

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código : 20551186980

Nombre o Razón social : JELKER S.A.C.

Fecha de envío : 30/10/2024

Hora de envío : 11:33:02

Consulta: Nro. 1

Consulta/Observación:

ITEM N° 1: ANALIZADOR DE GRASA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Posiciones: 06

Al respecto, cada fabricante posee características de manufactura propias, siguiendo la normativa internacional pertinente.

En tal sentido se solicita al comité de selección, ACEPTAR y/o CONSIDERAR que la posición del equipo sea mayor o igual a 06 muestras, mientras no afecte la funcionalidad propia del equipo solicitado con la finalidad de promover la mayor participación de postores al presente procedimiento de selección.

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 3.1

Literal: 6

Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que el número de posiciones especificadas son el número mínimo puede ser mayor siempre y cuando mantenga la posibilidad de crecer hasta 24 como indica las bases administrativas.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20551186980	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	JELKER S.A.C.	Hora de envío :	11:33:02

Consulta: Nro. 2

Consulta/Observación:

ITEM N° 1: ANALIZADOR DE GRASA

Capacidad Máxima: 42 muestras/día/unidad

Cada fabricante posee características de manufactura propias, siguiendo la normativa internacional pertinente.

En tal sentido, solicitamos al comité de selección, ACEPTAR y/o CONSIDERAR, que el número máximo de muestras por corrida/día/equipo sea mayor o igual a 42, mientras no afecte la funcionalidad del equipo solicitado con la finalidad de promover la mayor participación de postores al presente procedimiento de selección.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: 6 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que la capacidad máxima de 42 muestras/día/unidad es el mínimo requerido, por lo que es aceptable su propuesta, en la integración de bases administrativas se modificara a Capacidad: Mayor o igual a 42 muestras/dia/unidad.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara de acuerdo a lo siguiente:

Capacidad: Mayor ó igual a 42 muestras/día/unidad

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20551186980	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	JELKER S.A.C.	Hora de envío :	11:33:02

Consulta: Nro. 3

Consulta/Observación:

ITEM N° 1: ANALIZADOR DE GRASA

Pantalla: Touch screen 7 pulg. A colores, control extraíble.

Al respecto, el tipo y tamaño de pantalla digital de control de pasos debe ser diseño de cada fabricante, mientras no afecten la funcionalidad del equipo solicitado.

En el mercado existen PANEL DE CONTROL DE 11.5 pulgadas que cumplen las mismas funciones requeridas en las bases.

En tal sentido, se solicita al comité de selección, ACEPTAR y/o CONSIDERAR que cada fabricante ofrezca el tipo y tamaño de la pantalla, sin afectar la funcionalidad del equipo solicitado con la finalidad de fomentar la mayor pluralidad y participación de postores.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: 6 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que 7 Pulgadas es el tamaño mínimo solicitado pues asegura que la visualización de datos y resultados sea clara y legible, reduciendo la fatiga visual y mejorando la interacción del usuario con el sistema. Por lo tanto puede ser de tamaño mayor, mientras cumpla con ser Touch screen.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20551186980	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	JELKER S.A.C.	Hora de envío :	11:33:02

Consulta: Nro. 4

Consulta/Observación:

ITEM N° 1: ANALIZADOR DE GRASA

Elementos calefactores: Vitro cerámica; interruptor ON/OFF, independiente para posiciones.

Cada fabricante posee características de manufactura propias, siguiendo la normativa internacional pertinente. El sistema de calefacción vitro cerámica solicitado es utilizado en un sistema de extracción por material de vidrio.

En tal sentido, se solicita al comité de selección, ampliar las características técnicas del calefactor con tecnología de calefacción interna dentro de un sistema de digestión herméticamente cerrado con presión y temperatura controlado, garantizando homogeneidad a todas las muestras procesadas. Eliminando manipulación de muestras en cada posición, exceso de suministros y reactivos.

Acápite de las bases : Sección: Específico Numeral: 3.1 Literal: 6 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que es necesario mantener la especificación técnicas de elementos calefactores de vitrocerámica con interruptores ON/OFF independientes para cada posición, ya que este sistema permite un control individual y preciso de la temperatura en cada muestra, lo que es crucial para asegurar la uniformidad y la reproducibilidad de los resultados en nuestros análisis. Esta especificación responde a las necesidades del laboratorio en términos de precisión y manejo de muestras, además de minimizar riesgos asociados a la manipulación y pérdida de homogeneidad.

