



FORMULARIO

REQUERIMIENTO DE BIENES Y SERVICIOS

No. 02951-2023

A

De

Nombre de la Actividad

Centro Nacional/Oficina General

Centro de Costo

Fuente de Financiamiento

Servicio o Bien Requerido:

Director General de Administración

CARMEN ROCIO ACURIO ZARATE

CONTROL DE CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

LABORATORIO DE QUIMICA

RECURSOS ORDINARIOS

SERVICIO DE AUDITORÍA DE ACREDITACIÓN LABORATORIO DECYTA-CENAN, vigencia SET 2023 a SET 2024

Fecha de Aprobación

N° Pedido SIGAMEF:

00697

Numero de PAC:

0

Fecha Adq./Contratación:

25/03/2023

Item	C.Costo	Meta SIAF	Especifica de Gasto	Código del Bien y/o Servicio	U.M.	Cant.	Descripción del Bien y/o Servicio	Monto Referencial S/.
1	0104030202	0034	2327199	S071100380108	SERVICIO	1.00	SERVICIO DE ACREDITACION EN ENSAYOS DE LABORATORIO	40,000.00
TOTAL								40,000.00

Tipo de Requerimiento

Bienes☐


Servicios☒

ELABORADO
POR:MIRYAM RIVERA TORRES
FECHA:24/03/2023 03:12:36 p.m.

Responsable del Centro de Costo

Firma Director Ejecutivo

Firma Director General

	FORMULARIO	FOR-INS-104
	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN - SERVICIOS	Edición N° 01

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. AREA USUARIA / DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

LABORATORIO DE QUIMICA

2.DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

SERVICIO DE AUDITORÍA DE ACREDITACIÓN EN CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS DE LA NORMA ISO/IEC 17025:2017 PARA EL LABORATORIO DEL CENAN

3. OBJETIVO Y FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección busca contar con una entidad acreditadora de laboratorio de ensayos que servirá para demostrar la competencia técnica de los laboratorios por medio de una auditoría en los diferentes ensayos de laboratorio. La participación en actividades de control de calidad como los ensayos de laboratorio constituye un medio independiente por el cual un laboratorio puede evaluar objetivamente y demostrar la veracidad y precisión de los resultados obtenidos por sus métodos analíticos, las cuales están enmarcadas en las actividades de control de calidad nutricional de los alimentos de los programas sociales. En tal sentido, se requiere contratar un servicio de una persona Jurídica Internacional para la Auditoría de evaluación de la acreditación al laboratorio del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud conforme a los requisitos de la Norma ISO/IEC 17025:2017.

4. ANTECEDENTES

El Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) órgano de línea del Instituto Nacional de Salud, ha implementado el Sistema de Gestión de la Calidad, cuyo objetivo es mantener el sistema de los laboratorios bajo la Norma ISO/IEC 17025:2017, estrategia de gestión para mejorar y asegurar la calidad de los servicios que ofrece. El presente proceso de selección busca contar con una entidad evaluadora de laboratorio de ensayos que servirá para demostrar la competencia técnica de los laboratorios por medio de una evaluación en los diferentes ensayos de laboratorio. La participación en actividades de control de calidad como los ensayos de laboratorio constituye un medio independiente por el cual un laboratorio puede evaluar objetivamente y demostrar la veracidad y precisión de los resultados obtenidos por sus métodos analíticos, las cuales están enmarcadas en las actividades de control de calidad nutricional de los alimentos de los programas sociales. En la actualidad los laboratorios de la DECYTA cuentan con Acreditación con la Norma ISO/IEC 17025, el cual tiene vigencia hasta mediados del mes de setiembre 2023. Considerando lo expuesto, es necesario contratar el servicio de auditoría de acreditación con reconocimiento internacional, en cumplimiento de los requisitos técnicos establecidos en la Norma ISO/IEC 17025:2017

5. REQUERIMIENTO


a) Descripción del Servicio:

N° Item	Descripción del Servicio (según SIGA)	Unidad de Medida	Cantidad
1	SERVICIO DE ACREDITACION EN ENSAYOS DE LABORATORIO	SERVICIO	1.00

b) Características del servicio:

Este servicio comprende las siguientes actividades consecutivas para la obtención del producto final:

Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
ELABORADO POR:MIRYAM RIVERA TORRES FECHA:24/03/2023 03:12:36 p.m.		

