

Consultas Realizadas

Licitación 385611 - Adquisición de Termociclador para el Laboratorio de Control de Alimentos- AD REFERENDUM.

Consulta 1 - Consulta 5- Termociclador

Consulta	Fecha de Consulta	06-10-2020
Se solicita: "Equipo con Detección óptica: rango de excitación/emisión de 450nm a 730nm" Se consulta si se puede ofertar equipo con Detección óptica: rango de excitación/emisión de 470nm a 710 nm?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
Deberán ajustarse a las especificaciones técnicas del PBC. Los rangos establecidos inicialmente en las especificaciones técnicas del PBC, son acordes al uso al que será destinado el equipo.		

Consulta 2 - Consulta 4 - Termociclador

Consulta	Fecha de Consulta	06-10-2020
Se solicita: "Equipo con rango de temperatura: 0-100°C; Precisión: +/- 0,2°C la temperatura programada a 90°C; Uniformidad: +/- 0,4°C pozo a pozo; rango de operacional: 30-100°C; Precisión del gradiente: +/- 0,2°C de la temperatura programada en las filas de los extremos. Se consulta si se puede ofertar equipo con rango de temperatura 0-110°C; Precisión: +/- 0,5°C la temperatura programada a 90°C; Uniformidad: +/- 0,5°C pozo a pozo; rango de operacional: 37-99°C; Precisión del gradiente: +/- 0,5°C de la temperatura programada en las filas de los extremos?"		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
Favor verificar Adenda Nº 2		

Consulta 3 - Consulta 3 - Termociclador

Consulta	Fecha de Consulta	06-10-2020
Se solicita equipo con velocidad máxima de rampeo: 5°C/seg. Se consulta si se puede ofertar un equipo con velocidad máxima de rampeo: 3°C/seg?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
Favor verificar Adenda Nº 2		

Consulta 4 - Consulta 2- Termociclador

Consulta	Fecha de Consulta	06-10-2020
Se solicita: "Equipo con prestaciones operativas para ser utilizado sin computadora para protocolos de PCR mediante pantalla LCD touch screeem" ¿Se consulta si se puede ofertar equipo con computadora y monitor, con pantalla LCD touch screeem?"		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
Favor verificar Adenda Nº 2		

Consulta 5 - Consulta 1 - Equipo Termociclador

Consulta	Fecha de Consulta	06-10-2020
Se solicita: "el bloque térmico deberá contar con 6 zonas independientes de control de temperatura de unidades termoeléctricas, y proporcionar una uniformidad de amplificación mantenida durante el rampe, alcanzando la temperatura requerida en 10 segundos". ¿Se consulta si se puede ofertar un equipo que alcance la temperatura requerida en 15 segundos?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
Deberán ajustarse a las especificaciones técnicas del PBC. La propuesta de aceptar ofertas de equipos que alcancen la temperatura requerida en 15 segundos, no es aceptada, considerando que se debe evitar la interferencia en la calidad y tiempo de emisión de resultados.		

Consulta 6 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

Consulta	Fecha de Consulta	07-10-2020
En el punto. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. Termociclador en Tiempo Real con el Software incorporado y/o modificado para Control de Alimentos, según Protocolo USDA MLG 5C.00. Se podría ofertar un termociclador que cumpla con otros números de métodos aprobados por la USDA "Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria" que no sea el 5C.00 ya que al solicitar por el método nro. 5C.00 se estaría dirigiendo a una marca específica.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-10-2020
El SENACSA, como entidad reguladora debe cumplir con protocolos validados por organismos reconocidos internacionalmente tales como la AOAC, NF, USDA, ISO. Siendo la detección de STECs un requisito de cumplimiento obligatorio para la exportación de productos cárnicos a los ESTADOS UNIDOS, para lo cual el SENACSA necesita implementar los métodos de referencia vigentes, se concluye lo siguiente: Los potenciales oferentes podrán ofertar equipos que permitan al SENACSA implementar el Protocolo USDA MLG 5C.00 y basado en literatura científica documentada que lo avale.		