Si bien comprendemos la solicitud de considerar sistemas de calefacción interna en unidades de digestión herméticamente cerradas, el cambio a este tipo de sistema no se ajusta a los protocolos actuales, los cuales requieren contacto directo y control manual en ciertas etapas de análisis. Mantener el sistema de vitrocerámica es, por lo tanto, esencial para cumplir con los estándares de nuestros procesos analíticos.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20551186980	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	JELKER S.A.C.	Hora de envío :	11:33:02

Consulta: Nro. 5

Consulta/Observación:

ITEM N° 1: ANALIZADOR DE GRASA

Cantidad de muestra: 0.5 a 15 g. en tubos de 33 x 80 mm.

Al respecto, cada fabricante posee características de manufactura propias, siguiendo la normativa internacional pertinente.

En el mercado existen equipos que solo requieren entre 0.5 - 2.00 gr alcanzando con estas cantidades resultados de acuerdo a los métodos oficiales.

En tal sentido, solicitamos al comité de selección, aceptar y/o permitir los rangos de pesos de muestras entre 0.5 - 2.00 gr. que no afectarán la funcionalidad del equipo solicitado.

Acápite de las bases : Sección: Específico Numeral: 3.1 Literal: 6 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que el rango de 0.5 a 15 g en el equipo de extracción de grasa proporciona mayor versatilidad y precisión en el análisis, permitiendo trabajar tanto con muestras pequeñas como grandes, lo cual es especialmente útil en el análisis de muestras heterogéneas o con bajo contenido de grasa. Esto reduce la necesidad de replicados, mejora la representatividad de los resultados y optimiza el proceso analítico para una variedad de tipos de muestras, haciéndolo adaptable a diferentes requerimientos del laboratorio.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20551186980	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	JELKER S.A.C.	Hora de envío :	11:33:02

Consulta: Nro. 6

Consulta/Observación:

ITEM N° 1: ANALIZADOR DE GRASA

Interfaz: 3 USB (balanza, ratón, USB) Ethernet (PC)

Esta característica no es requerida para obtener los resultados, pueden ser almacenados en un equipo externo.

Asimismo, cada fabricante tiene un diseño de equipo el cual trabaja según sus propias características: En el mercado existen equipos que están diseñados para que los resultados obtenidos sean registrados en un aplicativo que puede ser almacenado en una PC o laptop o tableta.

En tal sentido, se solicita al comité de selección, CONSIDERAR esta característica técnica como "OPCIONAL" o que se solicite de la siguiente manera: PC o laptop o tableta que incluya el aplicativo para los cálculos de los resultados finales.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: 6 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que con el fin de promover la pluralidad de postores se acepta lo propuesto por el participante de acuerdo a lo siguiente: Interfaz: 3 USB (Balanza, ratón, USB) Ethernet (PC) (opcional), lo cual se precisara en la integración de bases.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara así:

Interfaz: 3 USB (Balanza, ratón, USB) Ethernet (PC) (opcional).

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20551186980	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	JELKER S.A.C.	Hora de envío :	11:33:02

Consulta: Nro. 7

Consulta/Observación:

ITEM N° 1: ANALIZADOR DE GRASA

Se solicita al comité de selección, ACLARAR si el equipo incluirá suministros para correr un determinado número de muestras. Asimismo, precisar el número de contenedores o filtros, según fabricante que conservan las muestras para su análisis.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3.1 Literal: 6 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que con el fin de promover la mayor participación de postores se incluirá el suministro para correr un mínimo de 100 muestras, en la integración de bases se precisara.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se incluirá:

- Incluye suministros para correr un mínimo de 100 muestras.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20551186980	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	JELKER S.A.C.	Hora de envío :	11:33:02

Observación: Nro. 8
Consulta/Observación:
1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

Llave en mano

Asimismo, en el numeral 1.9, se estipula lo siguiente:

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de Setenta (70) días calendarios, el plazo incluye la instalación, puesta en funcionamiento y capacitación, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación

Al respecto, el Artículo 36. Modalidades de contratación, dice:

Las contrataciones pueden contemplar alguna de las siguientes modalidades de contratación:

"a) Llave en mano: Aplicable para la contratación de bienes y obras. En el caso de bienes el postor oferta, además de estos, su instalación y puesta en funcionamiento. Tratándose de obras, el postor oferta en conjunto la construcción, equipamiento, mobiliario y montaje hasta la puesta en servicio y, de ser el caso, la elaboración del expediente técnico y/o la operación asistida de la obra."

