INSTITUTO TECNOLOGICO DE LA PRODUCCIÓN – CITEagroindustrial MOQUEGUA

PROYECTO "ACREDITACIÓN EN LA NTP ISO/IEC 17025 PARA LOS MÉTODOS DE DETERMINACIÓN DE PH Y ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES EN PRODUCTOS DE FRUTAS Y VERDURAS PROCESADAS PARA EL LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD DEL CITE AGROINDUSTRIAL MOQUEGUA EN EL DISTRITO DE ILO DE LA REGIÓN DE MOQUEGUA"

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONSULTORIA INDIVIDUAL

SERVICIO DE AUDITORÍA INTERNA DE SEGUIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PARA EL LABORATORIO DE ENSAYOS DEL CITE AGROINDUSTRIAL MOQUEGUA

Número de referencia PA: 04

Componente	C1. Fomentar la mejora de la calidad del laboratorio, bajo el Sistema de Gestión implementado, basado en la NTP-ISO/IEC 17025.	
Actividad	A5. Planificación, ejecución de auditoría interna	

1. ANTECEDENTES

La República del Perú firmó el contrato de préstamo BIRF Nº 9334-PE con el Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento (BIRF) para la ejecución del Proyecto "MEJORAMIENTO Y AMPLIACÍON 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 ITP - CITE agroindustrial Moquegua, con Contrato N° PE501086602-2024-PROCIENCIA-BM ha recibido un financiamiento de PROCIENCIA (recursos provenientes del Préstamo BIRF Nº 9334-PE) para financiar el costo del proyecto "ACREDITACIÓN EN LA NTP ISO/IEC 17025 PARA LOS MÉTODOS DE DETERMINACIÓN DE PH Y ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES EN PRODUCTOS DE FRUTAS Y VERDURAS PROCESADAS PARA EL

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD DEL CITE AGROINDUSTRIAL MOQUEGUA EN EL DISTRITO DE ILO DE LA REGIÓN DE MOQUEGUA".

2. OBJETO DE LA CONSULTORÍA

Contratar a un (01) profesional que brinde el Servicio de auditoría interna de seguimiento del sistema de gestión de calidad para el laboratorio de ensayos del cite agroindustrial Moquegua.

3. ALCANCE Y ACTIVIDADES DE LA CONSULTORÍA

Contratar a un(a) (01) profesional nacional, especializado(a) en Sistema de Gestión de Laboratorio bajo la Norma ISO/IEC 17025:2017, que realice el Servicio de auditoría interna de seguimiento del sistema de gestión de calidad para el laboratorio de ensayos del cite agroindustrial Moquegua, para ensayos microbiológicos y fisicoquímicos de alimentos, con el fin de verificar el grado de conformidad con los requisitos de la norma ISO/IEC 17025:2017 y con la documentación interna del sistema, identificando fortalezas, no conformidades y oportunidades de mejora, de acuerdo con el programa de auditorías establecido por la institución.

Alcance del Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio de ensayos del CITEagroindustrial Moquegua

Ítem a ensayar	Ensayo	Método
Frutas y vegetales	Determinación de pH	AOAC Official Method
procesados		981.12 pH of Acidified
		Foods. Official Methods of
		Analysis of AOAC
		INTERNATIONAL.
Frutas y vegetales	Enumeración de coliformes	ISO 4832:2006 Microbiology
procesados	totales	of food and animal feeding
(especias,		stuffs — Horizontal method
condimentos y		for the enumeration of
salsas)		coliforms — Colony-count
		technique

Actividades para desarrollar

a. Planificación de la auditoría interna

Elaborar el plan de auditoría interna, detallando objetivos, alcance, criterios, áreas o procesos a auditar y cronograma.

Coordinar con el responsable designado por el laboratorio para el desarrollo de la

auditoría interna.

b. Preparación de listas de verificación

Elaborar listas de verificación (checklists) basadas en los requisitos de la Norma ISO/IEC 17025:2017, Directrices de acreditación (INACAL) aplicables, en los procedimientos internos del laboratorio.

Asegurar que se contemplen todos los requisitos de la norma ISO/IEC 17025:2017.

c. Reunión de apertura

Presentar al personal auditado los objetivos, alcance y metodología de la auditoría, antes de iniciar las actividades de verificación.

d. Ejecución de la auditoría interna

Realizar entrevistas al personal involucrado en los procesos auditados.

Revisar registros, procedimientos, instructivos, formatos y otros tipos documentales que conforman el sistema de gestión.

Observar directamente (testificación) la aplicación de ensayos en el alcance del sistema de gestión (ISO 4832:2006 y AOAC 981.12).

Identificar conformidades, no conformidades y oportunidades de mejora.

e. Elaboración del informe de auditoría interna

Consolidar los hallazgos de la auditoría en un informe estructurado.

Clasificar los hallazgos (no conformidades mayores, menores, observaciones).

Redactar conclusiones y recomendaciones objetivas.

f. Reunión de cierre

Presentar los resultados de la auditoría a los representantes designados por la institución.

Explicar los hallazgos y aclarar dudas.

Entregar el informe final en formato físico y/o digital.

4. INSUMOS DEL CONTRATANTE

El ITP dará para uso mientras dure su servicio:

- a) Acceso a la unidad del drive de laboratorio
- b) Documentos del Sistema de Gestión de Laboratorio implementado

5. PRODUCTOS

El producto será presentado según el siguiente detalle:

Único Producto: Hasta los treinta (30) días calendario, contabilizados desde el día siguiente de la notificación del contrato.

