


CP N° 019-2022-PMESUT

“ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS – EQUIPOS DE PANIFICACIÓN (FC N°05-2020)”

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS

N°	RAZON SOCIAL DEL PARTICIPANTE	SECCIÓN DE LOS LINEAMIENTOS	NUMERAL, LITERAL	SOLICITUD DE ACLARACION	RESPUESTA
1	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 02 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</p> <p>Queremos aclarar que el aislante térmico es de poliuretano y acero inoxidable, ya que el aluminio está prohibido en Argentina para las maquinarias de la industria alimenticia. Pedimos se incorpore acero inoxidable.</p>	Ver Enmienda 01 – Pliego de Enmiendas
2	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 02 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</p> <p>Sistema de control activo. El usuario solo enciende o apaga el equipo, viene programado de fábrica en temperatura y humedad para panificados.</p>	NO PROCEDE: Los equipos son para uso académico, el control de humedad relativa, temperatura y tiempo es importante para poder desarrollar conceptos en los alumnos.
3	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 02 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</p> <p>Por favor ampliar el rango del teclado de control a 12 v. sin riesgo eléctrico (cumplimos los 5 v requeridos).</p>	Se precisa que se considerará como opción válida.
4	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 02 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</p> <p>Los panificados necesitan el 90% de humedad para fermentar en tiempos, si la humedad sino se tardaría mucho en lograr la fermentación y es ineficiente energéticamente.</p>	NO PROCEDE: Los equipos son para uso académico, el control de humedad relativa, temperatura y tiempo es importante para poder desarrollar conceptos en los alumnos.
5	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 02 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</p> <p>La humedad siempre es variable de acuerdo a la temperatura, pero esta automatizado para panificados.</p>	NO PROCEDE: Los equipos son para uso académico, el control de humedad relativa, temperatura y tiempo es importante para poder desarrollar conceptos en los alumnos.

6	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 02 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</p> <p>Contemplar que la temperatura máxima que piden es 65 grados cuando no se puede pasar de 35 grados que es lo que se necesita para fermentar el pan sino se empieza a quemar la levadura.</p>	<p>SE ACLARA: Está contemplado con que llegue a 45°C de manera operacional</p>
7	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 02 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</p> <p>Temporizador de 4 horas, ampliar el rango por favor el nuestro contemple 12 horas.</p>	<p>PROCEDE: Se considerará como una opción válida y mejorada.</p>
8	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 02 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</p> <p>Medidas, no cumplimos las solicitadas pedimos contemplar 2000 ancho x 1950 de alto x 800 de profundidad. Y revisar las medidas solicitadas para ver si realmente entran los 2 carros, ya que entendemos que NO.</p>	<p>PROCEDE: Se considerará como una opción válida y mejorada.</p>
9	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 02 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</p> <p>Por favor aclarar de que material necesitan las bandejas, depende de lo que hacen es lo que se necesita (solo en aluminio el pan, enlozada para especialidades como pan de hamburguesa).</p>	<p>Se precisa que las bandejas serán de aluminio Ver Enmienda 02 – Pliego de Enmiendas</p>
10	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 02 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</p> <p>Aclarar cuál es el anclaje superior de los coches porque cada marca tiene su modelo de anclaje.</p>	<p>SE RESUELVE CONSULTA: Según imagen referencial estándar</p> 

11	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 01 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 15 COCHES</p> <p>Queremos aclarar que el aislante termino es de poliuretano y acero inoxidable, ya que el aluminio está prohibido en Argentina para las maquinarias de la industria alimenticia. Pedimos se incorpore acero inoxidable.</p>	<p>Se precisa que se considerará como una opción válida y mejorada.</p> <p>Ver Enmienda 03 – Pliego de Enmiendas</p>
12	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 01 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 15 COCHES</p> <p>Sistema de control activo. El usuario solo enciende o apaga el equipo, viene programado de fábrica en temperatura y humedad para panificados.</p>	<p>NO PROCEDE: Los equipos son para uso académico, el control de humedad relativa, temperatura y tiempo es importante para poder desarrollar conceptos en los alumnos.</p>
13	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 01 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 15 COCHES</p> <p>Por favor amplia el rango del teclado de control a 12 v sin riesgo eléctrico (cumplimos los 5 v requeridos).</p>	<p>PROCEDE: Se considerará como una opción válida, dado que no implica riesgo eléctrico.</p>
14	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 01 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 15 COCHES</p> <p>Pedimos por favor ampliar el máximo de humedad al 90%, ya que es lo ideal para la fermentación de panificados.</p>	<p>NO PROCEDE: Los equipos son para uso académico, el control de humedad relativa, temperatura y tiempo es importante para poder desarrollar conceptos en los alumnos.</p>
15	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 01 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 15 COCHES</p> <p>Contemplar que la temperatura máxima que piden es 65 grados. La temperatura es variable pero el máximo programable es 35, ya que más de 40 el panificado NO fermenta.</p>	<p>SE ACLARA: Está contemplado con que llegue a 45°C de manera operacional</p>
16	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 01 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 15 COCHES</p> <p>Temporizador de 4 horas, ampliar el rango por favor, el nuestro contempla 12 horas.</p>	<p>PROCEDE: Se considerará como una opción válida y mejorada.</p>
17	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 01 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 15 COCHES</p> <p>Medidas, no cumplimos las solicitadas porque no entrarían los dos carros que piden. Contemplar 2000 ancho x 1950 de alto x 800 de profundidad.</p>	<p>PROCEDE: Se considerará como una opción válida y mejorada.</p>