Tal como se puede apreciar el artículo 36 del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, estipula en forma clara que para la contratación de bienes, bajo la modalidad de ejecución de LLAVE EN MANO, el postor oferta, además de la entrega de estos, su instalación y puesta en funcionamiento, NO contempla la capacitación; ésta capacitación lo brinda el contratista en la etapa de la ejecución contractual.

Por lo anteriormente expuesto, se solicita al comité de selección, ADECUAR el plazo de entrega de acuerdo a lo establecido en el artículo 36 del reglamento de la Ley de contrataciones del Estado.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: I Literal: 1.6 Página: 14

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Literal a) del Artículo 2 de la Ley de Contrataciones del Estado.

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria NO ACOGE LA OBSERVACION indicando que si la modalidad es llave en mano el Contratista se encarga de todo el proceso de la entrega del equipo, su instalación y puesta en funcionamiento, la capacitaron incluye en la etapa de instalación y puesta y funcionamiento, el participante deberá indicar en el plazo de entrega el tiempo para la entrega del equipo, instalación, capacitación y puesta en funcionamiento que en conjunto no debe superar los setenta (70) días calendario.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:
NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 9

Consulta/Observación:

Dice: Posiciones: 06

Solicitamos al distinguido comité seleccionador aceptar Posiciones de acuerdo a fabricante para una mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3 Literal: 3.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que el número de posiciones especificadas son el número mínimo puede ser mayor siempre y cuando mantenga la posibilidad de crecer hasta 24 como indica las bases administrativas.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 10

Consulta/Observación:

Dice: Capacidad Máxima: 42 muestras/día/unidad

Solicitamos al distinguido comité seleccionador aceptar Capacidad Máxima de acuerdo a fabricante para una mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3 **Literal:** 3.1 **Página:** 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité Selección en atención al área usuaria ACLARA que la capacidad máxima de 42 muestras/día/unidad es el mínimo requerido, la modificación de este requerimiento fue realizada en una consulta anterior.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara de acuerdo a lo siguiente:

Capacidad: Mayor ó igual a 42 muestras/día/unidad.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 11

Consulta/Observación:

Dice: Posibilidad de crecer hasta 24 posiciones (hasta 4 unidades)

Solicitamos al distinguido comité seleccionador aceptar Posibilidad de crecer de acuerdo a fabricante para una mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3 **Literal:** 3.1 **Página:** 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que con el fin de promover la mayor participación de postores se considerara este requerimiento como sigue: Posibilidad de crecer hasta 24 posiciones (hasta 4 unidades) (opcional), lo cual se precisara en la integración de bases administrativas.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara así:

Posibilidad de crecer hasta 24 posiciones (hasta 4 unidades) (opcional).

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 12

Consulta/Observación:

Dice: Pantalla: Touch screen 7 pulg. A colores, control extraíble.

Solicitamos al distinguido comité seleccionador aceptar control extraíble opcionalpara una mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3 Literal: 3.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que con el fin de promover la pluralidad de postores se acepta lo propuesto por el participante. En la integración de bases administrativas se precisara: Pantalla: Touch screen 7 pulg. A colores, control extraíble (opcional).

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara así:

Pantalla: Touch screen 7 pulg. A colores, control extraíble (opcional)

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 13

Consulta/Observación:

Dice: Solventes Permitidos: Se puede utilizar con la mayoría de solventes. Éter de Petróleo, Éter Etílico, Hexano etc.

Solicitamos al distinguido comité seleccionador aceptar Solventes Permitidos de acuerdo a fabricante para una mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3 Literal: 3.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que es necesario mantener la especificación de compatibilidad con los solventes Éter de Petróleo, Éter Etílico y Hexano, ya que estos solventes son ampliamente utilizados y cumplen con los métodos estandarizados de extracción de grasa en nuestro laboratorio. Esta compatibilidad asegura que el equipo seleccionado se adapte a nuestros protocolos y estándares actuales de análisis. Aceptar solventes únicamente de acuerdo al fabricante podría limitar la aplicabilidad del equipo y afectar la comparabilidad de los resultados.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 14

Consulta/Observación:

