

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROYECTO:	“CONSTRUCCIÓN, EQUIPAMIENTO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE LA LÍNEA DE ENLATADO DE PESCADO – EN EL DEPARTAMENTO DE LA PAZ”
DESCRIPCIÓN:	<p>EMAPA, tiene prevista la implementación de una “línea de enlatado de pescado en el departamento de La Paz” a emplazarse en el municipio de San Pablo de Tiquina. Teniendo este proyecto los siguientes componentes macro:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Infraestructura (obras civiles menores y obras mayores) 2. Componente mecánico (industrial) 3. Componente eléctrico y electrónico 4. Otros (conexión al sistema de distribución hidrosanitario y petar existente)
OBJETIVO	<p>Construir, equipar, instalar y ejecutar la puesta en marcha de cada componente macro de la línea de enlatado de pescado en el departamento de La Paz, para producir. Que será comercializado en el mercado de los departamentos de Bolivia.</p>
UBICACIÓN	<p>Departamento de La Paz – Municipio de San Pablo de Tiquina (estrecho de triquina, Proyecto Piscícola Lago Titicaca) Coordenadas: Este 517748.00 Norte 8206625.00 Zona 19K</p>
SUPERFICIE DEL PREDIO	300 metros cuadrados
LÍNEA DE PRODUCCIÓN Y CAPACIDADES	<ol style="list-style-type: none"> 1. línea de enlatado de 250 toneladas de pescado por año <ul style="list-style-type: none"> • CÁMARA DE REFRIGERACIÓN • TANQUE DE DESCONGELACIÓN • DÁMPER HIDRÁULICO • TRANSPORTADOR DE RODILLOS • LAVADORA DE PESCADO • CARRO DE COCINA • EXHAUSTING • TRANSPORTADORA PARA MESA DE TRABAJO • TRANSPORTADOR DE RESIDUOS • MESA DE TRABAJO • MAQUINA CORTADORA DE CARNE • DESPALETIZADOR VACÍO • LAVADORA DE LATAS

- TRANSPORTADOR DE ELEVACIÓN MAGNÉTICO
- PESAJE AUTOMÁTICO Y COMPROBACIÓN SISTEMA
- MAQUINA AÑADIDURA DE LIQUIDO
- LATA DE VACÍO MAQUINA DE SELLADO
- TANQUE DE MEZCLA DE SABORIZANTES
- BOMBA
- LAVADO DE LATAS LLENAS
- CARRO PALETIZADOR Y DESPALETIZADOR DE CARRO
- SECADOR
- AUTOCLAVE
- MAQUINA ETIQUETADORA DE LATAS
- IMPRESIÓN POR CHORRO DE TINTA
- EMPACATADOR DE CARTÓN
- TRANSPORTADOR DE CADENA
- CALDERA DE VAPOR
- TORNILLO COMPENSADOR
- OTROS NECESARIOS

La propuesta debe incluir las áreas y equipos necesarios para la correcta y eficiente operación de la línea de enlatados, teniendo en cuenta normativas de inocuidad alimentaria según el senasag y normativa Boliviana vigente de manejo de carne de pescado. También se debe considerar todos los accesorios para el montaje y puesta en marcha, así como la provisión de latas vacías.

Además, se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones adicionales para la implementación de la línea de enlatados:

- Equipos de etiquetado y codificación automatizados para garantizar la trazabilidad y cumplimiento de normativas.
- Sistemas de gestión y tratamiento de residuos sólidos y líquidos generados durante el proceso de enlatado.
- Programas de formación y capacitación continua para los trabajadores en temas de higiene, seguridad y manejo de equipos.
- Equipos de protección personal (EPP) y protocolos de seguridad para garantizar un ambiente de trabajo seguro.

	<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructura y mantenimiento: • Planes de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos para asegurar la continuidad operativa. • Diseño de infraestructura que permita a otras líneas de producción. • Áreas de almacenamiento adecuadas para las materias primas, productos en proceso y productos terminados. • Implementación de tecnologías y prácticas de eficiencia energética para reducir el consumo de energía. • Asegurar que las líneas de enlatados cumplan con las normativas locales e internacionales aplicables al procesamiento de alimentos. • Cronograma de protocolos para puesta en marcha, operación y mantenimiento
<p>INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO</p>	<p>La línea de enlatados debe tener condiciones para la operación (no excluyente o limitativo conforme a propuesta)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Área de fileteado y descongelado 2. Sala de cortes y pesaje 3. Almacén de latas vacías, cajas y etiquetas 4. Área llenada de latas 5. Almacén de líquido gobierno 6. Área de llenado de líquido, sellado, embalado 7. Área de recolección y despacho de residuos 8. Vías y pasos peatonales 9. Infraestructura de bioseguridad 10. Sanitarios 11. Almacén de producto terminado 12. Laboratorio 13. Filtro sanitario 14. Debe tener suministro eléctrico en MT que debe dar continuidad al sistema eléctrico, tablero de distribución y sistema de protecciones 15. Debe incluir un sistema hidrosanitario que debe dar continuidad al existente 16. Otros pertinentes

