
<b>CONTENIDO DEL MALETÍN DE HERRAMIENTAS (01 MALETÍN POR ESPECIALISTA)</b>			
1	<b>KIT DE HERRAMIENTAS PARA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL</b> - Juego de alicates. - Llaves allen. - Llave inglesa. - Juego de desarmadores planes y de estrella. - Juego de llaves de boca. - Juego de llaves tipo dado con extensor. - Lijas. - Abrazaderas. - Combo de goma. - Comba pequeña. - Juego de alicates pequeños. - Juego de desarmadores pequeños.	Herramientas manuales y/o electrónicos.	01
<b>EQUIPO DE COMPUTO</b>			
1			



Dr. SEGUNDO MANUEL MARIN HERRERA  
 COD. MOD. 1031042355  
 DIRECTOR GENERAL

**ANEXO N° 04**

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DEL IESTP "LA SALLE"**

**DIRECTORIO DE INSTITUTOS TECNOLÓGICOS**

DEPENDENCIA	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
IESTP LA SALLE	AV. LOS INCAS S/N CHARCAHUAYLLA	URUBAMBA – CUSCO

DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	EMAIL	N° CELULAR
31042355	MARIN HERRERA, Segundo Manuel	sjbdirector7@hotmail.com	994621631
25319269	MASIAS SANTOS, Celina Micaela	celinamicaela.08@hotmail.com	984110803
25320249	CCORAHUA HANCCO, Walther	wcwalther@gmail.com	982616132



  
Dr. SEGUNDO MANUEL MARIN HERRERA  
COD. MOD. 1031042355  
DIRECTOR GENERAL

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

CONDICIÓN BÁSICA DE CALIDAD ASOCIADA: EQUIPAMIENTO

REGIÓN: Cusco

NOMBRE DEL INSTITUTO: IEST LA SALLE

PROGRAMAS DE ESTUDIOS: PRODUCCIÓN AGROPECUARIA, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

PROGRAMAS DE ESTUDIOS:

EQUIPO SELECCIONADO	CICLO EN EL QUE SE USA	N° ESTUDIANTES BENEFICIADOS	PROGRAMA DE ESTUDIO	N° DE EQUIPOS	TIPO DE MANTENIMIENTO	COSTO DE MANTENIMIENTO
Destilador	I-II-III-IV	150	Industrias Alimentarias, Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes	1	Mantenimiento correctivo	
Camara de Refrigeración	I-II-III-IV	150	Industrias Alimentarias, Producción Agropecuaria	1	Mantenimiento preventivo	
Envasadora al vacío	I-II-V-VI	150	Industrias Alimentarias, Producción Agropecuaria	2	Mantenimiento correctivo	
Yogurtera	I-II-V-VI	100	Industrias Alimentarias	1	Mantenimiento preventivo	
Sistema hidroneumático	I-II-V-VI	150	Industrias Alimentarias	1	Mantenimiento preventivo	
Congeladora horizontal	I-II-III-IV	150	Industrias Alimentarias, Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes	1	Mantenimiento preventivo	
Pulpeadora de frutas	I-II-V-VI	100	Industrias Alimentarias	1	Mantenimiento correctivo	
Divisora de masa manual	I-II-V-VI	150	Industrias Alimentarias	1	Mantenimiento correctivo	
Refrigeradora vertical (470 litros)	I-II-III-IV	150	Industrias Alimentarias, Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes	2	Mantenimiento preventivo	
Refrigeradora (273 litros)	I-II-III-IV	150	Industrias Alimentarias, Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes	1	Mantenimiento preventivo	

SEÑALAR SI PARA EL MANTENIMIENTO DEL(OS) EQUIPO(S) ES FACTIBLE UBICAR PROVEEDORES EN LA ZONA

ES FACTIBLE ENCONTRAR PROVEEDORES EN LA ZONA

OBSERVACIONES:



Dr. SEGUNDO MANUEL MARÍN HERRERA  
COD. MCO. 1031042355  
DIRECTOR GENERAL

## FICHA TÉCNICA



<b>REALIZADO POR</b>	JOSE MANUEL PORTUGAL GARCIA	<b>FECHA</b>	23/03/2022
<b>MÁQUINA – EQUIPO</b>	REFRIGERADORA	<b>UBICACIÓN</b>	PLANTA DE I.A.
<b>MARCA</b>	INFRICO	<b>CODIGO INVENTARIO</b>	S/N
<b>MODELO</b>	AN502TF	<b>CANTIDAD</b>	02
<b>SERIE</b>	M365/R134a	<b>ESTADO</b>	OPERATIVO

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>			
<b>PESO</b>	100 KG	<b>ALTURA</b>	2.10 M
<b>ANCHO</b>	0.70 M	<b>LARGO</b>	0.70 M

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Volumen neto 470 L
- Volumen bruto 976 L
- Tensión 220 V / 60Hz
- Refrigerante: R134 240g

### FUNCIÓN Y USO

- Refrigeradora de uso para conservación de alimentos
- Cámara de refrigeración con sistema de tablero de temperatura
- Conservación de aditivos e insumos para granos

### FOTOGRAFÍA DE LA MÁQUINA – EQUIPO



### DIAGNÓSTICO

- Equipo con defecto de sistema eléctrico (hace tierra)
- Sistema de refrigeración lento

### REQUERIMIENTO

- Revisión de sistema eléctrico
- Revisión y carga de gas refrigerante

### TIPO DE MANTENIMIENTO

  
 Firma y DNI  
 DNI: 41324174

### MANTENIMIENTO PREVENTIVO

  
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
 DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN  
 DIRECCIÓN DE MANEJO DE RECURSOS HUMANOS  
 Lic. Rebeca María Yvón Herrera  
 DNI: 41324174

# FICHA TÉCNICA

<b>REALIZADO POR</b>	JOSE MANUEL PORTUGAL GARCIA	<b>FECHA</b>	23/03/2022
<b>MÁQUINA – EQUIPO</b>	DIVISORA DE MASA	<b>UBICACIÓN</b>	PLANTA DE I.A
<b>MARCA</b>	S/M	<b>CODIGO INVENTARIO</b>	S/N
<b>MODELO</b>	30P	<b>CANTIDAD</b>	01
<b>SERIE</b>	S/N	<b>ESTADO</b>	OPERATIVO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

<b>PESO</b>	40 KG	<b>ALTURA</b>	0.70 M	<b>ANCHO</b>	0.40 M	<b>LARGO</b>	0.40 M
-------------	-------	---------------	--------	--------------	--------	--------------	--------

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Divisora de masa 30 unidades
- Manejo manual
- Palanca retráctil
- Material acero
- Sin anclaje a piso

## FUNCIÓN Y USO

- Refrigeradora de uso para conservación de alimentos
- Cámara de congelación y cámara de refrigeración
- El eje toma de fuerza puede ser utilizado para acoplar molino de granos, cosechadoras, bombas de agua, aspiradoras, fumigadoras, taladros, etc.

## FOTOGRAFÍA DE LA MÁQUINA – EQUIPO



## DIAGNÓSTICO

- Equipo con defecto de sistema hidráulico
- Palanca de ajuste trabada

## REQUERIMIENTO

- Revisión de sistema hidráulico
- Revisión y destrabe de palanca

## TIPO DE MANTENIMIENTO

## MANTENIMIENTO CORRECTIVO

  
Firma y DNI  
DNI 41324174



# FICHA TÉCNICA



<b>REALIZADO POR</b>	JOSE MANUEL PORTUGAL GARCIA	<b>FECHA</b>	23/03/2022
<b>MÁQUINA – EQUIPO</b>	PULPEADORA DE FRUTA	<b>UBICACIÓN</b>	PLANTA DE I.A.
<b>MARCA</b>	S/M	<b>CODIGO INVENTARIO</b>	S/N
<b>MODELO</b>	-	<b>CANTIDAD</b>	01
<b>SERIE</b>	S/N	<b>ESTADO</b>	OPERATIVO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