18	OFERENTE 01	EETT	-	ÍTEM 3 DIVISORA DE MASA Contemplar que las partes en contacto con el alimento son de fundición, ya que en acero inoxidable no se pueden realizar. No hay marca en el mercado que lo tenga de acero, por favor revisar.	NO PROCEDE: Las partes en contacto con el alimento tienen que ser de acero inoxidable, alternativamente las partes no cortantes podrían ser en teflón.
19	OFERENTE 01	EETT	-	ÍTEM 3 DIVISORA DE MASA Energía eléctrica requiere 220 voltios 60hz.	SE ACLARA: Los equipos son manuales, no se indica que requiere energía eléctrica.
20	OFERENTE 01	EETT	-	ÍTEM 4 HORNO ROTATORIO Contemplar hasta 20 bandejas.	Se precisa que se considerará como una opción válida y mejorada. Ver Enmienda 04 – Pliego de Enmiendas
21	OFERENTE 01	EETT	-	ÍTEM 4 HORNO ROTATORIO Contemplar 1,4 km que es más eficiente energicamente.	PROCEDE: Se considerará como una opción válida y mejorada.
22	OFERENTE 01	EETT	-	ÍTEM 4 HORNO ROTATORIO Contemplar a 10 grados por minuto que es mucho mejor a lo pedido.	Se precisa que se considerará como una opción válida y mejorada. Ver Enmienda 05 – Pliego de Enmiendas
23	OFERENTE 01	EETT	-	ÍTEM 4 HORNO ROTATORIO Dimensiones: las solicitadas 1320 ancha x 2100 alto x 1870 longitud. Po favor contemplar estas medidas 1100 ancho x 2050 alto x 2011 longitud.	PROCEDE: Se considerará como una opción aceptable.
24	OFERENTE 01	EETT	-	ÍTEM 4 HORNO ROTATORIO Queremos aclarar que estas especificaciones corresponden a un modelo particular.	NO PROCEDE: Los equipos son para uso académico, se usan los valores más comunes en equipos de uso estándar sin que sean restrictivos.
25	OFERENTE 01	EETT	-	ÍTEM 4 HORNO ROTATORIO	Se precisa considerar la bandeja de aluminio. Ver Enmienda 06 – Pliego de Enmiendas

				Favor de especificar material de las bandejas de acuerdo a lo que vayan a preparar.	
26	OFERENTE 02	EETT	3 Características:	<p>Ítem 02 Cámara de fermentación 18 coches Se solicita al comité con todo respeto aclarar lo siguiente:</p> <p>Si el sistema de vaporización de la cámara de fermentación solicitada, debe ser a gas o a resistencia eléctrica.</p>	SE RESUELVE CONSULTA: Resistencia eléctrica
27	OFERENTE 02	EETT	3 Características:	<p>Ítem 01 Cámara de fermentación 15 coches Se solicita al comité con todo respeto aclarar lo siguiente:</p> <p>Si el sistema de vaporización de la cámara de fermentación solicitada, debe ser a gas o a resistencia eléctrica.</p>	SE RESUELVE CONSULTA: Resistencia eléctrica
28	OFERENTE 02	EETT	3 Características:	<p>Ítem 02 Cámara de fermentación 18 coches En las EETT indican los siguiente: Aislante térmico: Polietileno expandido con aluminio</p> <p>Se solicita al comité con todo respeto lo siguiente:</p> <p>Se considere también, el uso de caucho de jebe de alta temperatura como aislante térmico, ya que tiene mejores propiedades de aislamiento térmico.</p> <p>De esta forma no se limitaría la participación. Permitiendo de esta forma la libre competencia.</p>	PROCEDE: Se considerará como una opción aceptable.
29	OFERENTE 02	EETT	3 Características:	<p>Ítem 02 Cámara de fermentación 18 coches En las EETT indican los siguiente: Aislante térmico: Polietileno expandido con aluminio</p> <p>Se solicita al comité con todo respeto lo siguiente:</p> <p>Se considere también, el uso de caucho de jebe de alta temperatura como aislante térmico, ya que tiene mejores propiedades de aislamiento térmico.</p> <p>De esta forma no se limitaría la participación. Permitiendo de esta forma la libre competencia.</p>	PROCEDE: Se considerará como una opción aceptable.