Dice: Automatización: Inmersión; Remoción; Lavado, Recuperación

Solicitamos al distinguido comité seleccionador aceptar: Automatización: de acuerdo a fabricante para una mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3 Literal: 3.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que no se puede aceptar la modificación de las especificaciones técnicas de automatización en las funciones de inmersión, remoción, lavado y recuperación, ya que estas características aseguran un proceso de extracción de grasa estandarizado, reducen la variabilidad de resultados y optimizan la eficiencia operativa. Aceptar diferentes configuraciones podría afectar la precisión y la uniformidad en los análisis, comprometiendo la calidad de los resultados. Estas especificaciones técnicas son necesarias para cumplir con los estándares de calidad requeridos por el laboratorio.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 15

Consulta/Observación:

Dice: Iluminación: Las luces LED muestran las posiciones activas

Solicitamos al distinguido comité seleccionador aceptar: Iluminación de acuerdo a fabricante para una mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3 Literal: 3.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que con el fin de promover la participación de postores se modificara lo solicitado de acuerdo a lo siguiente: Iluminación: Por luces LED o de acuerdo al fabricante, que muestren las posiciones activas, lo cual se precisara en la bases integradas.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara asi:

Iluminación: Por luces LED o de acuerdo al fabricante, que muestren las posiciones activas

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 16

Consulta/Observación:

Dice: Elementos calefactores: Vitro cerámica; interruptor ON/OFF, independiente para posiciones. Solicitamos al distinguido comite seleccionador aceptar Elementos calefactores de acuerdo a fabricante para una mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3 **Literal:** 3. **Página:** 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que es necesario mantener la especificación técnica de elementos calefactores de vitrocerámica con interruptores ON/OFF independientes para cada posición, ya que este sistema permite un control individual y preciso de la temperatura en cada muestra, lo que es crucial para asegurar la uniformidad y la reproducibilidad de los resultados en nuestros análisis. Esta especificación responde a las necesidades del laboratorio en términos de precisión y manejo de muestras, además de minimizar riesgos asociados a la manipulación y pérdida de homogeneidad.

Si bien comprendemos la solicitud de considerar sistemas de calefacción interna en unidades de digestión herméticamente cerradas, el cambio a este tipo de sistema no se ajusta a los protocolos actuales, los cuales requieren contacto directo y control manual en ciertas etapas de análisis. Mantener el sistema de vitrocerámica es, por lo tanto, esencial para cumplir con los estándares de nuestros procesos analíticos.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 17

Consulta/Observación:

Dice: Interfaz: 3 USB (Balanza, ratón, USB) Ethernet (PC).

Solicitamos al distinguido comite seleccionador aceptar Interfaz de acuerdo a fabricante para una mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3 **Literal:** 3.1 **Página:** 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección ACLARA que en una consulta anterior el área usuaria aceptar modificar lo requerido por: Interfaz: 3 USB (Balanza, ratón, USB) Ethernet (PC) (opcional).

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara así:

Interfaz: 3 USB (Balanza, ratón, USB) Ethernet (PC) (opcional).

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 18

Consulta/Observación:

Dice: Cálculo de resultados: Automático almacenado en Control iPad.

Solicitamos al distinguido comite seleccionador aceptar Calculo de resultados de acuerdo a fabricante para una mayor pluralidad de postores.

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 3 Literal: 3.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que es esencial mantener la especificación técnica de cálculo de resultados automático almacenado en un Control iPad, ya que esta función permite un almacenamiento seguro, accesible y la posibilidad de integrar los datos con otros dispositivos de manera eficiente. Esto garantiza la precisión y trazabilidad de los resultados, reduciendo errores asociados a la transferencia de datos.

Aceptar 'cálculo de resultados de acuerdo al fabricante' podría introducir variabilidad en los sistemas de almacenamiento y procesamiento, afectando la uniformidad y seguridad de los datos críticos para nuestros análisis. La especificación actual asegura que el equipo cumpla con los estándares de precisión y manejo de datos requeridos por nuestro laboratorio.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 19

Consulta/Observación:

Dice: Consumo de agua: A partir de 1.0L/min.

Solicitamos al distinguido comite seleccionador aceptar consumo de agua de acuerdo a fabricante para una mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3 **Literal:** 3.1 **Página:** 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que con el fin de promover la participación de postores se modificara lo requerido por: Incluye Sistema de recirculación de agua de enfriamiento, lo cual se precisara en la integración de bases administrativas.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara por:

Incluye Sistema de recirculación de agua de enfriamiento.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20600970951	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	BD INSTRUMENTS S.A.C.	Hora de envío :	14:01:46

Consulta: Nro. 20

Consulta/Observación:

Dice: Potencia: 630/850 W

Solicitamos al distinguido comité seleccionador aceptar potencia de acuerdo a fabricante para una mayor pluralidad de postores.

