

## INSTITUTO TECNOLOGICO DE LA PRODUCCION

**PROYECTO: “Acreditación en la NTP ISO/IEC 17025 para los métodos de Enumeración de Escherichia coli y bacterias coliformes, Enumeración de Enterococos intestinales, Recuento de heterótrofos y Enumeración de coliformes termotolerantes en agua y hielo para el laboratorio de microbiología del CITE pesquero, Acuícola y Agroindustrial Callao en la región Callao” - CONTRATO N° PE501095849-2025-PROCIENCIA-BM**

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO

*Número de referencia PA: 09*

Área Usuaria	CITE PESQUERO, ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL CALLAO
Componente 1	1. Implementar los métodos de ensayo Enumeración de Escherichia coli y bacterias coliformes, enumeración de Enterococos intestinales, Recuentos de heterótrofos, Enumeración de coliformes termotolerantes en las matrices de agua y hielo
Actividad	<b>1.1 Gestión de compras y servicios: Elaboración de TDRs y EETTs</b>

#### 1. Denominación de la contratación

Adquisición de un (01) Refrigeradora y dos (02) Deshumedecedor para el Proyecto “Acreditación en la NTP ISO/IEC 17025 para los métodos de Enumeración de Escherichia coli y bacterias coliformes, Enumeración de Enterococos intestinales, Recuento de heterótrofos y Enumeración de coliformes termotolerantes en agua y hielo para el laboratorio de microbiología del CITE pesquero, Acuícola y Agroindustrial Callao en la región Callao”, en cumplimiento de lo establecido en el CONTRATO N° PE501095849-2025-PROCIENCIA-BM derivado de la Convocatoria *Concurso E075-2024-01-BM: “Acreditación de Laboratorios 2”* de 2024.

#### 2. Finalidad Pública

La adquisición del equipo REFRIGERADORA permitirá fortalecer el laboratorio de Microbiología del CITE pesquero, acuícola y agroindustrial Callao, el cual permitirá mantener conservadas las muestras, reactivos y cultivos bacterianos a temperaturas controladas, previniendo la contaminación y preservando la integridad de las mismas y la compra de los Deshumedecedores permitirá mantener un ambiente controlado que permita la correcta

conservación de medios de cultivo, suplementos, reactivos o equipos que puedan verse afectados por cambios en la temperatura y humedad.

Con este requerimiento se busca contribuir en el desarrollo y ejecución del proyecto “Acreditación en la NTP ISO/IEC 17025 para los métodos de Enumeración de Escherichia coli y bacterias coliformes, Enumeración de Enterococos intestinales, Recuento de heterótrofos y Enumeración de coliformes termotolerantes en agua y hielo para el laboratorio de microbiología del CITE pesquero, Acuícola y Agroindustrial Callao en la región Callao”.

### **3. 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, Instituto Tecnológico de la Producción, a través del contrato N° PE501095849-2025 ha recibido un financiamiento de PROCIENCIA (recursos provenientes del Préstamo N° 9334-PE) para financiar el costo del Proyecto “Acreditación en la NTP ISO/IEC 17025 para los métodos de Enumeración de Escherichia coli y bacterias coliformes, Enumeración de Enterococos intestinales, Recuento de heterótrofos y Enumeración de coliformes termotolerantes en agua y hielo para el laboratorio de microbiología del CITE pesquero, Acuícola y Agroindustrial Callao en la región Callao”

### **4. Objetivos de la contratación**

Adquirir equipos para el Proyecto “Acreditación en la NTP ISO/IEC 17025 para los métodos de Enumeración de Escherichia coli y bacterias coliformes, Enumeración de Enterococos intestinales, Recuento de heterótrofos y Enumeración de coliformes termotolerantes en agua y hielo para el laboratorio de microbiología del CITE pesquero, Acuícola y Agroindustrial Callao en la región Callao”.

