

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

I. ÁREA USUARIA

Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento.

II. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de **PESCADO FRESCO ENTERO CON FICHA TECNICA INCLUIDA EN EL LBSC** para la ACTIVIDAD **“ASISTENCIA SOCIAL DE FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO”** PARA LA OFICINA DE DESARROLLO SOCIAL, POBLACIÓN E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES, VIVIENDA Y SANEAMIENTO.

III. ANTECEDENTES

La Provincia Constitucional del Callao, según el Censo 2017, registra una población de 994 mil 494 habitantes, todos correspondientes a centros poblados urbanos, de los cuales, el 35 % de la población se encuentra en situación de pobreza, y el 4.1 % en situación de pobreza extrema.

Las familias en situación de pobreza, tienen mayor riesgo de sufrir desnutrición siendo los más perjudicados los niños. Es importante precisar que la etapa temprana del niño es fundamental para el desarrollo integral de la persona, ya que durante la misma se sientan las bases para el crecimiento y desarrollo de habilidades que garanticen su bienestar.

Diversos estudios señalan que la desnutrición en las niñas y niños menores de 3 años y la desnutrición crónica infantil en menores de 5 años, tienen consecuencias adversas en el desarrollo cognitivo, principalmente si se presenta en un periodo crítico como el crecimiento y diferenciación cerebral, cuyo pico máximo se observa en los niños menores de 2 años, periodo en el que el daño puede ser irreversible, en los principales problemas de salud pública que afectan al desarrollo infantil temprano.

Ante lo expuesto, la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento, en el marco de su estrategia de superación de la pobreza y ha previsto intervenciones de corto plazo, para asistir a personas, hogares y comunidades, proporcionando un apoyo especial a los que se encuentran en extrema pobreza.

A fin de fomentar o promover hábitos de alimentación saludable, ha visto por conveniente plantear estrategias que coadyuven al consumo de alimentos nutritivos por parte de la población de la Provincia Constitucional del Callao.

IV. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso se encuentra vinculado al siguiente objetivo y actividad estratégica:

- Objetivo Estratégico Institucional OEI.05: Promover el desarrollo social en la población vulnerable
- AEI.05. 02: Asistencia Social Humanitaria Oportuna a la Población Vulnerable.

V. OBEJTIVO GENERAL

Desarrollar acciones para la Adquisición de **PESCADO ENTERO REFRIGERADO CON FICHA TECNICA INCLUIDA EN EL LBSC** para la actividad **“ASISTENCIA SOCIAL DE FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO”** para la OFICINA DE DESARROLLO SOCIAL, POBLACIÓN E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES, VIVIENDA Y SANEAMIENTO.

VI. OBJETIVO ESPECIFICO

Contratar una persona natural o jurídica que se encargue del suministro de **PESCADO ENTERO REFRIGERADO CON FICHA TECNICA INCLUIDA EN EL LBSC** para el desarrollo de la actividad **“ASISTENCIA SOCIAL DE FAMILIAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE LA PROVINCIA**

CONSTITUCIONAL DEL CALLAO" para la OFICINA DE DESARROLLO SOCIAL, POBLACIÓN E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES, VIVIENDA Y SANEAMIENTO.

VII. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LA ADQUISICIÓN

La Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento requiere el suministro de pescado entero refrigerado con ficha técnica incluida en el Listado de Bines y Servicios Comunes (LBSC).

El contratista deberá asumir todos los gastos que implique lo solicitado, así mismo deberá contar con la logística y personal técnico idóneo a fin de garantizar una adecuada y eficiente dotación de suministros requeridos, cumpliendo con las normas de seguridad y salud en el trabajo.

Se debe precisar que la cantidad total requerida de pescado entero refrigerado es de *Doscientos sesenta y seis mil cuatrocientos (266,400) Kilogramos* y que el tipo de pescado ofertado en base a su régimen de pesca estacionario y disponibilidad podrá ser: Bonito y/o Caballa y/o Jurel y/o Lorna.

