

## CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

#### 1.1. DENOMINACIÓN

ADQUISICIÓN DE PESCADOS PARA LA ATENCIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO, DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA.

#### 1.2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento de selección busca abastecer con alimentos de calidad apto para consumo humano, para la alimentación de los niños, niñas y adolescentes de la Aldea Infantil San Antonio.

### 2. ANTECEDENTES

El Gobierno Regional de Cajamarca en cooperación con la Aldea Infantil San Antonio se responsabiliza de la contratación del suministro de diversos alimentos de consumo humano para el desarrollo y funcionamiento de dicha Aldea Infantil, por ser un órgano desconcentrado del Gobierno Regional de Cajamarca. Teniendo como referencia que desde el año 2005 aproximadamente el Gobierno Regional de Cajamarca se encarga de Suministrar los alimentos de Consumo entre otros a la Aldea Infantil San Antonio.

### 3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

#### Objetivo General:

Alimentar a los niños y/o adolescentes que habitan la Aldea Infantil San Antonio más aun tratándose de niños, niñas y adolescentes, albergados en situación de riesgo y desprotección, abandono físico, moral y material, víctimas de la violencia social, violencia familiar y en condiciones de extrema pobreza pertenecientes a nuestra Región Cajamarca y a nivel nacional.

#### Objetivos Específicos:

- Mediante la alimentación sana y equilibrada asegurar el crecimiento, desempeño físico y mental de los niños que habitan en la Aldea Infantil San Antonio.
- Eliminar la desnutrición y anemia de los niños que habitan en la Aldea Infantil San Antonio.

### 4. ACTIVIDAD DEL POI: C0239 - DESARROLLO Y MANTENIMIENTO DE ALDEAS

### 5. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
PESCADO CACHEMA ENTERO REFRIGERADO CALIDAD A	KG	600
PESCADO CABALLA EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A	KG	300
PESCADO JUREL EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A	KG	600
PESCADO BONITO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A	KG	1200
FILETE DE PESCADO TOLLO REFRIGERADO	KG	156

#### 5.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CACHEMA ENTERA REFRIGERADA – CALIDAD A
Denominación técnica	: PESCADO CACHEMA FRESCO ENTERO – CALIDAD A
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el pescado perteneciente a la especie <i>Cynoscion analis</i> , sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le han extraído las vísceras, con o sin branquias. Llamado también ayanque.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

La Cachema (ayanque) 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 presentará consistencia firme y elástica, las vísceras se presentarán diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se presentarán 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 Cachema entera refrigerada – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color y aspecto	Piel	- Brillante - Color vivo y uniforme - Colores claros y opalescentes
	Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso
	Ojos	- Convexos - Pupila negra y brillante - Córnea 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	27 cm	
		Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces



  
 Centro de Control de Alimentos  
 PERÚ COPIPIAS  
 Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU  
 20600927818 hard  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 10.12.2021 10:01:36 -05:00

  
 Centro de Control de Alimentos  
 PERÚ COPIPIAS  
 Firmado digitalmente por ZAMORA GUTIERREZ Claudia  
 Jsa FAU 20600927818 hard  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 09.12.2021 16:01:31 -05:00

  
 Centro de Control de Alimentos  
 PERÚ COPIPIAS  
 Firmado digitalmente por CANTA GUEVA Enma Raquel FAU  
 20600927818 hard  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 10.12.2021 16:37:05 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 Cachema entera refrigerada – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo<sup>2</sup> hasta el momento de su entrega, para lo cual se aplicará 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 sensoriales 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.

<sup>1</sup> 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 1402.

<sup>2</sup> 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 numeral 46 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo 040-2001-PE y sus modificatorias.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : CABALLA EVISCERADA CON CABEZA REFRIGERADA – CALIDAD A  
 Denominación técnica : PESCADO CABALLA FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Es el pescado de la especie *Scomber* sp., sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al cual se le ha extraído las vísceras, con o sin aletas.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, deberá ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. La Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A deberá estar completamente libre de restos de vísceras, limpia y los músculos abdominales y dorsales deberán ser firmes y no permitirán el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019.

La Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme
	- 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	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
Textura del músculo	- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	



Director de Comercio Público  
PESCA CULTIVO

Firmado digitalmente por CENTA  
UEVA Emma Raquel FAU  
3600927818 hard  
otivo: Doy V° B°  
Fecha: 25.04.2021 23:26:47 -05:00



Director de Comercio Público  
PESCA CULTIVO

Firmado digitalmente por HUAMAN  
ZUERRERO Rodrigo Ernesto FAU  
30600927818 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 22.04.2021 19:56:50 -05:00



Director de Comercio Público  
PESCA CULTIVO

Firmado digitalmente por  
ZAMORA GUTIERREZ Claudia  
sa FAU 20600927818 hard  
otivo: Doy V° B°  
Fecha: 20.04.2021 08:45:33 -05:00



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
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.	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
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A deberá mantenerse permanentemente en hielo<sup>2</sup> hasta el momento de su entrega, para lo cual se aplicará una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias y en el 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 las 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 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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.

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

**2.3. Rotulado**

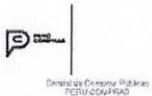
No aplica.

**Precisión 3:** No aplica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



firmado digitalmente por  
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia  
Idosa FAU 20600827818 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 20.04.2021 08:46:05 -05:00

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: JUREL EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A
Denominación técnica	: PESCADO JUREL FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el pescado de 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 cual se le ha extraído las vísceras, con o sin aletas.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El Jurel viscerado con cabeza refrigerado – calidad A deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, deberá ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El pescado Jurel viscerado con cabeza refrigerado – calidad A deberá estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deberán ser firmes y no permitirán el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019.

El Jurel viscerado con cabeza refrigerado – calidad A, presentará las siguientes características:



  
 Centro de Comercio Público  
 PERÚ COMERCIO  
 Firmado digitalmente por CENTA  
 CUEVA Enma Raquel FAU  
 20600927818 hard  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 25.04.2021 22:54:31 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme
	- 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	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
Textura del músculo	- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	

  
 Centro de Comercio Público  
 PERÚ COMERCIO  
 Firmado digitalmente por HUAMAN  
 GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU  
 20600927818 hard  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 22.04.2021 20:11:00 -05:00

  
 Centro de Comercio Público  
 PERÚ COMERCIO  
 Firmado digitalmente por  
 ZAMORA GUTIERREZ Claudia  
 isa FAU 20600927818 hard  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 20.04.2021 10:06:27 -05:00



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
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.	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
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	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 eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deberá mantenerse permanentemente en hielo<sup>2</sup> hasta el momento de su entrega, para lo cual se aplicará una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueban Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias y en el 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 las 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 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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.

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: BONITO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A
Denominación técnica	: PESCADO BONITO FRESCO EVISCERADO SIN CABEZA – CALIDAD A
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el pescado de 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 cual se le han extraído las vísceras y la cabeza, con o sin aletas.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, deberá ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A deberá estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deberán ser firmes y no permitirán el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019. El tamaño mínimo del pescado debe corresponder a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 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.

El Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A, presentará las siguientes características:



**Firmado digitalmente por** CENTA UEVA Emma Raquel FAU 3600927818 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 25.04.2021 23:25:36 -05:00

**Firmado digitalmente por** HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 22.04.2021 19:56:26 -05:00

**Firmado digitalmente por** ZAMORA GUTIERREZ Claudia Inés FAU 20600927818 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 20.04.2021 08:44:36 -05:00

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	- 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 yodo		
Textura del músculo	- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente		
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.	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	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		modificatoria
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> .	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 eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A deberá mantenerse permanentemente en hielo<sup>2</sup> hasta el momento de su entrega, para lo cual se aplicará una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias y en el 4.1.2 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 las 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 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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.



<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FILETE DE TOLLO REFRIGERADO  
 Denominación técnica : PESCADO TOLLO FRESCO EN FILETE  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Son tajadas de carne de pescado de la especie *Mustelus whitneyi* de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral; pudiendo cortarse transversalmente.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El filete de Tollo refrigerado deberá mantenerse a una temperatura cercana a los 0 °C, y estar permanentemente en hielo<sup>1</sup> hasta el momento de su entrega, para lo cual se aplicará una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueba Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias y en el 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El filete de Tollo refrigerado, presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Frescura	Deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie. El pescado deberá ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales.	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
Olor	El pescado deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales.	
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.	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
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente <sup>2</sup> .	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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato), si requiere que los filetes presenten o no piel y/o espinas.