<b>PESO</b>	64 KG	<b>ALTURA</b>	1.00 M	<b>ANCHO</b>	0.60 M	<b>LARGO</b>	1.40 M
-------------	-------	---------------	--------	--------------	--------	--------------	--------

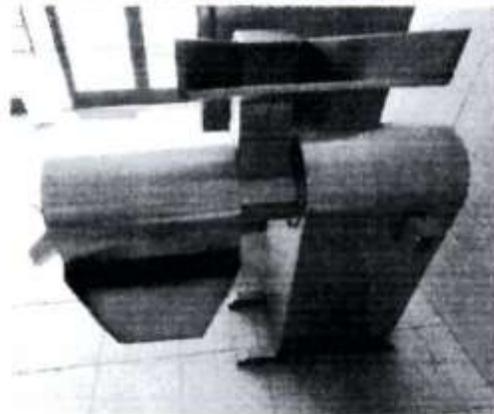
### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Material inoxidable
- Malla interna de inox
- Motor de 1 hp
- Velocidad 50-110 kg/ hora
- Tensión 220 V
- Conexión monofásica

### FUNCIÓN Y USO

- Fricción de fruta de acuerdo a necesidad
- Retención de cascara y pepa en interior
- Salida por la parte inferior pulpa de fruta
- Áreas de contacto con fruta de acero inoxidable

### FOTOGRAFÍA DE LA MÁQUINA – EQUIPO



### DIAGNÓSTICO

- Equipo sin conexión eléctrica (sin acometida de electricidad)
- Sin cable de alimentación eléctrica y conector de seguridad
- defecto de sistema eléctrico (hace tierra)
- Sistema de refrigeración lento

### REQUERIMIENTO

- Revisión de sistema eléctrico
- Clavija a prueba de agua (Enchufe IP44 16AMP 2P + T 250V 6H)

### TIPO DE MANTENIMIENTO

### MANTENIMIENTO CORRECTIVO

*[Handwritten signature]*  
 \_\_\_\_\_  
 Firma y DNI  
 DNE 41324124

*[Circular stamp: INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE URUBAMBA]*  
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
 DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN  
 INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE URUBAMBA  
 Dr. Segundo Mateo Martín Herrera  
 COD. MORA 0015410104  
 INPRE 0115410104

# FICHA TÉCNICA

<b>REALIZADO POR</b>	JOSE MANUEL PORTUGAL GARCIA	<b>FECHA</b>	23/03/2022
<b>MÁQUINA – EQUIPO</b>	CONGELADORA	<b>UBICACIÓN</b>	PLANTA DE I.A.
<b>MARCA</b>	INFRICO	<b>CODIGO INVENTARIO</b>	S/N
<b>MODELO</b>	CH-650	<b>CANTIDAD</b>	01
<b>SERIE</b>	2010/25089	<b>ESTADO</b>	OPERATIVO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

**PESO** 80 KG    **ALTURA** 0.80 M    **ANCHO** 0.60 M    **LARGO** 2.00 M

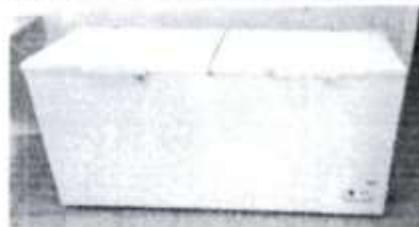
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Volumen neto 544 L
- Volumen bruto 647 L
- Tensión 220 V – 60Hz
- Refrigerante: R134- 250g
- Potencia 275 W
- 2 puertas plegables