<p>PROCEDENCIA DE EQUIPOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El equipamiento debe cumplir necesariamente con Normativas, Códigos y Estándares establecido en los términos de referencia (ASME, AWS, API, ASTM, ANSI, y otros referentes a la industria específica, etc.) • Es necesario acreditar la fabricación bajo normas del país de origen por ejemplo las normas NBR para equipos brasileros.
<p>FASES DEL PROYECTO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Actualización documental de propuesta EDTP 2. Estudio de mercado 3. Ejecución del proyecto 4. Transferencia tecnológica y capacitación 5. Asesoría post-venta
<p>TIEMPO DE EJECUCIÓN</p>	<p>180 días calendario</p>
<p>INFORMACIÓN REQUERIDA</p>	<p>Las empresas y sociedades accidentales interesadas deberán presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documentación de acreditación – empresa legalmente constituida • Experiencia general verificable mayor o igual a 5 años, en construcción de obras de infraestructura en general. • Experiencia específica verificable mayor o igual a 3 años, en construcción de obras similares (cárnicos, piscícolas, avícolas) • Propuesta técnica de ejecución del proceso general y específico de cada componente • Propuesta técnica de maquinaria a implementar, procesos generales y específicos de cada componente • Propuesta económico-presupuestaria que contemple los componentes. • Propuesta, Estudio de mercado, producción y nuevos mercados de enfoque de producto y subproductos derivados.

ANEXO 1

OBRAS SIMILARES

- Línea de enlatado de vegetales o frutas: Estas líneas procesan vegetales o frutas para enlatarlas. Incluyen etapas de lavado, corte, cocción, y envasados similares a las de pescado.
- Línea de enlatado de carnes: Procesan carne de res, cerdo o pollo para enlatarlas, con etapas como el deshuesado, cocción, envasado, y sellado.
- Línea de envasado de salsas o sopas: Estas líneas preparan, cocinan, envasan y sellan productos líquidos o semi-líquidos, lo cual es similar a las líneas de enlatado de pescado.
- Línea de procesamiento de alimentos congelados: Aunque el proceso es diferente en términos de conservación, el flujo de trabajo que incluye el procesamiento, empaque y sellado tiene similitudes.

Dentro de estas obras descritas, se considerarán la ejecución de los siguientes trabajos complementarios:

- Obras Viales.** Se consideran similares a todas las siguientes obras:
 - ✓ Túneles, puentes y viaductos comprendidos en la construcción, mantenimiento y mejoramiento de vías.
 - ✓ Diseño y ejecución de pavimentos rígidos y flexibles en vías.
- Obras de Saneamiento Básico y Riego.** Se consideran similares a todas las siguientes obras:
 - ✓ Plantas de tratamiento de agua
- Infraestructura y/o montaje.** Se consideran similares a todas las siguientes obras:
 - ✓ Edificios
 - ✓ Instalaciones deportivas
 - ✓ Galpones y hangares
 - ✓ Montaje de maquinaria y equipos industriales
- Instalación de redes de gas.**
- Obras especiales.** Se consideran similares a todas las siguientes obras:
 - ✓ Montaje de Sub-estaciones eléctricas
 - ✓ Tendido de líneas eléctricas industriales
 - ✓ Tendido de ductos y poliductos
 - ✓ Túneles. - Independiente del tipo de revestimiento

FORMULARIO - EXPERIENCIA GENERAL DE LA EMPRESA

[NOMBRE DE LA EMPRESA]									
N°	Nombre del Contratante / Persona y Dirección de Contacto	Objeto del Contrato (Obras en General)	Ubicación de la Obra	Período de ejecución (Fecha de inicio y finalización)	% participación en Asociación (*)	Nombre del Socio(s) (**)	Profesional Responsable (Llenado de uso alternativo)	Monto en \$u\$ (Llenado de uso alternativo)	Monto final del contrato en Bs.
1									
2									
3									
4									
5									
...									
N									
TOTAL FACTURADO EN DÓLARES AMERICANOS (Llenado de uso alternativo)									
TOTAL FACTURADO EN BOLIVIANOS (****)									
<p>* Cuando la empresa cuente con experiencia asociada, solo se debe consignar el monto correspondiente a su participación.</p> <p>** Si el contrato lo ejecutó asociado, indicar en esta casilla el nombre del o los socios.</p> <p>*** Indicar el nombre del Profesional Responsable, que desempeñó el cargo de Superintendente/ Residente o Director de Obras o su equivalente. Se puede nombrar a más de un profesional, si así correspondiese.</p> <p>**** El monto en bolivianos no necesariamente debe coincidir con el monto en Dólares Americanos.</p> <p>NOTA.- Toda la información contenida en este formulario es una declaración jurada.</p>									



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE DESARROLLO
PRODUCTIVO Y ECONOMÍA PLURAL

FORMULARIO - EXPERIENCIA ESPECÍFICA DE LA EMPRESA

[NOMBRE DE LA EMPRESA]									
N°	Nombre del Contratante / Persona y Dirección de Contacto	Objeto del Contrato (Obra similar)	Ubicación	Período de ejecución (Fecha de inicio y finalización)	% participación en Asociación (**)	Nombre del Socio(s) (***)	Profesional Responsable (Llenado de uso alternativo)	Monto en \$u\$ (Llenado de uso alternativo)	Monto final del contrato en Bs. (*)
1									
2									
3									
4									
5									
...									
N									
TOTAL FACTURADO EN DÓLARES AMERICANOS (Llenado de uso alternativo)									
TOTAL FACTURADO EN BOLIVIANOS (****)									
<p>* Monto a la fecha de Recepción Final de la Obra.</p> <p>** Cuando la empresa cuente con experiencia asociada, solo se debe consignar el monto correspondiente a su participación.</p> <p>*** Si el contrato lo ejecutó asociado, indicar en esta casilla el nombre del o los socios.</p> <p>**** El monto en bolivianos no necesariamente debe coincidir con el monto en Dólares Americanos.</p> <p>NOTA.- Toda la información contenida en este formulario es una declaración jurada.</p>									