	FORMULARIO	FOR-INS-104
	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN - SERVICIOS	Edición N° 01

• Ejecución de la evaluación en campo:

- Verificación in situ de que los laboratorios del CENAN operan de acuerdo a los requisitos de la Norma ISO/IEC 17025:2017 para los métodos de ensayo a acreditar. Esta actividad se realizará en las instalaciones del CENAN, y demorara 04 días, el cual es a todo costo: gastos de pasajes, estadía por los días de evaluación.

• Reporte final de la Evaluación.

- Verificación documentaria final de que el laboratorio del CENAN opera de acuerdo a los requisitos de la Norma ISO/IEC 17025:2017 para los métodos de ensayos a acreditar. Esta actividad se realizará en las instalaciones del organismo acreditador y demorara aproximadamente 51 días.

- LOS ENSAYOS A CONSIDERAR PARA EL SERVICIO DE ACREDITACIÓN SON LOS SIGUIENTES:

1 ENSAYO: Enumeración de Aerobios Mesófilos: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Métodos de Placa. Método 1

2 ENSAYO: Enumeración de Coliformes: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Enumeración de Coliformes: Técnica de Número Más Probable. Método 1

3 ENSAYO: Enumeración de Escherichia coli: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Enumeración de Coliformes: Técnica de Número Más Probable. Método 1. Determinación de Organismos Coliformes de Origen Fecal. Método 1. Prueba para Identificación de Organismos Coliformes: IMVIC

4 ENSAYO: Enumeración de Levaduras y Mohos: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Método de Enumeración de Levaduras y Mohos por siembra en Placa en todo el medio

5 ENSAYO: Enumeración de Staphylococcus aureus Coagulasa-Positivo: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Enumeración de Estafilococos Coagulasa-Positivos. Método 5

6 ENSAYO: Enumeración de Bacillus cereus: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Enumeración de presunto Bacillus cereus. Confirmación Bioquímica: Administración de Alimentos y Medicamentos/ Manual de Bacteriología Analítica (FDA/BAM) Capítulo 14 En Línea

7 ENSAYO: Detección de Salmonella spp.: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Aislamiento de Salmonella. Páginas. 171-176 (176 Número 10(a) y (c)), 177 (II), 178 (III)


8 ENSAYO: Detección de Salmonella spp.: ISO 6579-1 Microbiología de la cadena alimentaria: Método Horizontal para la Detección, Enumeración y Serotipificación de Salmonella. Parte 1: Detección de salmonella spp. Alimentos

9 ENSAYO: Detección de Salmonella spp.: ISO 6579-1 Microbiología de la cadena alimenticia: Método Horizontal para la Detección, Enumeración y Serotipificación de Salmonella. Parte 1: Detección de Salmonella spp. Superficies

10 ENSAYO: Enumeración de Coliformes: ISO 4831 Microbiología de Alimentos y de Alimentos para Animales-Método Horizontal para la Detección y Enumeración de Coliformes-Técnica del Número Más Probable

11 ENSAYO: Enumeración de Aerobios Mesófilos.: ISO 4833-1 Microbiología de la cadena alimentaria. Método Horizontal para la Enumeración de Microorganismos. Parte 1: Enumeración de colonias a 30°C mediante la técnica de siembra en profundidad

Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
ELABORADO POR:MIRYAM RIVERA TORRES FECHA:24/03/2023 03:12:36 p.m.		

	FORMULARIO	FOR-INS-104
	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN - SERVICIOS	Edición N° 01

12 ENSAYO: Enumeración de Coliformes: Asociación de Salud Pública de los Estados Unidos (APHA). Compendio de Métodos para la Evaluación Microbiológica de Alimentos. Capítulo 9, 9.4, 9.5, 9.73

13 ENSAYO: Enumeración de Coliformes: Asociación de Salud Pública de los Estados Unidos (APHA). Compendio de Métodos para la Evaluación Microbiológica de Alimentos. Capítulo: 9, 9.4, 9.5, 9.751

14 ENSAYO: Enumeración de Staphylococcus aureus: Asociación de Salud Pública de los Estados Unidos (APHA). Compendio de Métodos para la Evaluación Microbiológica de Alimentos. Capítulo: 39, 39.5, 39.63, 39.64, 39.66

15 ENSAYO: Detección de Salmonella spp.: Método Oficial AOAC 989.13. Método de Inmunodifusión (1-2 Test) para detección de Salmonella Motil en todos los alimentos

16 ENSAYO: Prueba de Esterilidad Comercial: Administración de alimentos y medicamentos. Manual de Bacteriología Analítica (FDA/BAM). Evaluación de Alimentos en conserva (Esterilidad Comercial). Capítulo 21 A. En Línea.