Ítem	Denominación del Bien	Código CUBSCO	Versión	Resolución de aprobación	Unidad de medida	Cantidad Total
1	Bonito entero refrigerado - Calidad A	501215390 0379470	3	R.J. N° 000034-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	266,400
2	Caballa entera refrigerado - Calidad A	501215390 0379474	3	R.J. N° 000034-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	
3	Jurel entero refrigerado - Calidad A	501215390 0379475	3	R.J. N° 000034-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	
4	Lorna entera refrigerado - Calidad A	501215390 0379472	3	R.J. N° 000034-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	Kilogramo	

*Se adjuntan Fichas Técnicas incluidas en el LBSC (Anexos desde el 01 al 04).

VIII. ENVASE Y/O EMBALAJE, ROTULADO Y PRESENTACIÓN

8.1. Envase y/o embalaje

Deberá cumplir con lo establecido en el numeral 2.2 de las fichas técnicas, en relación con el envase y/o embalaje (aplicable de forma homogénea para los productos solicitados).

Precisión 2: Los envases (cajas, jabas, contenedores u otros recipientes) utilizados para el transporte y despacho de los productos solicitados, deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deberán estar acompañados en todo momento de hielo molido, a fin de no romper la cadena de frío y mantener en buen estado la calidad del producto.

8.2. Rotulado

No aplica.

8.3. Presentación

Deberá presentarse en bolsas de polietileno de color blanco o transparente con asas, las cuales deberán poder contener 3 kg. de producto aproximadamente.

IX. TRANSPORTE

El proveedor deberá garantizar y contar con los vehículos necesarios para ejecutar el objeto contractual, los mismos que estarán acondicionados con cámara isotérmica de uso exclusivo para productos hidrobiológicos. También deberá de cumplir con las condiciones higiénicas del D.S. N° 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" y D.S. N° 007-98-SA-ART 75° "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".

Se deberá transportar en vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C. El transporte de los productos contará con sistemas de refrigeración que permita mantener una temperatura de

0 °C o a temperatura de hielo fundente en el producto. La carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Los vehículos deberán estar equipados de manera que se impida que los productos entren en contacto con el suelo. No deberá utilizarse ningún medio de transporte que se emplee para transportar animales vivos, u otras mercancías que puedan ejercer efectos perjudiciales sobre los productos.

El personal que conducirá los vehículos deberá estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo.

X. OTRAS CONSIDERACIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO CONTRACUAL

10.1. Del personal que manipule los productos

El proveedor deberá garantizar y contar con el personal necesario para ejecutar el objeto contractual, los mismos que deberán de contar con el certificado o carné de salud o carné de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo.

En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el Contratista deberá presentar copia de los certificados o carné a la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento y cumplir con los antes mencionado.

El personal encargado de efectuar la entrega de los productos deberá estar bien protegido con el uso de equipos de protección personal (guantes, gorro, mascarilla, guardapolvo o mameluco).

10.2. Protocolos

El Contratista deberá cumplir con los protocolos sanitarios, tal como lo estipula la Resolución Ministerial N° 031-2023/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 339-MINSA-DGIESP-2023, en donde se establecen las nuevas disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.

XI. GARANTIA COMERCIAL

El Contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los productos contratados en buenas condiciones de calidad, presentación, vigencia de la fecha de consumo, sin defectos o signos que evidencien descomposición, cortes, abolladuras, etc. las mismas que serán verificados por un (01) personal de la Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento y (01) personal de la Unidad de Almacén del Gobierno Regional del Callao, quienes verifiquen las cantidades entregadas, según el cronograma; a fin de comprobar que cumplen con las características requeridas.

Condiciones de garantía: En caso de incumplir el alcance de garantía, el contratista será responsable de cambiarlos en un plazo de 24 horas de solicitado por uno de igual característica, sin que ello signifique un costo adicional.

XII. PLAZO DE ENTREGA

Las entregas serán periódicas de acuerdo con el requerimiento del área usuaria. El Contratista deberá iniciar con la entrega de los bienes de la presente convocatoria a los cinco (05) días calendario, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, hasta el agotamiento de estos de acuerdo con el cronograma indicado por el área usuaria.

El proveedor será responsable de entregar los bienes en los puntos establecidos en el cronograma por el área usuaria, hasta cumplir las cantidades diarias.

En caso el contratista entregue los bienes fuera del plazo previsto, se le aplicará la penalidad por cada día de retraso.