30	OFERENTE 02	EETT	11 Puesta a punto e Instalación:	<p>Ítem 02 Cámara de fermentación 18 coches En las EETT indican los siguiente: El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento.</p> <p>Se solicita al comité con todo respeto aclarar lo siguiente: Se entiende que el bien se suministrara con todos los elementos para sus funcionamientos, como llave termo magnética, cable de poder, guantes térmicos y mandil.</p> <p>Siendo la entidad o ISTP/IES, la encargada de proporcionar el ambiente adecuado para la instalación, el sistema de energía eléctrica monofásico 220VAc/60Hz, suministro de gas (Calidda) o balón de gas si se amerita.</p>	<p>Se precisa que se considerará adicionales para la puesta a punto e instalación.</p> <p>Ver Enmienda 07 – Pliego de Enmiendas</p>
31	OFERENTE 02	EETT	11 Puesta a punto e Instalación:	<p>Ítem 01 Cámara de fermentación 15 coches En las EETT indican los siguiente: El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento.</p> <p>Se solicita al comité con todo respeto aclarar lo siguiente: Se entiende que el bien se suministrara con todos los elementos para sus funcionamientos, como llave termo magnética, cable de poder, guantes térmicos y mandil.</p> <p>Siendo la entidad o ISTP/IES, la encargada de proporcionar el ambiente adecuado para la instalación, el sistema de energía eléctrica monofásico 220VAc/60Hz, suministro de gas (Calidda) o balón de gas si se amerita.</p>	<p>Se precisa que se considerará adicionales para la puesta a punto e instalación.</p> <p>Ver Enmienda 08 – Pliego de Enmiendas</p>
32	OFERENTE 02	LINEAMIENTOS	8. DOCUMENTOS QUE DEBE CONTENER LA OFERTA	<p>g) El postor debe acreditar la siguiente experiencia: Indican en las bases lo siguiente Que la experiencia de venta de bienes iguales o (*) similares al objeto de la convocatoria, correspondiente a los últimos diez (10) años anteriores a la fecha límite de la presentación de ofertas</p> <p>Se solicita al comité, con todo respeto lo siguiente: Que se amplíe los bienes similares a la convocatoria, a los siguientes rubros. Módulos educativos para ingeniería y especialidad técnica. Instrumentos de medición para control y análisis en laboratorio.</p> <p>De esta forma no se limitaría la participación y se demostrara la capacidad técnica y financiera de la empresa, permitiendo poder participar.</p>	<p>Se precisa considerar bienes similares.</p> <p>Ver Enmienda 09 – Pliego de Enmiendas</p>