El producto se presentará en formato digital (documentos aprobados y documentos editables) y de acuerdo con la descripción del producto. El cual deberá estar firmado y visado en cada hoja correctamente.

6. 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 Centro de Innovación Productiva y Transferencia Agroindustrial - CITEagroindustrial Moquegua del ITP.

7. DURACIÓN DE LA CONSULTORÍA

El servicio de consultoría tendrá vigencia de treinta (30) días calendario contados a partir del día siguiente de la notificación 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 por parte del responsable Técnico del Proyecto y el responsable del área usuaria. El pago es por todo concepto e incluye los impuestos de Ley.

Monto total de la consultoría: S/. 10,000.00 nuevos soles

 N°
 Producto
 Plazo de presentación del producto
 Pago por producto

 1
 Único Producto
 Hasta los treinta (30) días calendario a partir del día siguiente de la notificación del contrato.
 100%

Cuadro 1. Forma de Pago

Para efectos del pago del producto, el consultor deberá presentar la siguiente documentación:

- Comprobante de pago
- Informe de actividades de acuerdo con el ítem 5
- Contrato

Los documentos deberán ser entregados a través de la Mesa de partes del ITP en versión digital (mesadepartesitp@itp.gob.pe) y/o en versión física en Av. República de Panamá 3418 - 5to Piso- San Isidro, dentro de los plazos señalados en el numeral 7.

8. LUGAR DE LA PRESTACIÓN DE LA CONSULTORÍA

Centro de Innovación Productiva y Transferencia Agroindustrial - CITE agroindustrial Moquegua ITP. Ubicado en el Módulo 04 al interior de ZED ILO (ex Ceticos) - Pampa de Palo Km 7.6 Costanera Sur – ILO, provincia de Ilo y departamento de Moquegua. Asimismo, determinadas actividades podrán gestionarse y desarrollarse de manera remota, previo acuerdo y coordinación con la entidad, siempre que no se afecte el cumplimiento de los objetivos de la consultoría.

9. PERFIL MÍNIMO

FORMACIÓN ACADÉMICA:

Profesional titulado en Biología, Microbiología, Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Alimentaria, Química, Ingeniería Química o afines.

CAPACITACIONES:

- Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad en Laboratorio ISO/IEC 17025.
- Curso de Formación de Auditores Internos ISO/IEC 17025.

EXPERIENCIA:

- Experiencia laboral general mínima de cinco (05) años en entidades públicas y/o privadas.
- Experiencia laboral específica 01, al menos cuatro (04) servicios de auditoría interna, o servicios como evaluador o experto técnico, relacionados con la Norma NTP ISO/IEC 17025:2017 en laboratorios de ensayo.
- Experiencia laboral específica 02, Mínima de tres (03) años en actividades de implementación, o verificación, o gestión, o coordinación, o jefatura, o responsabilidad o supervisión de ensayos microbiológicos y fisicoquímicos en alimentos.

OTROS:

- Tener Código de Cuenta Interbancario (CCI).
- Tener Registro Único de Contribuyente habilitado.

El cumplimiento del perfil mínimo habilita al aspirante para realizar la consultoría, el puntaje asignado en los criterios de selección permite a la entidad, escoger entre los candidatos hábiles al mejor.

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, contratos u órdenes de servicio, especificando las funciones realizadas, actividades, planes o productos, fecha de ingreso y retiro en caso aplique.

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

10. COORDINACIÓN, SUPERVISION Y CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La supervisión, coordinación y conformidad del servicio estará a cargo del responsable Técnico del Proyecto y el responsable del área usuaria.

11. CONFLICTO DE INTERESES – FRAUDE Y CORRUPCIÓN- ELEGIBILIDAD

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

12. 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.

Criterios de Selección

DETALLE DE LA CALIFICACIÓN	PUNTAJE TOTAL
Profesional titulado en Biología, Microbiología, Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Alimentaria, Química, Ingeniería Química u otros afines.	Cumple/No cumple
Formación y capacitación adicional Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad en Laboratorio ISO/IEC 17025. Curso de Formación de Auditores Internos ISO/IEC 17025. Nota: La formación y capacitación adicional relacionada al objeto de la contratación, se dará 5 puntos adicionales por cada formación o capacitación.	Lo mínimo señalado en el perfil es cumple/no cumple
VALOR	Mínimo 20 puntos Máximo 30 puntos
Experiencia laboral general Experiencia laboral general de cinco (05) años Experiencia laboral general mayor a la solicitada: 05 puntos adicionales por cada un (01) año adicional.	Lo mínimo señalado en el perfil es cumple/no cumple
VALOR	Mínimo 15 puntos Máximo 30 puntos
Experiencia laboral específica 01 Experiencia laboral específica de cuatro (04) servicios. Mas de 04 servicios: 10 puntos por cada 01 servicio adicional.	Lo mínimo señalado en el perfil es cumple/no cumple
VALOR	Mínimo 10 puntos Máximo 30 puntos
Experiencia laboral específica 02 Experiencia laboral específica de tres (03) años Mas de 03 años: 5 puntos por cada 01 año adicional.	Lo mínimo señalado en el perfil es cumple/no cumple
VALOR	Mínimo 5 puntos Máximo 10 puntos

RESULTADO FINAL DE EVALUACIÓN

PUNTAJE TOTAL	100
ORDEN DE PRELACIÓN	