<sup>1</sup> 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 Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

<sup>2</sup> 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.



Firmado digitalmente por CENITA CUEVA Emma Raquel FAU 20600927818 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 25.04.2021 23:52:59 -05:00

Firmado digitalmente por HUAMAN SUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 10600927818 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 22.04.2021 20:02:04 -05:00

Firmado digitalmente por ZAMORA GUTIERREZ Claudia Jsa FAU 20600927818 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 20.04.2021 09:05:05 -05:00

## 2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del filete de 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 las 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, según lo indicado en los artículos 44 y 49 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tipo de envase y embalaje a utilizar, como, por ejemplo: bolsas de polietileno selladas dentro de caja térmica, cubiertas de hielo; entre otros, siempre y cuando se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

Los envases del filete de Tollo refrigerado deben llevar una etiqueta donde se declare lo siguiente, según lo indicado en el artículo 150 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, así como lo indicado en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados:

- nombre común del pescado y tipo de producto;
- contenido neto, en el Sistema Nacional de Medidas;
- nombre y razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora;
- identificación del lote;
- país de origen en caso de importación;
- condiciones de almacenamiento;
- tiempo de vida útil;
- instrucciones para su uso.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), la información que considere deba estar rotulada en el envase. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## **5.2 ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO**

### **5.2.1 ENVASE**

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

### **5.2.2 EMBALAJE**

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación de los productos.

### **5.2.3 ROTULADO**

La cantidad de bolsas atendidas con la cantidad requerida de producto deben estar rotuladas con el número de la casa u hogar a ofrecer.

## **5.3 TRANSPORTE**

Transportar en vehículos con cámara frigoríficas y debe cumplir con las condiciones higiénicas del D.S. 007-98-SA-ART 75° Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Se debe 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 productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto y la carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

Los vehículos destinados al transporte de carne y productos cárnicos deberán estar equipados de manera que se impida que la carne y los productos cárnicos entren en contacto con el suelo.

No deberá utilizarse para los productos cárnicos ningún medio de transporte que emplee para transportar animales vivos, u otras mercancías que pueden ejercer efectos perjudiciales sobre la carne y productos cárnicos.

Un envase para la recepción y otro para la entrega.

## **5.4 GARANTIA COMERCIAL**

El proveedor es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes contratados en buenas condiciones de calidad, presentación, vigencia de la fecha de consumo, sin defectos o signos que evidencien descomposición, abolladuras, empaques rotos, etc, las mismas que serán verificados por personal de la Aldea Infantil San Antonio, a fin de que 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 o superior característica, sin que ello signifique un costo adicional.

## **5.5 REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

- Ser persona natural y/o jurídica
- Contar con RUC Activo y Habido
- RNP vigente en Bienes

## **DEL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS**

- Los manipuladores de alimentos deberán de contar con el certificado o carne de salud o carnet de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usaran ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo así mismo debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID-19.
- En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el proveedor deberá presentar copia de los certificados o carnet al AISA y cumplir con los antes mencionado
- El personal encargado de efectuar la entrega deberá estar bien protegido con el uso de equipos de protección personal (guantes, gorro, mascarilla, guardapolvo o mameluco)

#### **6. FORMA DE PAGO**

El pago se realizará de forma mensual una vez recepcionado los productos de acuerdo al cronograma de entregas por el área de almacén y previo informe de conformidad de la prestación efectuada por el responsable del área usuaria (Aldea Infantil San Antonio).

#### **7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

Precios unitarios.

#### **8. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRACTUAL.**

El plazo de ejecución del contrato será de 360 días calendario, el período de ejecución contractual se inicia al día siguiente de la suscripción del contrato.

#### **9. FORMAS DE ENTREGA**

Las entregas serán periódicas de acuerdo con el cronograma del Área de Almacén y Nutrición de Aldea Infantil San Antonio, las mismas que corresponden a entregas semanales y/o diarias, según requerimiento del área usuaria.

El postor deberá entregar los bienes de la presente convocatoria a los cinco (5) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, hasta el agotamiento de los mismos, de acuerdo con el cronograma del Área de Almacén y Nutrición de Aldea Infantil San Antonio.