XIII. FORMA DE ENTREGA

El contratista será responsable de entregar los productos solicitados en entregas diarias, según requerimiento del área usuaria y hasta cumplir con la cantidad total de los productos requeridos.

Es preciso indicar que las entregas diarias de los productos se llevaran a cabo durante 5 lapsos horarios, en donde el área usuaria gestionara la entrega directa hacia los beneficiarios en los puntos o ubicaciones dispuestos por la misma. Por tal motivo, el contratista deberá tomar las medidas necesarias a fin de proveer la logística y personal necesario para atender lo indicado, sin afectar el flujo de la prestación y lo solicitado por el área usuaria.

En ese sentido se procede a indicar el cronograma de entrega de los productos, detallando horario, día y cantidades a considerar.

CRONOGRAMA DE DISTRIBUCIÓN x MES				
HORARIO		CALLAO	VENTANILLA	MI PERU
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
10:00 a.m.– 12:00 a.m.	Registro de Beneficiarios	12,000 Kg	12,000 Kg	12,000 Kg
2:00 p.m. – 4:30 p.m.		12,000 Kg	12,000 Kg	6,600 Kg
66,600 Kg. de Pescado Entero				

*Cronograma sujeto a modificaciones en cuanto a cantidad de entrega, en base a la necesidad del área usuaria y hasta agotar cantidad total requerida.

XIV. LUGAR DE ENTREGA

Los lugares de entrega de los productos se llevarán a cabo dentro de los límites jurisdiccionales de la Provincia Constitucional del Callao, en puntos y/o ubicaciones dispuestas por el área usuaria acorde al cronograma de entrega, horario y cantidades.

Los lugares de entrega contemplaran ubicaciones dentro de los distritos de Carmen de La Legua y Reynoso, Ventanilla, Mi Perú, Callao y La Perla.

En un lapso no mayor a 2 días calendario posterior a la firma del contrato el área usuaria notificará al contratista la lista aprobada de los lugares de entrega definidos, así mismo mantendrá comunicación constante con el contratista con el fin de no afectar el flujo de entregas dispuesto.

XV. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Persona Natural o Jurídica, inscrito en el Registro Nacional de Proveedores.
- Contar con RUC (Activo y Habido)
- No tener impedimento de contratar con el Estado.

XVI. PRODUCTOS ESPERADOS (ENTREGABLES)

Presentación de **CUATRO (04)** productos de actividades realizadas durante el periodo que dure la contratación, de acuerdo al siguiente detalle:

PRIMER PRODUCTO: – Se presentará con un informe detallando lo realizado, dicho informe se debe elaborar de forma precisa y clara de acuerdo a lo estipulado en el punto VII.

SEGUNDO PRODUCTO: – Se presentará con un informe detallando lo realizado, dicho informe se debe elaborar de forma precisa y clara de acuerdo a lo estipulado en el punto VII.

TERCER PRODUCTO: Se presentará con un informe detallando lo realizado, dicho informe se debe elaborar de forma precisa y clara de acuerdo a lo estipulado en el punto VII.

CUARTO PRODUCTO: Se presentará con un informe detallando lo realizado, dicho informe se debe elaborar de forma precisa y clara de acuerdo a lo estipulado en el punto VII.

XVII. CONFORMIDAD DE LA ADQUISICIÓN DEL BIEN:

La conformidad del bien se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad será otorgada por la **Oficina de Desarrollo Social, Población e Igualdad de Oportunidades, Vivienda y Saneamiento** del Gobierno Regional del Callao, dentro de los siete (07) días calendarios posteriores de realizada cada entrega.

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (02) ni mayor de ocho (08) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver la ORDEN DE COMPRA, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la adquisición, aplicándose las penalidades respectivas.

XVIII. PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto Vigente}}{F \times \text{Plazo Vigente en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
 F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato vigente o ítem que debió ejecutarse o en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

XIX. FORMA DE PAGO:

El contratista por la ejecución del presente servicio percibirá una retribución total incluidos los impuestos de Ley; monto que será abonado de forma parcial en soles.

