

CP N° 021-2022-PMESUT

“ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS - EQUIPOS DE LÁCTEOS, CÁRNICOS Y FRUTAS - (FC N° 05-2020)”

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS

N°	RAZON SOCIAL DEL PARTICIPANTE	SECCIÓN DE LOS DDL	NUMERAL, LITERAL	SOLICITUD DE ACLARACION	RESPUESTA
1	OFERENTE 01	EETT	-	ÍTEM 02 TINA QUESERA 500 LTS Dimensiones: las solicitadas (1600 x 900 x 400 mm) deben corresponderse a algún tipo de tina rectangular. Las tinas que fabricamos son redondas, de mejor limpieza y cocción como las europeas. Adjuntamos plano de tina quesera con su correspondiente pre-prensa (Solo para ser considerado en sus dimensiones. Otras características se van a ajustar a lo requerido por las especificaciones técnicas).	PROCEDE. El diseño fue considerado en base a lo que conocen los usuarios, sin embargo, si cumple con todas las otras especificaciones. Se considerará como una opción válida mejorada.
2	OFERENTE 01	EETT	-	ÍTEM 03 YOGURTERA 100 LTS VAPOR Se solicita con boca de hombre para inspección y mantenimiento. La misma será la misma tapa con cierre hermético, pues dado su muy bajo volumen, (tamaño), es imposible colocar otra boca de inspección que cumpla con el requerimiento de ser pasada por un hombre. El diámetro de esta tapa, va a ser de 650 mm.	PROCEDE. Si se cumple la misma función no debería ser considerada una limitante. Se considerará como una opción válida mejorada.

3	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 04 TINA QUESERA-YOGURTERA X 2 DE 80 LTS</p> <p>Dimensiones: las solicitadas (800 x 450 x 20 mm) no entendemos a qué se refieren dichas medidas. Si es una tina rectangular con solo 20 mm de alto, tendría una capacidad de 7.2 lts. Entendemos que debe tratarse de una tina cilíndrica de 800 mm de diámetro x 450 mm de alto. Adjuntamos plano de tina quesera con pre-prensa incorporada (Solo para ser considerado en sus dimensiones. Otras características se van a ajustar a lo requerido por las especificaciones técnicas).</p>	<p>PROCEDE. Se rectifica. Las dimensiones son 800 x 450 x 200 mm.</p> <p>Lo que propone es equivalente a 100L, por lo que se considerará como una opción válida mejorada.</p> <p>Ver Enmienda 01 – Pliego de Enmiendas</p>
4	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 04 TINA QUESERA-YOGURTERA X 2 DE 80 LTS</p> <p>5Liras horizontales de 450 x 20 mm. Se pueden fabricar, pero a una lira de solo 20 mm de ancho pierde efectividad. Las que cotizaremos serán de 450 x 200 mm.</p>	<p>PROCEDE. Se rectifica. Las dimensiones son 800 x 450 x 200 mm.</p> <p>Deben asegurar que las liras sirvan para operar en su equipo de tina cilíndrica de 800 mm de diámetro x 450 mm de alto</p>
5	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 05 TINA QUESERA-YOGURTERA X 4 DE 180 LTS</p> <p>Dimensiones: las solicitadas (1000 x 800 x 20 mm) no entendemos a qué se refieren dichas medidas. Si es una tina rectangular con solo 20 mm de alto, tendría una capacidad de 16 lts. Entendemos que debe tratarse de una tina cilíndrica de 1000 mm de diámetro x 800 mm de alto. Adjuntamos plano de tina quesera con pre-prensa incorporada (Solo para ser considerado en sus dimensiones. Otras características se van a ajustar a lo requerido por las especificaciones técnicas).</p>	<p>SE ACLARA Se rectifica. Las dimensiones son 1000 x 800 x 200 mm.</p> <p>Lo que propone no se consideraría, dado que la propuesta es equivalente a 390L. Si se ajusten el volumen cercano a 200L, se considerará como una opción válida.</p> <p>Ver Enmienda 02 – Pliego de Enmiendas</p>
6	OFERENTE 01	EETT	-	<p>ÍTEM 05 TINA QUESERA-YOGURTERA X 4 DE 180 LTS</p> <p>Liras horizontales de 450 x 20 mm. Se pueden fabricar, pero a una lira de solo 20 mm de ancho pierde efectividad. Las que cotizaremos serán de 450 x 200 mm.</p>	<p>PROCEDE. Se rectifica. Las dimensiones son 1000 x 800 x 200 mm.</p> <p>Deben asegurar que las liras sirvan para operar en su equipo de tina cilíndrica de más de 500mm de diámetro x 450 mm de alto</p>
7	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</p>	<p>Se precisa considerar bienes similares.</p> <p>Ver Enmienda 03 – Pliego de Enmiendas</p>