## FUNCIÓN Y USO

- Congeladora horizontal de alimentos materias primas como cárnicos y productos terminados
- Uso en planta de alimentos con sistema de congelación (bajo cero)
- Cámara de congelación y cámara de refrigeración

## FOTOGRAFÍA DE LA MÁQUINA – EQUIPO



## DIAGNÓSTICO

- Equipo con conexión eléctrica con fuga de electricidad (hace tierra)
- defecto de sistema eléctrico (hace tierra)
- Sistema de refrigeración lento

## REQUERIMIENTO

- Revisión de sistema eléctrico
- Revisión y carga de gas refrigerante

## TIPO DE MANTENIMIENTO

Firma y DNI  
DNI 4137474

## MANTENIMIENTO PREVETIVO



# FICHA TÉCNICA



<b>REALIZADO POR</b>	JOSE MANUEL PORTUGAL GARCIA	<b>FECHA</b>	23/03/2022
<b>MÁQUINA – EQUIPO</b>	HIDRONEUMATICO	<b>UBICACIÓN</b>	PLANTA DE I.A.
<b>MARCA</b>	S/M	<b>CODIGO INVENTARIO</b>	S/N
<b>MODELO</b>	60 L	<b>CANTIDAD</b>	01
<b>SERIE</b>	S/N	<b>ESTADO</b>	OPERATIVO

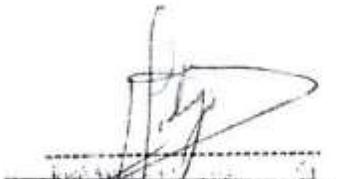
**CARACTERÍSTICAS GENERALES**  
**PESO** 40 KG    **ALTURA** 0.60 M    **ANCHO** 1.00 M    **LARGO** 1.00 M

- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
- Volumen de tanque pulmón 60 litros
  - Sistema con switch sumergible, presostato
  - Bomba de 1,5 HP
  - Vacuómetro de presión
  - Tensión 220 V – 60Hz

- FUNCIÓN Y USO**
- Sistema de regulación y bombeo de agua a línea de abastecimiento en plantas de cárnicos y dervados, de frutas y dervados, y granos y tubérculos
  - Permite abastece agua filtrada para necesidad de la institución

- DIAGNÓSTICO**
- Equipo con presostato defectuoso
  - Fuga de agua en línea de bombeo
  - Mantenimiento de tanque pulmón

### TIPO DE MANTENIMIENTO

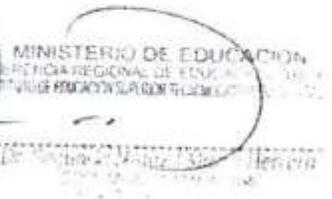
  
 \_\_\_\_\_  
 Firma y DNI  
 DNI 4134174

### FOTOGRAFÍA DE LA MÁQUINA – EQUIPO



- REQUERIMIENTO**
- Revisión de sistema eléctrico, y presurizado
  - Revisión de línea de agua de salida

### MANTENIMIENTO PREVETIVO

# FICHA TÉCNICA

<b>REALIZADO POR</b>	JOSE MANUEL PORTUGAL GARCIA	<b>FECHA</b>	23/03/2022
<b>MÁQUINA – EQUIPO</b>	YOGURTERA	<b>UBICACIÓN</b>	PLANTA DE LACTEOS
<b>MARCA</b>	S/M	<b>CODIGO INVENTARIO</b>	S/N
<b>MODELO</b>	300 L	<b>CANTIDAD</b>	01
<b>SERIE</b>	S/N	<b>ESTADO</b>	OPERATIVO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

<b>PESO</b>	100 KG	<b>ALTURA</b>	1.70 M	<b>ANCHO</b>	1.70 M	<b>LARGO</b>	1.70 M
-------------	--------	---------------	--------	--------------	--------	--------------	--------