Nº PAGO	Fracción de Producto a pagar	CONDICIONES PARA EL PAGO
PAGO 1	1/4 del Costo Total de la Orden de Servicio	El pago se efectuará dentro de un plazo máximo de diez (10) días de emitida la conformidad del Primer Producto
PAGO 2	1/4 del Costo Total de la Orden de Servicio	El pago se efectuará dentro de un plazo máximo de diez (10) días de emitida la conformidad del Segundo Producto
PAGO 3	1/4 del Costo Total de la Orden de Servicio	El pago se efectuará dentro de un plazo máximo de diez (10) días de emitida la conformidad del Tercer Producto
PAGO 4	1/4 del Costo Total de	El pago se efectuará dentro de un plazo máximo de diez

la Orden de Servicio	(10) días de emitida la conformidad del Cuarto Producto
----------------------	---

XX. CONFIDENCIALIDAD

El contratista se compromete y se obliga a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales pertinentes por parte de la entidad en caso suceda lo contrario.

El contratista mantendrá en forma reservada toda información suministrada por la entidad y al término del suministro, devolverá todos aquellos documentos e implementos que le fuesen proporcionados (de ser el caso), esto incluye material impreso, material grabado en medio magnético y/o digitalizado.

XXI. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El CONTRATISTA es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los productos ofertados por un plazo de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

La conformidad del servicio por parte de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

XXII. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el literal d) del inciso 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento.

De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

XXIII. ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participantes, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

XXIV. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Acorde al Artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado, la presente contempla el sistema de contratación A Suma Alzada.

XXV. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas



vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

ANEXO 01

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: BONITO ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A
Denominación técnica	: PESCADO BONITO FRESCO ENTERO – CALIDAD A
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el pescado perteneciente a la especie <i>Sarda chiliensis</i> , sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El Bonito entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

El Bonito entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia	
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
Olor		- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo	
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño mínimo (cm)	Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.	Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

La Caballa entera refrigerada – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo² hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el envase para recibir el pescado; por ejemplo, jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

No aplica.

Precisión 3: No aplica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

² El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

ANEXO 02

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CABALLA ENTERA REFRIGERADA – CALIDAD A
Denominación técnica	: PESCADO CABALLA FRESCO ENTERO – CALIDAD A
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el pescado perteneciente a la especie <i>Scomber</i> sp., sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La Caballa entera refrigerada – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

La Caballa entera refrigerada – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia	
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
Olor		- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo	
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño mínimo (cm)	Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.	Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

El Bonito entero refrigerado – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo² hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el envase para recibir el pescado; por ejemplo, jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

No aplica.

Precisión 3: No aplica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

² El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

ANEXO 03

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: JUREL ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A
Denominación técnica	: PESCADO JUREL FRESCO ENTERO – CALIDAD A
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el pescado perteneciente a la especie <i>Trachurus picturatus murphyi</i> , sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El Jurel entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

El Jurel entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia	
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
Olor		- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo	
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
Tamaño mínimo (cm)		Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.	Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016 SANIPES-DE, y su modificatoria.

La Lorna entera refrigerada – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo² hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado, deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el envase para recibir el pescado; por ejemplo, jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

No aplica.

Precisión 3: No aplica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

² El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

ANEXO 04

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LORNA ENTERA REFRIGERADA – CALIDAD A
Denominación técnica	: PESCADO LORNA FRESCO ENTERO – CALIDAD A
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el pescado de la especie <i>Sciaena deliciosa</i> , sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La Lorna entera refrigerada – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

La Lorna entera refrigerada – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Color y aspecto	- Piel	- Brillante - Color vivo y uniforme - Colores claros y opalescentes	
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	- Ojos	- Convexos - Pupila negra y brillante - Cornea transparente	
	- Branquias	- Con brillo - Sin mucosidad o trazos de agua limpia - Color vivo, rojo ligeramente blanquecino	
	- Músculo	- Translúcido - Brilloso - No enrojecido a lo largo de la columna vertebral - Sin cambios en el color original	
Olor	- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto recién cortado - Metálico	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición	
Textura del músculo	- Firme y elástica - Superficie lisa		
Tamaño mínimo (cm)	Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.		
			Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ¹ .	sus modificatorias. Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

El Jurel entero refrigerado – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo² hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), las condiciones de despacho del pescado; por ejemplo, indicando las unidades de pescados por cada recipiente (jaba plástica/caja térmica), entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

No aplica.

Precisión 3: No aplica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

² El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.