Acápite de las bases : **Sección:** Especifico **Numeral:** 3 **Literal:** 3.1 **Página:** 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que con el fin de promover la pluralidad de postores se acepta modificar lo requerido según lo siguiente: Potencia: 630/850 W ó de acuerdo al fabricante, lo cual se precisara en la integración de bases administrativas.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara así:

Potencia: 630/850 W ó de acuerdo al fabricante.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20212980774	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIENTIFICA ANDINA S.A.C.	Hora de envío :	17:46:59

Consulta: Nro. 21

Consulta/Observación:

ANTECEDENTES: Siendo el analizador de grasas un equipo que necesita calentar un disolvente orgánico para que se evapore y condense sobre la muestra, y utiliza agua de grifo como liquido de enfriamiento para condensar la muestra, generando un alto impacto ambiental debido al desperdicio de agua que va al drenaje.
Para solucionar esta problemática se usa sistemas de recirculación de agua de enfriamiento como accesorio en los equipos analizadores de grasa

CONSULTA: Acepta el comité adicionar a las especificaciones técnicas el siguiente accesorio:
Sistema de recirculación de agua de enfriamiento con las siguientes características:

Rango de temperatura (°C): + 8 ~ +35
Estabilidad de temperatura (°C) : ±0,1
Modo de control de temperatura: P.I.D.
Potencia frigorífica (W): 1000
Flujo de la bomba (L/min): 5 a 60 psi
Potencia de la bomba (W): 120
Tipo de bomba: Magnético

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: CAP III Literal: 3.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El comité seleccionador en atención al área usuaria acepta la adición del sistema de recirculación de agua de enfriamiento como accesorio en las especificaciones técnicas del analizador de grasas. Esta modificación es relevante y necesaria para abordar la problemática del alto impacto ambiental asociado al desperdicio de agua que se produce en el proceso de análisis.
Se reemplazara en las Especificaciones Técnicas Consumo de agua: a partir de 1.0 L/min, Por: Incluye Sistema de recirculación de agua de enfriamiento con las siguientes características mínimas:
Rango de temperatura: +8 ~ +35 °C
Estabilidad de temperatura: +0.1°C.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:
Se modificara según lo siguiente:

Incluye Sistema de recirculación de agua de enfriamiento con las siguientes características mínimas:
Rango de temperatura: +8 ~ +35 °C
Estabilidad de temperatura: +0.1°C

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:30:11

Consulta: Nro. 22

Consulta/Observación:

Solicitan: Posibilidad de crecer hasta 24 posiciones (hasta 4 unidades)

Incluir esta característica restringiría la participación de marcas con mejoras técnicas más importantes para el equipo como ¿Vidriería intercambiable para trabajar con distintos métodos de extracción en un solo equipo¿ ¿Capacidad Máxima: 72 muestras/día/unidad.¿ ¿Posibilidad de acoplar un sistema de refrigeración recirculante para extracciones más eficientes¿, entre otros. Por lo tanto, CONSULTAMOS al comité de selección que en pro de propiciar la pluralidad de postores, aceptará propuestas con ¿Posibilidad de crecer hasta 24 posiciones (hasta 4 unidades) OPCIONAL¿

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que en una consulta anterior se considero el requerimiento como opcional.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara asi:

Posibilidad de crecer hasta 24 posiciones (hasta 4 unidades) (opcional)

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:30:11

Observación: Nro. 23

Consulta/Observación:

No mencionan la posibilidad de acoplar un sistema de refrigeración recirculante
Sistemas modernos permiten integrar chillers para mejores recuperaciones de disolventes muy volátiles gracias a temperaturas por debajo del ambiente (> 25 °C de diferencia con el punto de ebullición del disolvente), lo cual permite ensayos más eficientes. Por lo tanto, recomendamos al comité de selección si en pro de aceptar mejoras en la solicitud agregarán esta característica a la solicitud ¿Posibilidad de acoplar al equipo un chiller o de refrigeración para mayor optimización del proceso y recuperación del solvente¿

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección ACOGE PARCIALMENTE LA OBSERVACION e indica que en atención a una consulta anterior se modifico lo requerido de acuerdo a lo siguiente: Incluye Sistema de recirculación de agua de enfriamiento con las siguientes características mínimas:
Rango de temperatura: +8 ~ +35 °C
Estabilidad de temperatura: +0.1°C

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara así:

Incluye Sistema de recirculación de agua de enfriamiento con las siguientes características mínimas:
- Rango de temperatura: +8 ~ +35 °C
- Estabilidad de temperatura: +0.1°C

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:30:11

Observación: Nro. 24

Consulta/Observación:

Pantalla: Touch screen 7 pulg. A colores, control extraíble.