				<p>(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>	
8	OFERENTE 03	EETT	-	<p>ÍTEM 01 DESCREMADORA DE LECHE</p> <p>Solicitan: Productividad 50 - 70 l / h.</p> <p>Consulta: Se solicita como mejora del equipo que la productividad sea de 100 L/h, ya que así se podrá obtener una mayor cantidad del producto.</p>	<p>PROCEDE: Se considerará como una opción válida y mejorada.</p>
9	OFERENTE 03	EETT	-	<p>ÍTEM 01 DESCREMADORA DE LECHE</p> <p>Solicitan; Dimensiones Generales 65 x 520 mm</p> <p>Consulta: Se solicita que las dimensiones sean de acuerdo al fabricante ya que éstas varían de acuerdo a ellos.</p>	<p>PROCEDE: En la medida que correspondan los demás valores solicitados y no exceda la capacidad del equipo los 100 L/h</p>
10	OFERENTE 03	EETT	-	<p>ÍTEM 01 DESCREMADORA DE LECHE</p> <p>Solicitan: Peso: 6 Kg.</p> <p>Consulta: Se solicita que el peso sea de acuerdo al fabricante ya que este varía de acuerdo a las dimensiones y capacidad del equipo.</p>	<p>PROCEDE: En la medida que correspondan los demás valores solicitados y no exceda la capacidad del equipo los 100 L/h</p>
11	OFERENTE 03	EETT	-	<p>ÍTEM 01 DESCREMADORA DE LECHE</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</p>	<p>NO PROCEDE En el tema de capacitación estamos de acuerdo con la capacitación presencial en el número de horas. 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>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, <u>por lo que bastará solo con un rango de 4-6 horas de capacitación presencial.</u></p>	<p>La capacitación virtual surge como una alternativa a la presencial, que también está indicada.</p>
12	OFERENTE 03	EETT	-	<p>ÍTEM 02 TINA QUESERA</p> <p>Solicitan: Capacitación: 6h- 8 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 6 -8 horas de capacitación para el presente equipo es demasiado y fuera de la realidad.</p> <p>El equipo solicitado no es de compleja utilización, <u>por lo que bastará solo con un rango de 4-6 horas de capacitación presencial.</u></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>
13	OFERENTE 03	EETT	-	<p>ÍTEM 03 YOGURTERA 100 L VAPOR</p> <p>Solicitan: Capacitación: 6h- 8 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 6 -8 horas de capacitación para el presente equipo es demasiado y fuera de la realidad.</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>

				El equipo solicitado no es de compleja utilización, <u>por lo que bastará solo con un rango de 4-6 horas de capacitación presencial.</u>	
14	OFERENTE 03	EETT	-	<p>ÍTEM 04 TINA QUESERA-YOGURTERA X 2</p> <p>Solicitan: Capacitación: 6h- 8 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 6 -8 horas de capacitación para el presente equipo es demasiado y fuera de la realidad.</p> <p>El equipo solicitado no es de compleja utilización, <u>por lo que bastará solo con un rango de 4-6 horas de capacitación presencial.</u></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>
15	OFERENTE 03	EETT	-	<p>ÍTEM 05 TINA QUESERA-YOGURTERA X 4</p> <p>Solicitan: Capacitación: 6h- 8 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 6 -8 horas de capacitación para el presente equipo es demasiado y fuera de la realidad.</p> <p>El equipo solicitado no es de compleja utilización, <u>por lo que bastará solo con un rango de 4-6 horas de capacitación presencial.</u></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>

16	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.
17	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 AGROINDUSTRIALES EN GENERAL.	Se precisa considerar bienes similares. Ver Enmienda 03 – Pliego de Enmiendas
18	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.