33	OFERENTE 03	EETT	-	<p>ÍTEM 01 CÁMARA DE FERMENTACIÓN DE 15 COCHES</p> <p>Solicitan: Capacitación: 8h- 10 h</p> <p>Consulta: <u>Se solicita que las horas de capacitación sean de forma presencial en su totalidad</u> y no de manera obligatoria con la estructura indicada (videos – virtual – presencial), ya que dificulta el proceso de capacitación, siendo innecesario de forma virtual y con videos, cuando ya se está brindando la capacitación presencial.</p> <p>Asimismo, las horas de capacitación dependen del fabricante, por lo que solicitar entre 8 -10 horas de capacitación para el presente equipo es demasiado y fuera de la realidad.</p> <p>El equipo solicitado no es de compleja utilización, por lo que bastará solo con un rango de 4-6 horas de capacitación presencial.</p>	<p>NO PROCEDE</p> <p>En el tema de capacitación estamos de acuerdo con la capacitación presencial en el número de horas.</p> <p>La capacitación virtual mediante videos tutoriales es necesaria para garantizar que se tengan documentos que les permita a los usuarios recurrir a información visual para archivo y poder consultarlo de manera asincrónica.</p> <p>La capacitación virtual surge como una alternativa a la presencial, que también está indicada.</p>
34	OFERENTE 03	EETT	-	<p>ÍTEM 02 CÁMARA DE FERMENTACIÓN 18 COCHES</p> <p>Solicitan: Capacitación: 8h- 10 h</p> <p>Consulta: <u>Se solicita que las horas de capacitación sean de forma presencial en su totalidad</u> y no de manera obligatoria con la estructura indicada (videos – virtual – presencial), ya que dificulta el proceso de capacitación, siendo innecesario de forma virtual y con videos, cuando ya se está brindando la capacitación presencial.</p> <p>Asimismo, las horas de capacitación dependen del fabricante, por lo que solicitar entre 8 -10 horas de capacitación para el presente equipo es demasiado y fuera de la realidad.</p> <p>El equipo solicitado no es de compleja utilización, por lo que bastará solo con un rango de 4-6 horas de capacitación presencial.</p>	<p>NO PROCEDE</p> <p>En el tema de capacitación estamos de acuerdo con la capacitación presencial en el número de horas.</p> <p>La capacitación virtual mediante videos tutoriales es necesaria para garantizar que se tengan documentos que les permita a los usuarios recurrir a información visual para archivo y poder consultarlo de manera asincrónica.</p> <p>La capacitación virtual surge como una alternativa a la presencial, que también está indicada.</p>
35	OFERENTE 03	EETT	-	<p>ÍTEM 04 HORNO ROTATORIO MÁX 750</p> <p>Solicitan: Capacitación: 8h- 10 h</p> <p>Consulta: <u>Se solicita que las horas de capacitación sean de forma presencial en su totalidad</u> y no de manera obligatoria con la estructura indicada (videos – virtual – presencial), ya que dificulta el proceso de capacitación, siendo innecesario de forma virtual y con videos, cuando ya se está brindando la capacitación presencial.</p>	<p>NO PROCEDE</p> <p>En el tema de capacitación estamos de acuerdo con la capacitación presencial en el número de horas.</p> <p>La capacitación virtual mediante videos tutoriales es necesaria para garantizar que se tengan documentos que les permita a los usuarios recurrir a información visual para archivo y poder consultarlo de manera asincrónica.</p> <p>La capacitación virtual surge como una alternativa a la presencial, que también está indicada.</p>

				Asimismo, las horas de capacitación dependen del fabricante, por lo que solicitar entre 8 -10 horas de capacitación para el presente equipo es demasiado y fuera de la realidad. El equipo solicitado no es de compleja utilización, por lo que <u>bastará solo con un rango de 4-6 horas de capacitación presencial.</u>	
36	OFERENTE 04	LINEAMIENTOS III	8. H. AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE	Con respecto a la autorización del fabricante limita la participación de oferentes porque muchos fabricantes tienen representaciones exclusivas en el Perú, y solo a través de su representante y/o distribuidores se podría comercializar sus productos, en ese sentido, se solicita a la distinguida entidad que acepte lo siguiente: Autorización del Fabricante y/o Distribuidor autorizado.	No se admite. De ser el caso, siempre se podría obtener la autorización del fabricante a través del distribuidor autorizado. Eso no debería ser una limitante. La necesidad de este lineamiento es que se otorgue total garantía de origen y que la cadena de comercialización sea lo más eficiente posible.
37	OFERENTE 04	LINEAMIENTOS III	8. G. DOCUMENTOS QUE DEBE CONTENER LA OFERTA. EXPERIENCIA	Con respecto a lo siguiente: "Facturación de al menos una (1) vez el monto equivalente por cada ítem ofertado, por la venta de bienes iguales o (*) similares al objeto de la convocatoria, correspondiente a los últimos diez (10) años anteriores a la fecha límite de la presentación de ofertas Se solicita a la distinguida entidad que acepte por pluralidad de postores EQUIPOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN GENERAL Y/O EQUIPOS DE PANADERIA EN GENERAL.	Se precisa considerar bienes similares. Ver Enmienda 09 – Pliego de Enmiendas
38	OFERENTE 04	EETT	CARACTERÍSTICAS	Se solicita a la entidad que confirme si aceptaría equipos con similar o mejor tecnología a lo solicitado.	Se aceptaría. Siempre que se demuestre que la tecnología ofrecida cumple una función requerida o supera las condiciones solicitadas.