

**PERÚ**Ministerio
de la ProducciónInstituto
Tecnológico
de la Producción*"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"*

PROYECTO DE AMPLIACIÓN DE LA ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA MÉTODOS DE ENSAYOS QUE GARANTICEN LA AUTENTICIDAD DE LOS PRODUCTOS Y CUANTIFIQUEN LA PRESENCIA DE SUSTANCIAS DAÑINAS EN BEBIDAS Y ALIMENTOS, PARA DAR RESPUESTA A LA NECESIDAD EMERGENTE DE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA - PE501087442-2024

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONSULTORÍA INDIVIDUAL

SERVICIO DE COORDINACIÓN EN TEMAS DE LABORATORIO

Número de referencia PA: 10

Área Usuaría:	CITEagroindustrial Ica
Componente:	FORTALECER LAS CAPACIDADES DEL PERSONAL TÉCNICO, EQUIPAMIENTO Y PROCEDIMIENTO DE LABORATORIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN Y VALIDACIÓN DE LOS NUEVOS MÉTODOS DE ENSAYOS.
Actividad:	SERVICIO DE COORDINACIÓN

1. ANTECEDENTES

La República del Perú firmó el contrato de préstamo BIRF N° 9334-PE con el Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento (BIRF) para la ejecución del Proyecto "MEJORAMIENTO Y AMPLIACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CTI PARA FORTALECER EL SISTEMA NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN", cuya finalidad es mejorar el desempeño del SINACTI (que implica mejor gestión, mejor priorización y asignación de recursos de CTI, mayor investigación aplicada, entre otros), con la finalidad de contribuir a la diversificación económica y competitividad del Perú, ayudando de esta manera a reducir la vulnerabilidad del aparato productivo del Perú y a su vez logrando el desarrollo sostenible en el tiempo basado en el conocimiento.

La Entidad Ejecutora, el CITEagroindustrial Ica, con contrato N° PE501087442-2024, ha recibido un financiamiento de PROCIENCIA (recursos provenientes del Préstamo BIRF N° 9334-PE) para financiar el costo del proyecto "**Ampliación de la acreditación del laboratorio de alimentos y bebidas para métodos de ensayos que garanticen la autenticidad de los productos y cuantifiquen la presencia de sustancias dañinas en bebidas y alimentos, para dar respuesta a la necesidad emergente de la inseguridad alimentaria**".

2. OBJETO DE LA CONSULTORIA

Contar con un (01) profesional para realizar el servicio de consultoría para la coordinación en temas de laboratorio, para la implementación de los métodos de ensayos a acreditar con la finalidad de mantener los niveles de calidad y de seguridad, en las diversas actividades de gestión y técnica en los laboratorios del Área de Control Analítico del CITEagroindustrial Ica.

3. ALCANCE Y ACTIVIDADES DE LA CONSULTORIA

Contratar con un (01) profesional nacional especializado para el servicio de coordinación en temas de laboratorio, el que se desarrollará en el departamento de Ica, en los laboratorios del Área de Control Analítico del CITEagroindustrial Ica.

Contratar un (01) profesional para realizar las siguientes actividades:

a) Plan de trabajo	
	Desarrollar un plan de actividades para el <u>SERVICIO DE COORDINACIÓN EN TEMAS DE LABORATORIO.</u> El servicio está orientado para la implementación y validación de métodos de ensayos para la matriz vino. El plan de trabajo debe contener como mínimo lo siguiente: • Objetivos • Metodología • Actividades a desarrollar • Cronograma de actividades
b) Normativas, metodología y selección	
	- Realizar la revisión de normativas y requisitos aplicables para la matriz de vinos (NTP ISO/IEC 17025, OIV, Codex Alimentarius, DIGESA/SENASA, entre otros) para los siguientes ensayos: • Grado Alcohólico • Acidez Total • Acidez Volátil • Anhídrido Sulfuroso Total y Libre • Metanol - Evaluar los diferentes métodos disponibles para los ensayos y seleccionar el que mejor se adecue a los equipos, reactivos y materiales del laboratorio de Alimentos y Bebidas. - Tener en cuenta que los métodos de ensayos pueden ser: • Métodos de ensayos normalizados • Métodos de ensayos No normalizado - Crear un archivo físico y/o virtual de la documentación generada en el proceso de selección del método, el cual debe estar disponibles para consultas.
c) Desarrollo del método	
	- Realizar la implementación de los métodos normalizados. - Realizar la validación de los métodos no normalizados para ellos se debe de trabajar: • Plan de validación • Ejecución de la validación • Informe de validación
d) Aseguramiento de la calidad	
	Aplicar los formatos para el desarrollo del aseguramiento de la calidad de los métodos para a matriz de los vinos.
e) Sistema Gestión de la calidad	
	- Participar en la ejecución de procedimientos y registros del Sistema de Gestión de la Calidad. - Llevar el control de uso, codificación, ubicación, expiración, consumo, verificación y control del gasto de los reactivos controlado y no controlado del Laboratorio.