17 ENSAYO: Determinación del Contenido de Proteína: NTP 209.262: 2013 ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de Proteína. Método Kjeldahl

18 ENSAYO: Determinación del Contenido de Grasa: NTP 209.263: 2018 ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de grasa. Método Gravimétrico

19 ENSAYO: Determinación del Contenido de Humedad: NTP 209.264: 2018 ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de Humedad. Método Gravimétrico.

20 ENSAYO: Determinación del Contenido de Cenizas: NTP 209.265: 2013 ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de Cenizas. Método Gravimétrico

21 ENSAYO: Determinación de acidez: NTP 209.266: 2012 ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de Acidez. Método Volumétrico

22 ENSAYO: Determinación del Índice de Peróxido: NTP 209.267: 2012 ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación del Índice de Peróxido. Método Volumétrico.

23 ENSAYO: Determinación del Contenido de Yodo: MET-CENAN-DECYTA-015. DETERMINACIÓN CUANTITATIVA DE YODO EN SAL.

24 ENSAYO: Determinación del Contenido de Humedad: MET-CENAN-DECYTA-016. DETERMINACIÓN DE HUMEDAD EN SAL.

25 ENSAYO: Determinación del Contenido de Hierro: MET-CENAN-DECYTA-010 DETERMINACIÓN DE HIERRO EN HARINA DE TRIGO. MÉTODO ESPECTROFOTOMÉTRICO.

26 ENSAYO: Determinación del contenido de Niacina: MET-CENAN-DECYTA-008 DETERMINACIÓN DE ÁCIDO NICOTÍNICO Y NIACINAMIDA EN HARINA DE TRIGO, POR CROMATOGRFÍA LÍQUIDE ALTA PERFORMANCE.

27 ENSAYO: Determinación del contenido de Tiamina: MET-CENAN-DECYTA-032 DETERMINACION DE TIAMINA (VITAMINA B1) EN HARINA DE TRIGO FORTIFICADA. METODO FLUOROMETRICO (AOAC 953.17 Modificado).

28 ENSAYO: Determinación del contenido de Riboflavina: MET-CENAN-DECYTA-012. DETERMINACIÓN DE RIBOFLAVINA EN HARINA DE TRIGO. MÉTODO FLUOROMETRICO.


29 ENSAYO: Determinación de sólidos totales: NTP 202.135: 1998 (revisado en 2014). LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Preparación de la muestra. Determinación de ácido láctico, cenizas, plomo, grasas, nitrógeno, caseína, albúmina, lactosa, gelatina, conservantes, colorantes y sólidos totales. NTP 202.118: 1998 (revisada en 2014). LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche Cruda. Determinación de sólidos totales.

30 ENSAYO: Determinación del contenido de cenizas: NTP 202.135: 1998 (revisada en 2014). LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Preparación de la muestra. Determinación de ácido láctico, cenizas, plomo, grasas, nitrógeno, caseína, albúmina, lactosa, gelatina, conservantes, colorantes y sólidos totales.

31 ENSAYO: Enumeración de Escherichia coli: MET-CENAN-DECYTA-0028 ENUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI POR TÉCNICA DEL NUMERO MAS PROBABLE

32 ENSAYO: Determinación del contenido de proteína: NTP 202.135:1998 (Revisada 2021) LECHE Y PRODUCTOS

Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
ELABORADO POR:MIRYAM RIVERA TORRES FECHA:24/03/2023 03:12:36 p.m.		

	FORMULARIO	FOR-INS-104
	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN - SERVICIOS	Edición N° 01

PRODUCTOS LACTEOS. Leche evaporada, NTP 202.119:1998 (Revisada 2014) LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda

33 ENSAYO: Determinación del contenido de Hierro: MET-CENAN-DECYTA-031 DETERMINACION DE HIERRO EN ARROZ FORTIFICADO. METODO ESPECTROFOTOMETRICO DE ABSORCION ATOMICA.