Al respecto comentamos que las opciones de interfaz de control dependen de la tecnología de fabricante que puede mostrar distintas funcionalidades mejores a las solicitadas. Por lo tanto, recomendamos al comité de selección si en pro de aceptar mejoras en la solicitud agregarán esta característica a la solicitud

Pantalla: Touch screen 7 pulgadas o de acuerdo a fabricante. A colores, con biblioteca de métodos, muestra información detallada sobre la extracción.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACOGE PARCIALMENTE LA OBSERVACION e indica que lo requerido se modifico en atención a una consulta de acuerdo a lo siguiente: Pantalla: Touch screen 7 pulg. A colores, control extraíble (opcional).

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara así:

Pantalla: Touch screen 7 pulg. A colores, control extraíble (opcional)

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:30:11

Observación: Nro. 25

Consulta/Observación:

No mencionan la posibilidad de trabajar con diferentes métodos de extracción en el equipo. Equipos modernos permiten que los propios usuarios puedan intercambiar la vidriería para una conversión posterior a otro método de extracción como Soxhlet, Extracción continua o Twisselmann, sin necesidad de adquirir un nuevo equipo. Esto permite mayor flexibilidad a los usuarios y una mejora tecnológica a lo solicitado. Por lo tanto, recomendamos al comité de selección si en pro de aceptar mejoras en la solicitud agregarán esta característica a la solicitud ¿Módulo de vidrio intercambiable para posibilidad de trabajar en el equipo con el método Soxhlet, extracción en caliente y Twisselmann¿

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El comité de selección en atención al área usuaria NO ACOGE SU OBSERVACION y considera que no se justifica la adquisición de un equipo que ofrezca múltiples funciones si no se incluyen los accesorios necesarios, en este caso, la vidriería correspondiente. La falta de estos elementos esenciales podría elevar significativamente el costo total de adquisición, un gasto que actualmente no contamos con la capacidad de asumir.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:30:11

Consulta: Nro. 26

Consulta/Observación:

Solicitan: Rango de medición: 0.1 a 100%

Incluir esta característica restringiría la participación de marcas con mejoras técnicas más importantes para el equipo como ¿Vidriería intercambiable para trabajar con distintos métodos de extracción en un solo equipo¿ ¿Capacidad Máxima: 72 muestras/día/unidad.¿ ¿Posibilidad de acoplar un sistema de refrigeración recirculante para extracciones más eficientes¿, entre otros. Por lo tanto, CONSULTAMOS al comité de selección que en pro de propiciar la pluralidad de postores, aceptará propuestas con:

Rango de medición: 0.1 a 100% o de acuerdo a fabricante

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA y determina que el rango de medición de 0.1 a 100% es una característica fundamental y prioritaria para el análisis preciso y eficaz de las muestras. Este rango no solo es crucial para garantizar la calidad y fiabilidad de los resultados, sino que también es determinante para la versatilidad del equipo en aplicaciones analíticas diversas.

Si bien es cierto que características como la vidriería intercambiable y la capacidad máxima de 72 muestras por día son mejoras técnicas que aportan valor, no se pueden considerar más importantes que el rango de medición. Un rango de medición inadecuado limitaría gravemente la funcionalidad del equipo, lo que podría afectar la capacidad del laboratorio para realizar análisis de acuerdo a las exigencias y estándares requeridos.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:30:11

Consulta: Nro. 27

Consulta/Observación:

Solicitan: Interfaz: 3 USB (Balanza, ratón, USB) Ethernet (PC)
CONSULTAMOS al área usuaria si pudiese modificar esta especificación aceptándola de manera OPCIONAL.
Incluir esta característica restringiría la participación de marcas con mejoras técnicas más importantes para el equipo como ¿Interfaz táctil que permite guardar hasta 40 métodos¿ ¿Capacidad Máxima: 72 muestras/día/unidad.¿ ¿Posibilidad de acoplar un sistema de refrigeración recirculante para extracciones más eficientes¿, entre otros. Por lo tanto, CONSULTAMOS al comité de selección que en pro de propiciar la pluralidad de postores, aceptará propuestas con: Interfaz: 3 USB (Balanza, ratón, USB) OPCIONAL, Ethernet (PC) OPCIONAL

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección ACLARA que en atención a una consulta anterior se acepto modificar lo requerido como opcional quedando de la siguiente manera:
Interfaz: 3 USB (Balanza, ratón, USB) Ethernet (PC) (opcional).

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Interfaz: 3 USB (Balanza, ratón, USB) Ethernet (PC) (opcional).

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:30:11

Observación: Nro. 28

Consulta/Observación:

Solicitan: Cantidad de muestra: 0,5 a 15 g en tubos de 33x80 mm

Existen equipos en el mercado en donde se pueden colocar la muestra en dedales de celulosa o vidrio (dichos dedales se introducen en los vasos de extracción, pudiendo aceptar mayores cantidades de muestra a la requerida de 15 gramos; por lo tanto; OBSERVAMOS este requerimiento, y solicitamos amablemente al área usuaria sea modificada esta especificación sin incluir el tipo de material donde sea colocada la muestra; si aceptan muestra propuesta las bases quedarían de la siguiente manera:

Cantidad de muestra: 0,5 a 15 g o mayor.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACOGE LA OBSERVACION y se acepta modificar lo requerido. En la integración de bases administrativas según lo siguiente:

Cantidad de muestra: 0,5 a 15 g o mayor en tubos de 33x80 mm.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara así:

Cantidad de muestra: 0,5 a 15 g o mayor en tubos de 33x80 mm

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:30:11

Consulta: Nro. 29

Consulta/Observación:

Cálculo de resultados: Automático almacenado en Control IPad

En el mercado existen tecnologías equivalentes, con posibilidad de almacenar métodos de acuerdo al tipo de muestra a extraerle el contenido de grasa, optimizando el proceso; reduciendo el tiempo de análisis y de seteo de parámetros en el equipo. Por lo tanto, CONSULTAMOS al área usuario si podría modificar esta especificación tomando en cuenta lo siguiente: Posibilidad de almacenar hasta 40 métodos.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que la propuesta del participante no es coherente pues el cálculo de resultados es una característica que no esta relacionada con la capacidad de almacenar métodos.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:30:11

Consulta: Nro. 30

Consulta/Observación:

Solicitan: Consumo de agua: A partir de 1.0 L/min

CONSULTAMOS al área usuaria sí; por resultar en una MEJORA por requerir menor cantidad de agua para refrigeración, pudiese aceptar lo siguiente: Caudal mínimo de agua 100 mL/min.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección ACLARA que en atención a una consulta se modifico lo requerido de acuerdo a lo siguiente: Incluye Sistema de recirculación de agua de enfriamiento.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modifico así:

Incluye Sistema de recirculación de agua de enfriamiento con las siguientes características mínimas:

- Rango de temperatura: +8 ~ +35 °C
- Estabilidad de temperatura: +0.1°C
- ¿Fuente de alimentación: 115/230 -50/60 V-Hz

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:33:46

Consulta: Nro. 31

Consulta/Observación:

Solicitan: Elementos calefactores: Vitro cerámica; interruptor ON/OFF, independiente para posiciones. En el mercado existen tecnologías equivalentes que realizan la misma función, en donde los elementos calefactores son independientes con control ON/OFF desde la interfaz táctil. Por lo tanto, CONSULTAMOS al área usuaria si pudiese aceptar como alternativa lo siguiente: Posiciones de extracción independientes (elementos calefactores independientes), con posibilidad de ejecución en simultaneo del procedimiento de extracción. Opcion ON/OFF controlados desde la pantalla.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que las tecnologías equivalentes según la consulta del participante serán aceptadas pues cumplen con el objetivo de lo requerido por el área usuaria.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:33:46

Consulta: Nro. 32

Consulta/Observación:

Solicitan: Iluminación: Las luces LED muestran las posiciones activas

En el mercado existen equipos con MEJORAS TECNOLOGICAS, por ejemplo, que incluyen pantalla táctil con sistema Android que nos brindan información detallada sobre la extracción y los pasos de enjuague y secado. Por lo tanto, CONSULTAMOS al área usuaria si pudiese aceptar como alternativa lo siguiente:

Iluminación: A través de pantalla táctil con sistema Android integrado.