Nota	El servicio será desarrollado de manera presencial.
------	---

4. PRODUCTOS

Los productos serán presentados según el siguiente detalle:

Producto N° 1: Informe que contenga la implementación o validación de la Determinación de la Acidez Total y Acidez Volátil en vino. (Comprende actividades de los incisos a), b), c), d) y e).

Producto N° 2: Informe que contenga la implementación o validación de la Determinación del Grado Alcohólico en vinos (Comprende actividades de los incisos a), b), c), d) y e).

Producto N° 3: Informe que contenga la implementación o validación de Determinación de Anhídrido Sulfuroso Total y Libre en vinos. (Comprende actividades de los incisos a), b), c), d) y e).

Producto N° 4: Informe que contenga la implementación o validación de la Determinación de Metanol en vinos. (Comprende actividades de los incisos a), b), c), d) y e).

Los productos 1, 2, 3 y 4 se presentará de forma digital a través de mesa de partes virtual del ITP (mesadeparteditp@itp.gob.pe) en horarios de lunes a viernes (días laborables) de 08:00 a 17:00 horas. El cual deberá estar firmado y visado en cada hoja correctamente.

5. CONFIDENCIALIDAD

Toda información obtenida por el Consultor, así como sus informes y los documentos que produzca, relacionados con la ejecución de su contrato, deberá ser considerada confidencial, no pudiendo ser divulgados sin autorización expresa por escrito del Instituto Tecnológico de la Producción.

6. DURACIÓN DE LA CONSULTORÍA – FORMA DE PAGO Y MONTO

El servicio de consultoría tendrá vigencia de ciento veinte (120) días calendarios contados a partir del día siguiente de la firma del contrato, por la modalidad de consultoría.

Forma de pago y monto

Cada pago se realizará previa presentación del producto correspondiente y previa conformidad del servicio otorgada por la Dirección del Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica Agroindustrial – CITEagroindustrial Ica.

El costo total de la consultoría es de S/.20,000.00.

El pago es por todo concepto e incluye los impuestos de Ley.

Cuadro 1. Forma de Pago

N°	PRODUCTO	PLAZO DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	PAGO POR PRODUCTO
1	Producto 1	Hasta los 30 días calendarios a partir de a partir del día siguiente de firmado el contrato.	25%
2	Producto 2	Hasta los 60 días calendarios a partir de a partir del día siguiente de firmado el contrato.	25%
3	Producto 3	Hasta los 90 días calendarios a partir de a partir del día siguiente de firmado el contrato.	25%

4	Producto 4	Hasta los 120 días calendarios a partir de a partir del día siguiente de firmado el contrato.	25%
TOTAL			100%

El producto deberá estar firmado y visado en cada hoja correctamente.

7. LUGAR DE LA PRESTACIÓN DE LA CONSULTORIA

La prestación del servicio se realizará en las instalaciones del CITEagroindustrial Ica, sito en Panamericana Sur Km 293.3 Salas Guadalupe Ica.

8. PERFIL MINIMO

Formación Académica:

- Titulado en las carreras de química o biología o ingeniería química o ingeniería de alimentos o afines.

Capacitación:

- Diploma de especialización profesional en auditoria de sistemas integrados de gestión de la calidad de inocuidad alimentaria mínimo 80 horas lectivas.
- Curso de la Interpretación de la Norma ISO/IEC 17025:2017 de 16 horas o un (01) día.
- Capacitación en Sistema de Cromatografía de Gases de 48 horas o dos (02) días

Experiencia:

Experiencia laboral general:

- Experiencia laboral general mínima de cuatro (04) años en entidades públicas o privadas.

Experiencia laboral específica:

- Experiencia laboral específica mínima de tres (03) años como analista de control en el área de Laboratorio o biólogo en control de calidad en instituciones vitivinícola, dicha experiencia será contabilizada a partir de egresado el profesional, para lo cual se debe adjuntar copia simple de la constancia de egreso.

Otros

- Contar con RUC habilitado.
- Contar con SCTR vigente para la firma de contrato.

Se solicitara acreditar el Titulo profesional con copia simple del diploma.