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tanque enchaquetada con volumen de 300 litros
- Sistema de agitación
- Tablero de control de sistema de refrigeración y calefacción
- Bomba de 1.0 HP
- Vacuómetro de presión
- Tensión 220 V – 60Hz

## FUNCIÓN Y USO

- Sistema de regulación y bombeo de agua a línea de abastecimiento en plantas de cárnicos y derivados, de frutas y derivados, y granos y tubérculos
- Permite abastece agua filtrada para necesidad de la institución

## FOTOGRAFÍA DE LA MÁQUINA – EQUIPO



## DIAGNÓSTICO

- Tablero eléctrico con defectos de conexión
- Llave de salida con defecto de sierre
- Sobrecalentamiento de bomba de agua

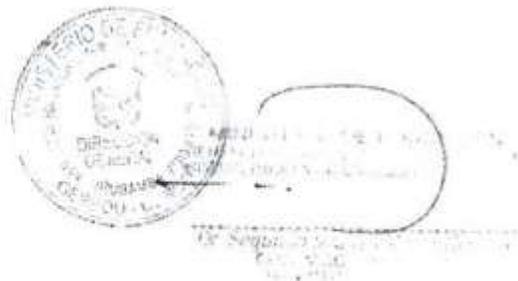
## REQUERIMIENTO

- Revisión y mantenimiento de sistema eléctrico y conexiones
- Revisión de sistema de bombeo de agua
- Revisión de llave de salida por fuga
- Revisión y mantenimiento en general

## TIPO DE MANTENIMIENTO

## MANTENIMIENTO PREVENTIVO

  
Firma y DNI  
JOSE MANUEL PORTUGAL GARCIA  
INGENIERO EN INSTALACIONES ELECTRICAS



# FICHA TÉCNICA



<b>REALIZADO POR</b>	JOSE MANUEL PORTUGAL GARCIA	<b>FECHA</b>	23/03/2022
<b>MÁQUINA – EQUIPO</b>	ENVASADORA DE VACIO	<b>UBICACIÓN</b>	PLANTA DE LACTEOS
<b>MARCA</b>	EGARVAC	<b>CODIGO INVENTARIO</b>	S/N
<b>MODELO</b>	JUNIOR	<b>CANTIDAD</b>	02
<b>SERIE</b>	E 100063 E 100062	<b>ESTADO</b>	OPERATIVO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

<b>PESO</b>	20 KG	<b>ALTURA</b>	0.40 M	<b>ANCHO</b>	0.50 M	<b>LARGO</b>	0.50 M
-------------	-------	---------------	--------	--------------	--------	--------------	--------

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Formación de presión negativa (vacío) en cámara superior con sistema de bomba
- Sistema de sellado por calor de bolsas en la parte interior
- Sistema de regular de ingreso de gas inerte para sellado
- Regulador de vacío, temperatura y carga de gas inerte
- Vacuómetro de presión negativa
- Tensión 220 V – 60Hz
- Brazo hidráulico para apertura y cierre de tapa

### FUNCIÓN Y USO

- Permite la formación de vacío y llenado de gas inerte en envases de polietileno para alimento
- Funcionamiento automático, muestra los pasos para un correcto sellado de bolsas

### FOTOGRAFÍA DE LA MÁQUINA – EQUIPO



### DIAGNÓSTICO

- Equipo con bomba de vacío defectuoso
- Fuga de agua en línea de bombeo
- Cambio de aceite de bomba

### REQUERIMIENTO

- Revisión de sistema de cierre de cámara
- Revisión y mantenimiento de bomba de vacío
- Mantenimiento de equipo

### TIPO DE MANTENIMIENTO

*[Handwritten Signature]*  
 Firma y DNI  
 José Manuel Portugal García  
 DNI: 41374174

### MANTENIMIENTO CORRECTIVO

*[Circular Stamp: INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE URUBAMBA]*  
*[Rectangular Stamp: MINISTERIO DE EDUCACIÓN, DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN, INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE URUBAMBA]*