El proveedor será responsable de entregar los bienes en el Almacén de la Aldea Infantil San Antonio, en entregas periódicas semanalmente o diarias, según requerimiento del área usuaria y hasta cumplir con las cantidades mensuales.

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

La entrega se realizará de acuerdo al cronograma detallado en el ANEXO "A", dicho cronograma es referencial lo que podría variar de acuerdo a la necesidad.

#### **10. LUGAR DE ENTREGA**

La entrega de los bienes será en el almacén de la Aldea Infantil San Antonio de Cajamarca, ubicado en Avenida Hoyos Rubio N° 907, Fonavi II, en el Distrito de Cajamarca, Provincia y Departamento de Cajamarca, en el horario de 07:30 a 09:30 horas.

#### **11. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD**

La recepción del bien estará a cargo del responsable del Almacén de la Aldea Infantil San Antonio Cajamarca y el responsable del Almacén Central del Gobierno Regional de Cajamarca, quienes deberán de verificar y confirmar la cantidad y la calidad de los productos en cumplimiento de las condiciones contractuales, elaborándose el ACTA DE ENTREGA – RECEPCIÓN de los alimentos, la misma que es suscrita por los mencionados responsables de la recepción de los alimentos.

La conformidad del bien será otorgada por la Directora de la Aldea Infantil Antonio, previo informe de encargado del almacén de la AISA, de cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar las pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación. Para otorgar la referida conformidad se verificará las características, calidad y cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente Requerimiento Técnico Mínimo y las particularidades de la propuesta del postor adjudicado con la Buena Pro.

De existir observaciones, la Entidad las comunica al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (08) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades. En caso de existir observaciones se procederá de conformidad a lo establecido en el Artículo N° 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Si pese al plazo otorgado, el proveedor no cumpliera a cabalidad con la subsanación, el Gobierno Regional de Cajamarca, podrá resolver el contrato, sin perjuicio de poder aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso el Gobierno Regional de Cajamarca, no efectuará la recepción, debiendo considerarse como no efectuada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

La recepción conforme del Gobierno Regional de Cajamarca, no enerva el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.

El proveedor o contratista deberá de entregar los alimentos acompañando la correspondiente Guía de Remisión.

El proveedor o contratista, verificará que la dotación de los bienes se realice exclusivamente en el lugar señalado, quedando prohibida la entrega en cualquier otro lugar o tipo de depósito no autorizado.

## 12. PENALIDADES APLICABLES

El contrato establece las penalidades aplicables al contratista ante el incumplimiento injustificado de sus obligaciones contractuales, las mismas que deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria.

La entidad debe prever en los documentos del procedimiento de selección la aplicación de la penalidad por mora; así mismo, puede prever otras penalidades.

Estos dos tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente.

### PENALIDAD POR MORA

Si el postor ganador incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, en concordancia con el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Dónde:

F: tiene los siguientes valores.

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F=0.40

- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:  
 b.1. Para bienes, servicios en general y consultorías: F=0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera de 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 por parte de la entidad no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, podrá resolver el contrato por incumplimiento.

#### **OTRAS PENALIDADES APLICABLES.**

Por otro lado, de acuerdo con el artículo 163 del referido reglamento, se establece: para estos efectos, deben incluir los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retaso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

Estas penalidades se calculan de forma independiente a la penalidad por mora, establecidas en el siguiente cuadro.

<b>Otras penalidades</b>			
<b>N°</b>	<b>Supuestos de aplicación de penalidad</b>	<b>Forma de cálculo</b>	<b>Procedimiento</b>
1	En caso que el personal encargado del distribución de los alimentos no cuente con certificado o carne de salud o carne de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista.
2	Por detectar el producto y entregar a la Aldea Infantil San Antonio, el producto vencido, o en estado de descomposición	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista.
3	Por la entrega de productos de dudosa procedencia o que no cumplan con lo establecido por la normas sanitarias nacionales mínimas	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista

<b>Otras penalidades</b>			
<b>N°</b>	<b>Supuestos de aplicación de penalidad</b>	<b>Forma de cálculo</b>	<b>Procedimiento</b>
3	Por negarse a dar facilidades a los representantes de la institución a realizar pesquisas en el lugar del abastecimiento	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista

### **SUSTENTO PARA LA ADQUISICION POR PAQUETE**

Teniendo en cuenta lo expuesto el artículo 37° del Reglamento de Contrataciones del Estado, señala que la Entidad puede efectuar contrataciones por paquete, agrupando en el objeto de la contratación, varios bienes, servicios en general o consultorías distintos pero vinculados entre si, considerando que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas.