### **5. Alcance y descripción de los bienes a contratar**

#### **5.1 Requisitos de los Bienes y Servicios Conexos**

### 5.1.1 Características técnicas

#### Lote 1: REFRIGERADORA

<b>N. de Artículo</b>	<b>Nombre de los bienes o servicios conexos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>U/M</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>
01	REFRIGERADORA	01	Unidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rango de capacidad del equipo: de 600 hasta 700 Litros (<i>se aceptará la capacidad del equipo, siempre y cuando se encuentre contemplado en el rango indicado</i>).</li> <li>• Rango de peso del equipo: de 75 hasta 120 kg (<i>se aceptará el peso del equipo, siempre y cuando se encuentre contemplado en el rango indicado</i>).</li> <li>• Pantalla táctil o panel digital.</li> <li>• Alarma de puerta abierta</li> <li>• Tipo de refrigerante R600a o Cyclopentane</li> <li>• Sistema de enfriamiento No Frost o Tipo de enfriamiento Mono Cooling</li> <li>• Material bandejas refrigerador y de las bandejas freezer es vidrio templado.</li> <li>• Debe contener iluminación en el interior.</li> <li>• Debe tener ruedas.</li> <li>• Debe tener control de temperatura.</li> <li>• Color plateado o negro</li> <li>• Eficiencia energética tipo A</li> <li>• Sistema de descongelamiento automático</li> <li>• Rango de dimensiones del equipo (ancho x profundidad x altura): 91 a 97 cm x 73 a 93 cm x 175 a 195 cm</li> </ul>

				<p>(se aceptará la dimensión de ancho, profundidad y altura, siempre y cuando se encuentre contemplado en el rango indicado).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de refrigeración (interior).</li> </ul>
--	--	--	--	--

#### Lote 2: DESHUMEDECEDOR

<b>N. de Artículo</b>	<b>Nombre de los bienes o servicios conexos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>U/M</b>	<b>Especificaciones Técnicas</b>
01	DESHUMEDECEDOR	2	Unidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rango de extracción de humedad: de 350 hasta 570 mL/día (se aceptará la extracción de humedad, siempre y cuando se encuentre contemplado en el rango indicado)</li> <li>• Color blanco</li> <li>• Rango de dimensiones del equipo (ancho x profundidad x altura) cm: de 15 a 20 cm x 13 a 25 cm x 34 a 36 cm (se aceptará el largo, ancho y altura, siempre y cuando se encuentre contemplado en el rango indicado).</li> <li>• Tipo de material plástico o tipo ABS</li> <li>• Potencia 65 w</li> </ul>

##### **5.1.2 Condiciones de operación.**

- Tensión: 220V±10%
- Frecuencia: 50/60 Hz

##### **5.1.3 Embalaje, rotulación o etiquetado.**

En el rotulado para el transporte deberá consignarse el nombre del equipo, identificando el proceso de adquisición y los adicionales que considere necesario para su correcta identificación y transporte.

#### **5.1.4 Transporte y seguros.**

El proveedor será el responsable del traslado del bien hasta el lugar de entrega. Asimismo, deberá contar personal que realice el servicio de instalación, carga y descarga del bien, en caso de corresponder. Contar con seguro SCTR.

#### **5.1.5 Normas técnicas.**

No aplica

#### **5.1.6 Impacto ambiental.**

La operación del equipo debe garantizar la sostenibilidad ambiental, evitar impactos ambientales negativos y garantizar la seguridad de los usuarios en el ambiente de trabajo durante su operación.

#### **5.1.7 Acondicionamiento, montaje o instalación.**

La entrega, instalación y puesta en marcha es de entera responsabilidad del proveedor en el Laboratorio de Microbiología del CITEpesquero, acuícola y agroindustrial Callao, ubicado en el km 5.2 Carretera a Ventanilla, Callao.

El Proveedor deberá considerar todo lo necesario para el correcto acondicionamiento del bien en las instalaciones del CITEpesquero, acuícola y agroindustrial Callao – ITP.

Todo el material utilizado para su instalación (cables, conectores, adaptadores, etc.) deberá ser suministrado por el proveedor y deberán alinearse de acuerdo a las características del equipo.

La Entidad se limitará a indicar los puntos de conexión necesarios (electricidad, agua)

#### **5.1.8 Prueba de puesta en funcionamiento.**

Se requerirá la realización de pruebas de puesta en funcionamiento y la verificación de las condiciones del equipo y los accesorios.

#### **5.1.9 Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes.**

No aplica

### **5.2 Servicios conexos**

#### **5.2.1 Garantía comercial.**

Período de garantía de un (01) año, a partir de la fecha en que el CITE pesquero, acuícola y agroindustrial Callao otorga la Conformidad; contra defectos de diseño y/o fabricación, averías o fallas de funcionamiento ajenas al uso normal o habitual, además, que las mismas no hayan sido detectables al momento que se otorgó la conformidad.