# FICHA TÉCNICA



<b>REALIZADO POR</b>	JOSE MANUEL PORTUGAL GARCIA	<b>FECHA</b>	23/03/2022
<b>MÁQUINA – EQUIPO</b>	REFRIGERADORA	<b>UBICACIÓN</b>	PLANTA DE I.A.
<b>MARCA</b>	INFRICO	<b>CODIGO INVENTARIO</b>	S/N
<b>MODELO</b>	AN502TF	<b>CANTIDAD</b>	01
<b>SERIE</b>	M365/R134a	<b>ESTADO</b>	OPERATIVO

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

**PESO** 200 KG    **ALTURA** 2.10 M    **ANCHO** 0.70 M    **LARGO** 1.70 M

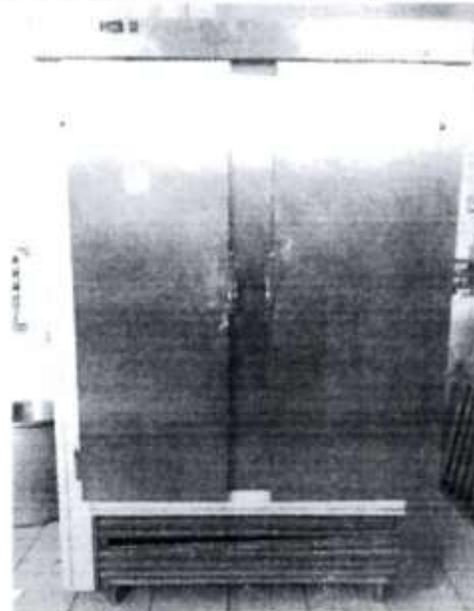
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Volumen neto 1470 L
- Volumen bruto 2076 L
- Tensión 220 V / 60Hz
- Refrigerante: R134 240g

## FUNCIÓN Y USO

- Refrigeradora de uso para conservación y maduración de quesos
- Cámara de refrigeración con sistema de tablero de temperatura
- Conservación de aditivos e insumos para lácteos

## FOTOGRAFÍA DE LA MÁQUINA – EQUIPO



## DIAGNÓSTICO

- Equipo con defecto de termostato
- Lector de temperatura en pantalla con error
- Sistema de sellado de cámara no es hermético

## REQUERIMIENTO

- Revisión de sistema eléctrico
- Revisión y mantenimiento de sellado hermético de cámara
- Revisión de sensor de temperatura de cámara

## TIPO DE MANTENIMIENTO

## MANTENIMIENTO PREVENTIVO

  
Jose Manuel Portugal Garcia  
Firma y DNI  
DNI 4134174



# FICHA TÉCNICA



<b>REALIZADO POR</b>	JOSE MANUEL PORTUGAL GARCIA	<b>FECHA</b>	23/03/2022
<b>MÁQUINA – EQUIPO</b>	REFRIGERADORA	<b>UBICACIÓN</b>	PLANTA DE I.A.
<b>MARCA</b>	COLDEX	<b>CODIGO INVENTARIO</b>	S/N
<b>MODELO</b>	CA39	<b>CANTIDAD</b>	01
<b>SERIE</b>	0101005996	<b>ESTADO</b>	OPERATIVO

**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

<b>PESO</b>	64 KG	<b>ALTURA</b>	2.00 M	<b>ANCHO</b>	0.60 M	<b>LARGO</b>	0.60 M
-------------	-------	---------------	--------	--------------	--------	--------------	--------