Es por ello que la Entidad tiene la potestad de determinar si la adquisición o contratación de los diversos bienes que requiere se realizará de forma independiente o en forma conjunta; determinando que para el presente procedimiento de selección se convoque por paquete, considerando que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas de dichos bienes y de esta manera generará una mejor oferta económica que beneficiará a la Entidad en el precio final.

#### **13. CONFIDENCIALIDAD**

El proveedor deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para divulgar la información.

#### **14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos deben ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. El plazo de responsabilidad será de un año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

En dicho caso el plazo de caducidad se computará a partir de la conformidad otorgada por la entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, según lo dispuesto en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Asimismo, en concordancia con el Artículo 40° de la Ley de Contrataciones, garantiza la calidad de los bienes durante (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El postor ganador será responsable de cualquier vicio oculto o defecto de fabricación que sea identificado después de haberse otorgado la conformidad, o durante las pruebas de control de calidad a la que serán sometidas y durante el periodo de garantía.

#### **15. VALOR ESTIMADO**

El valor estimado para la contratación será determinado por la Dirección de Abastecimiento a través de indagaciones de mercado.

#### **16. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

El Contratista se compromete a cumplir y a observar lo establecido en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, así como de otras disposiciones legales vinculadas durante la ejecución de las prestaciones a su cargo; obligándose a dotar, proveer y/o administrar a cada uno de sus trabajadores los implementos de seguridad que corresponda de acuerdo al grado y/o nivel de riesgo que pueda evidenciarse en el desarrollo de las actividades propias de la presente; así como

garantizar la contratación de los respectivos seguros de acuerdo a la normatividad vigente.

Del mismo modo, el Contratista se compromete a cumplir y respetar cada una de las medidas de seguridad previstas en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo del Gobierno Regional Cajamarca, bajo apercibimiento de RESOLVER EL CONTRATO en el supuesto que incumpla los requisitos dispuestos por la normatividad correspondiente; documento que será notificado a través del email consignado por el CONTRATISTAS después de la suscripción del contrato.

#### **17. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERIDAS AL COVID-19**

El contratista deberá cumplir con las disposiciones establecidas en el documento elaborado por el Ministerio de Salud “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS –Cov-2”, así como, los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidad del contratista, con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación del servicio.

El Plan de Vigilancia, Prevención y Control COVID-19 y demás protocolos sanitarios necesarios, tienen como objetivo minimizar los riesgos existentes que pueden generar la transmisión del COVID-19 en la actividad que desarrolla el personal de EL CONTRATISTA, por lo que su cumplimiento es de carácter obligatorio, bajo apercibimiento de RESOLVER EL CONTRATO en el supuesto que incumpla lo dispuesto por la normatividad correspondiente.

Con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación, servidores del Gobierno Regional de Cajamarca y público en general que asiste a nuestra Entidad, el contratista deberá cumplir con los protocolos sanitarios, debiendo dotar a su personal de las mascarillas, guantes, orientación del distanciamiento obligatorio y otros necesarios en el marco del estado de emergencia nacional (COVID-19), cuando exista la necesidad de apersonarse a la Entidad, esto es, bajo costo y responsabilidad del contratista.

#### **18. SUBCONTRATACIÓN**

El contratista no podrá transferir parcial ni totalmente la responsabilidad del cumplimiento del contrato, teniendo responsabilidad plena sobre la ejecución y cumplimiento de este.

#### **19. ADELANTOS**

No se otorgará ningún tipo de adelantos.





<p style="text-align: center;"><b>CAPÍTULO IV</b> <b>REQUISITOS DE HABILITACIÓN</b></p>
---

**4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria**

- Licencia municipal de apertura y funcionamiento que acredite que la empresa postora realiza dicha actividad.
- Copia simple del carnet de sanidad del personal que tiene a cargo la manipulación de los bienes.