34 ENSAYO: Determinación del contenido de Tiamina: MET-CENAN-DECYTA-035 DETERMINACION DE TIAMINA (Vitamina B1) EN ARROZ FORTIFICADO, según Método Oficial AOAC 953.17)

PERFIL DEL PERSONAL

NO APLICA

c) Prestaciones accesorias (De ser el caso)

NO APLICA

6. CLAUSULAS ESPECIALES

NO APLICA

7. SEGURO (De corresponder)

NO APLICA

8. PRODUCTO A OBTENER O ENTREGABLES

a) Como parte de la oferta

NO APLICA

b) Como parte de la ejecución contractual

- Entrega del acta de reunión de inicio y cierre de la auditoría externa y alcance de acreditación vigente de 01 año (Set 2023 a Set 2024) vía correo electrónico.
- Entrega del PLAN DE AUDITORIA: Evaluación de los ensayos a realizar EN LOS LABORATORIOS DE CENAN a fin de cumplir con la acreditación en cumplimiento de la norma ISO/IEC 17025 para 34 métodos de ensayo
- Certificado de ACREDITACIÓN dirigido al CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION - VIA CORREO ELECTRÓNICO
- El proveedor se obliga a guardar confidencialidad y reserva absoluta de toda la información y documentación relacionada con el servicio a la que tiene acceso.

9. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS


La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es [un (1) año] contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

10. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

a) Del proveedor

- El Organismo de Acreditación deberá ser signatario del acuerdo multilateral con la International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC), el cual se acreditara mediante copia simple

Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
ELABORADO POR:MIRYAM RIVERA TORRES FECHA:24/03/2023 03:12:36 p.m.		

	FORMULARIO	FOR-INS-104
	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN - SERVICIOS	Edición N° 01

b) Del personal

NO APLICA

11. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

<p>La ejecución del servicio será supervisada por el Área de Gestión de la Calidad de la DECYTA del CENAN. El servicio será ejecutado según "PLAN DE AUDITORÍA, de acuerdo al alcance de la acreditación del Laboratorio", elaborado por el ente acreditador.</p> <p>La supervisión estará a cargo de la Dirección Ejecutiva de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Decyta) a través del área de Gestión de la Calidad de la DECYTA, que se encargará de la coordinación, verificación y envío de la información pertinente.</p>

12. LUGAR DE ENTREGA O EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

<ul style="list-style-type: none"> - El servicio de evaluación de los ensayos en campo se realizará en las instalaciones del Laboratorio de Química y Microbiología del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, (calle Tizón y Bueno N°276 –Jesús María – Lima) - El servicio de evaluación documentaría final, se desarrollará en las instalaciones del proveedor del servicio.

13. PLAZO

<p>El servicio se realizara hasta 55 días calendario a partir de la reunión de apertura según acuerdo de ambas partes, las mismas que se ejecutaran fuera y/o dentro de las instalaciones del CENAN, según las actividades a ejecutar consignadas en el Plan de Auditoría, que se presenta en la reunión de apertura.</p>

14. FORMA DE PAGO

Nro.	Entregable	Plazo para presentar producto	Porcentaje %
1	PRODUCTO UNICO	Hasta 55 días Calendario a a partir de la reunión de apertura según acuerdo de ambas partes	100.00 %

NO APLICA


15. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

<p>La conformidad será otorgada por el área de Gestión de la Calidad - DECYTA, previo Informe , el que será refrendado por el Director Ejecutivo de Ciencia y Tecnología de Alimentos y con el visto bueno del Director General del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.</p>
--

16. PENALIDADES

a) Penalidad por mora

Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
ELABORADO POR:MIRYAM RIVERA TORRES FECHA:24/03/2023 03:12:36 p.m.		

	FORMULARIO	FOR-INS-104
	TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN - SERVICIOS	Edición N° 01

En caso de retraso injustificado la entidad aplica al proveedor una penalidad del uno por ciento (1%) del monto total de la contratación, por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto total de la contratación vigente o del ítem correspondiente, la cual se deduce de los pagos a cuenta o pagos parciales, del pago final o de la liquidación final. Se debe considerar que las penalidades se computan desde el día siguiente de ocurrido el hecho generador del incumplimiento hasta el día que se ejecute completamente la prestación a satisfacción del área usuaria.

b) Otras penalidades

NO APLICA

17. SUBCONTRATACIÓN (De ser el caso)

NO APLICA

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. Capacidad Legal

A.1 Habilitación

NO APLICA

B. Capacidad Técnica y Profesional

B.1 Experiencia del personal clave

NO APLICA

C. Experiencia del Postor en la Especialidad

C.1 Requisitos

NO APLICA

Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
ELABORADO POR:MIRYAM RIVERA TORRES FECHA:24/03/2023 03:12:36 p.m.		