#### **5.2.2. Mantenimiento preventivo.**

El Proveedor realizará como mínimo 1 vez por 1 año el mantenimiento preventivo del equipo, durante el periodo de garantía comercial, que se brindará a partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien en adelante. Los mantenimientos preventivos seguirán los protocolos del fabricante, siendo estos libres de costos adicionales para la entidad, previa coordinación con el Área Usuaria.

#### **5.2.3 Soporte técnico.**

Soporte técnico sin costo durante el tiempo que dure la garantía. El proveedor deberá brindar el soporte técnico necesario y estar disponible cuando se le requiera. El soporte técnico deberá ser por cualquier medio: Vía telefónica, video llamada o presencial si el caso lo requiera. El proveedor deberá estar en comunicación constante y brindar el acompañamiento necesario al usuario del equipo para cualquier apoyo en la operatividad del equipo. El equipo y accesorios deben contar con sus respectivos manuales de operación, que serán otorgados al usuario.

#### **5.2.4 Capacitación y/o entrenamiento.**

No aplica

### **5.3 Disponibilidad de servicios conexos.**

No aplica

### **5.4 Requisitos de proveedor**

- No encontrarse inhabilitado para contratar con el Estado. (<http://www.osce.gob.pe/consultasenlinea/inhabilitados/busqueda.asp>)
- No figurar en el Listado del Banco Mundial de empresas e individuos no elegibles. (<https://www.worldbank.org/en/projects-operations/procurement/debarred-firms>).
- Contar con Registro Único de Contribuyentes en condición de activo y habido.

#### **Experiencia:**

- Acreditar un mínimo de dos (02) ventas de bienes iguales o similares al objeto del requerimiento en los últimos cinco (05) años anteriores a la fecha de la presentación de

la cotización, que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda a cada lote.

Se consideran bienes similares:

Lote 1: Congeladora o equipos de refrigeración.

Lote 2: Aires acondicionados y/o electrodomésticos.

### **Forma de Acreditación**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago.

### **5.5 Entrega de documentos:**

El proveedor deberá presentar junto con la entrega de los equipos los siguientes documentos:

- Manuales técnicos, instructivos y/o tutoriales
- Certificado y/o carta de garantía

### **5.6 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE ENTREGA**

**Lugar:** Laboratorio de Microbiología del CITE pesquero, acuícola y agroindustrial Callao, ubicado en el km 2.5 Carretera a Ventanilla-Callao, Provincia Constitucional del Callao.

**Horario de entrega:** Lunes a Viernes de 8am a 5pm

#### **Plazo de Entrega:**

<b>Nº lote</b>	<b>Plazo</b>	<b>Condición</b>
01 y 02	Hasta veinte (20) días calendarios.	Contabilizados desde el día siguiente de notificada la orden de compra.

La entrega de los documentos indicados en el numeral 5.5 se realizará en formato digital (pdf) y deberá gestionarse a través de mesa de partes virtual del ITP (mesadepartesitp@itp.gob.pe) y/o en versión física en Av. República de Panamá N° 3418 (5to Piso), San Isidro - Lima.

La atención de mesa de partes del ITP (versión física o digital) es de lunes a viernes (días laborables) de 08:00 a 17:00 horas, asimismo, tener en cuenta lo siguiente:

- Despues de las 17:00, el documento será considerado como presentado a partir del día hábil siguiente.
- Los sábados, domingos, feriados o cualquier otro día inhábil, el documento se considera como presentado a partir del día hábil siguiente.

### **5.7 CONDICIONES DE PAGO**

El pago será único, luego de otorgada la conformidad del bien por parte del Responsable Técnico del Proyecto y el responsable del CITEpesquero, acuícola y agroindustrial Callao.

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

Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Comprobante de pago electrónico.
- RUC activo y habido.
- Orden de compra
- Guía de remisión

### **5.8 Modalidad de ejecución contractual**

Suma global

### **5.9 CONFIDENCIALIDAD**

A la firma del contrato y/o notificación de la orden de compra, el proveedor queda expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre la información fruto de la compra, implementación o cualquier otro aspecto, no pudiendo difundir, aplicar ni comunicar a terceros información a la que haya tenido acceso durante la venta del mismo, no pudiendo copiar o utilizar esta información con fin distinto a su objeto. Esta obligación se mantendrá incluso después de emitida la conformidad del producto.

### **5.10 RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR POR VICIOS OCULTOS EN EL BIEN**

El Proveedor será responsable por fallas en el bien adquirido, debiendo ser subsanado bajo su responsabilidad y costo; por el periodo de un (01) año posterior a la conformidad otorgada del bien.