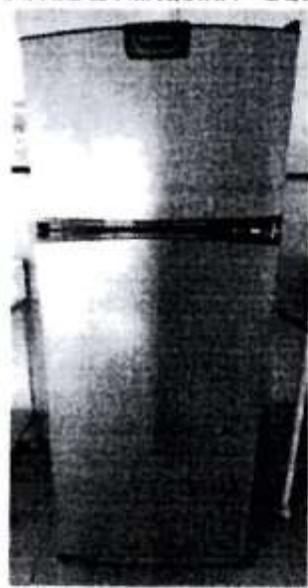
### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Volumen neto 273 L
- Volumen bruto 450 L
- Tensión 220 V
- Refrigerante: R134 125g

### FUNCIÓN Y USO

- Refrigeradora de uso para conservación de alimentos
- Cámara de congelación y cámara de refrigeración
- Conservación de aditivos e insumos para granos

### FOTOGRAFÍA DE LA MÁQUINA – EQUIPO



### DIAGNÓSTICO

- Equipo con defecto de sistema eléctrico (hace tierra)
- Sistema de refrigeración lento

### REQUERIMIENTO

- Revisión de sistema eléctrico
- Revisión y carga de gas refrigerante

### TIPO DE MANTENIMIENTO

### MANTENIMIENTO PREVENTIVO

*[Handwritten signature]*  
 Firma y DNI  
 41324120

*[Circular stamp: MINISTERIO DE EDUCACIÓN, DIRECCIÓN GENERAL, SECCIÓN DE MANTENIMIENTO]*  
*[Handwritten signature]*  
 Dr. Segundo Manuel Martín Hernández  
 COD. MANT. 1021111111  
 100101111111

# FICHA TÉCNICA



REALIZADO POR JOSE MANUEL PORTUGAL GARCIA      FECHA 23/03/2022

MÁQUINA – EQUIPO	DESTILADOR	UBICACIÓN	PLANTA DE I.A.
MARCA	KYNTEL	CODIGO INVENTARIO	S/N
MODELO	S/N	CANTIDAD	01
SERIE	S/N	ESTADO	OPERATIVO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

PESO	10 KG	ALTURA	0.70 M	ANCHO	0.40 M	LARGO	0.40 M
------	-------	--------	--------	-------	--------	-------	--------

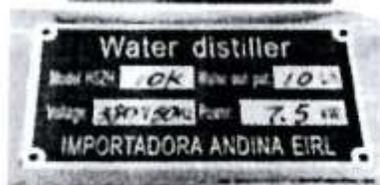
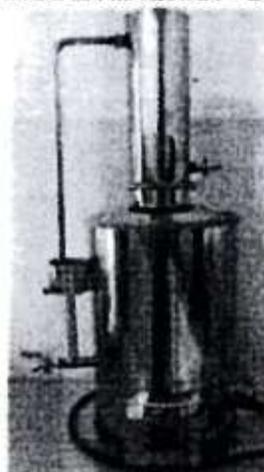
### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Volumen de salida 10 L/H
- Conexión trifásica
- Material acero inoxidable
- Tensión 380 V / 50Hz

### FUNCION Y USO

- Producción de agua destilada para análisis y limpieza de equipos de precisión del laboratorio de industrias alimentarias
- Evaluación de calidad de agua comparativo

### FOTOGRAFÍA DE LA MÁQUINA – EQUIPO



### DIAGNÓSTICO

- Equipo con conexión trifásica 380 V / 50 Hz
- Línea de alimentación eléctrica en laboratorio 220V / 60Hz

### REQUERIMIENTO

- Revisión y cambio de acometida de electricidad de 380 V / 50 Hz a 220V / 60Hz

### TIPO DE MANTENIMIENTO

*[Handwritten signature]*  
 Firma y DNI  
 41374174

### MANTENIMIENTO CORRECTIVO

*[Circular stamp: MINISTERIO DE EDUCACIÓN, DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN, URUBAMBA]*  
*[Rectangular stamp: MINISTERIO DE EDUCACIÓN, DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN, URUBAMBA]*  
 Dr. Segundo Manuel María Herrera  
 GOBIERNO REGIONAL DE URUBAMBA