La experiencia relacionada en la hoja de vida, base del perfil y de la calificación, debe estar sustentada con los certificados expedidos por la entidad contratante, constancias, certificados, conformidad de servicio, contratos u órdenes de servicio y/o especificando las funciones realizadas, actividades o productos, fecha de ingreso y retiro.

Las certificaciones podrán ser solicitadas al candidato elegido de forma previa a la elaboración del contrato. En caso de que éste no las presente, o las mismas no coincidan con lo establecido en la Hoja de Vida, se escogerá al candidato que le siguió en puntos y así



PERÚ

Ministerio
de la Producción



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

sucesivamente hasta agotar la lista de elegibles. El Contratante se reserva el derecho de verificar los datos indicados en las hojas de vida.

9. COORDINAR, SUPERVISIÓN Y CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La supervisión y coordinación del servicio estará a cargo del Responsable Técnico del proyecto.

La conformidad del servicio será otorgada por la Dirección del Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica Agroindustrial – CITEagroindustrial Ica, luego de la verificación del cumplimiento de lo estipulado en el presente Término de Referencia, por parte del Responsable Técnico del proyecto.

10. CONFLICTO DE INTERESES – FRAUDE Y CORRUPCIÓN- ELEGIBILIDAD

Se regula de acuerdo a lo establecido en las Regulaciones de Adquisiciones para Prestatarias en Proyectos de Inversión del Banco Mundial edición noviembre de 2020.

11. PROPIEDAD INTELECTUAL

La Entidad tendrá todos los derechos de propiedad intelectual, incluidos sin limitación, las patentes, derechos de autor, nombres comerciales y marcas registradas respecto a los productos o documentos y otros materiales que guarden una relación directa con la ejecución del servicio o que se hubieran creado o producido como consecuencia o en el curso de la ejecución del servicio. De ser el caso, el contratista tomará todas las medidas necesarias, y en general, asistirá la Entidad para obtener esos derechos suscribiendo los documentos de cesión que se le requieran, sin que ello suponga desplazamiento o costo adicional para el consultor ni cobro de honorarios adicionales a la Entidad. La Entidad podrá reproducir en su totalidad o en parte los contenidos para el logro de sus funciones sin requerir de una autorización por parte del proveedor.

PEDRO ARTURO ROSADIO QUEVEDO
Director del CITE Agroindustrial Ica
Instituto Tecnológico de la Producción

**PROYECTO DE AMPLIACIÓN DE LA ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
PARA MÉTODOS DE ENSAYOS QUE GARANTICEN LA AUTENTICIDAD DE LOS PRODUCTOS Y
CUANTIFIQUEN LA PRESENCIA DE SUSTANCIAS DAÑINAS EN BEBIDAS Y ALIMENTOS, PARA DAR
RESPUESTA A LA NECESIDAD EMERGENTE DE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA - PE501087442-
2024**

SERVICIO DE COORDINACIÓN EN TEMAS DE LABORATORIO

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Solo con los candidatos que cumplan el **PERFIL MÍNIMO REQUERIDO** señalados en los Términos de Referencia (TdR), se realizará la comparación y evaluación de las hojas de vidas, de acuerdo con los siguientes criterios de selección.

DETALLE DE LA CALIFICACIÓN	Rango	PUNTAJE TOTAL
Formación académica y capacitación	Cumple/No cumple	
Titulado en las carreras de química o biología o ingeniería química o ingeniería de alimentos o afines.	10	25
Diploma de especialización profesional en auditoria de sistemas integrados de gestión de la calidad de inocuidad alimentaria mínimo 80 horas lectivas.	5	
Curso de la Interpretación de la Norma ISO/IEC 17025:2017 de 16 horas o un (01) día.	5	
Capacitación en Sistema de Cromatografía de Gases de 48 horas o dos (02) días.	5	
Experiencia laboral general		
Experiencia laboral general mínima de cuatro (04) años en entidades públicas o privadas.	Cumple/No cumple	
De 04 a 05 años	10	30
Más de 05 a 06 años	20	
Mas de 06 años	30	
Experiencia laboral especifica		
Experiencia laboral especifica mínima de tres (03) años como analista de control en el área de Laboratorio o biólogo en control de calidad en instituciones vitivinícola, dicha experiencia será contabilizada a partir de egresado el profesional.	Cumple/No cumple	
De 03 a 04 años	15	45
Más de 04 a 05 años	30	
Mas de 05 años	45	

RESULTADO FINAL DE EVALUACIÓN

PUNTAJE TOTAL	100
----------------------	-----