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección ACLARA que en atención a una consulta anterior y con el fin de promover la pluralidad de postores se acepto la modificación del requerimiento quedando de la siguiente manera:

Iluminación: Por luces LED o de acuerdo al fabricante, que muestren las posiciones activas.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

Se modificara así:

Iluminación: Por luces LED o de acuerdo al fabricante, que muestren las posiciones activas.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:33:46

Consulta: Nro. 33

Consulta/Observación:

Solicitan: Reproducibilidad (RSD): ¿ 1 %

Incluir esta característica restringiría la participación de marcas con mejoras técnicas más importantes para el equipo como ¿Vidriería intercambiable para trabajar con distintos métodos de extracción en un solo equipo¿ ¿Capacidad Máxima: 72 muestras/día/unidad.¿ ¿Posibilidad de acoplar un sistema de refrigeración recirculante para extracciones más eficientes¿, entre otros. Por lo tanto, CONSULTAMOS al comité de selección que en pro de propiciar la pluralidad de postores, aceptará propuestas con:

Reproducibilidad (RSD): ¿ 1 % o Reducción del tiempo de los ciclos por medio de componentes de alta calidad (célula fotoeléctrica, potente unidad de calentamiento y unidad de vidrio optimizada).

Acápite de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria ACLARA que la reproducibilidad demuestra la fiabilidad de los resultados obtenidos, reflejando que los procedimientos y métodos empleados son precisos y consistentes en diversos entornos. . Por lo tanto, no es coherente aceptar lo solicitado.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:33:46

Observación: Nro. 34

Consulta/Observación:

OBSERVAMOS que no se especifica el material de vidrio del sistema, recomendamos que para asegurar la durabilidad y calidad de la vidriería se considere vidrio de borosilicato 3.3. Solicitamos al comité modificar las bases para generar recibir mejoras tecnológicas ¿Conjunto de vidrio: vidrio de borosilicato 3.3¿

Acápite de las bases : Sección: Especifico **Numeral:** 6 **Literal:** 6.1 **Página:** 22

Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria NO ACOGE LA OBSERVACION, indicando que aceptar lo propuesto por el participante iría en contra de la pluralidad de postores.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.

Entidad convocante : UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

Nomenclatura : AS-SM-31-2024-UNAS-1

Nro. de convocatoria : 1

Objeto de contratación : Bien

Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE ANALISIS FISICO Y QUIMICO DE ALIMENTOS PARA LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA CON CARGO AL PROYECTO CON CUI N° 2596329.

Ruc/código :	20100042500	Fecha de envío :	30/10/2024
Nombre o Razón social :	CIMATEC SAC	Hora de envío :	23:43:57

Observación: Nro. 35

Consulta/Observación:

En la sección de CAPACITACIÓN solo indican:
La capacitación es presencial en las instalaciones del laboratorio de Análisis de Alimentos de la Universidad Nacional Agraria de la Selva
Solicitamos al comité especificar los documentos que acreditan la experiencia del personal que realizará la capacitación para asegurarse de tener un entrenamiento completo y adecuado a la tecnología solicitada. Recomendamos solicitar documentos que certifiquen que el personal fue capacitado por la marca que distribuye, estos documentos deben contener información de los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento¿ De esta manera solicitamos al comité modificar las bases para recibir mejoras tecnológicas:

CAPACITACIÓN

La capacitación es presencial en las instalaciones del laboratorio de Análisis de Alimentos de la Universidad Nacional Agraria de la Selva por personal certificado por la marca que representa. Deberá presentar documentos que acrediten la experiencia y que contengan información de los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento

Acápíte de las bases : Sección: Especifico Numeral: 6 Literal: 6.1 Página: 22
Artículo y norma que se vulnera (En el caso de Observaciones):

Análisis respecto de la consulta u observación:

El Comité de Selección en atención al área usuaria NO ACOGE LA OBSERVACION, indicando que no es necesario incluir en el requerimiento el personal clave certificado, con experiencia toda vez que este requerimiento restringiría la pluralidad de postores, los participante deben acogerse a lo solicitado en las bases administrativas.

Precisión de aquello que se incorporará en las bases a integrarse, de corresponder:

NINGUNO.