

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de Conserva de Filete de Atún en Aceite Vegetal en envase de peso neto de 170 gramos para consumo del Personal CORAH – DGCO.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Proporcionar alimentación al Personal del Proyecto Especial de Control y Reducción de Cultivos Ilegales en el Alto Huallaga (en adelante Proyecto Especial CORAH), como parte de su alimentación y proporcionar las condiciones elementales para el buen desempeño laboral, cuya finalidad fundamental es reducir el espacio cocalero del país con fines de garantizar, mantener y establecer el orden interno para contribuir con el desarrollo y bienestar social del país de acuerdo al Plan Operativo Institucional 2024, Actividad: Reducción de Hectáreas de plantaciones ilegales de coca y destrucción de almácgos de coca.

3. ANTECEDENTES

Los cultivos de hoja de coca de acuerdo a cifras de Perú. Monitoreo de Cultivos de coca 2022 (junio 2023) que la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida Sin Drogas – DEVIDA reporta un total de 95,008 hectáreas de superficie cultivada con arbusto de hoja de coca en producción, con crecimiento del 18% respecto al 2021, manteniéndose con un nivel de crecimiento desde el año 2018, por lo que es importante la intervención del Ministerio del Interior a través de la Dirección de Control de Drogas y Cultivos Ilegales de la Dirección General Contra el Crimen Organizado para reducir el espacio cocalero ilegal en el Perú.

Por tanto, para realizar las labores de reducción de cultivos de coca ilegal son necesarios las conservas de filete de atún en aceite vegetal para la alimentación de los trabajadores de campo.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. Objetivo General:

Proporcionar al personal de campo del Proyecto Especial CORAH de la Dirección de Control de Drogas y Cultivos Ilegales de la Dirección General Contra el Crimen Organizado, los alimentos necesarios para los distintos operativos que realizan.

4.2. Objetivo Específico:

- Contribuir con la alimentación y salud del personal que presta servicios en labores de campo.
- Facilitar, a través de las características de los bienes requeridos, la portabilidad y consumo de las raciones de alimentos necesarias.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. Descripción y cantidad de bienes

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD/MEDIDA	CANTIDAD
1	CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	LATA	51,700

El peso escurrido del producto por envase debe ser de 120 gr

El peso por embalaje requerido debe de ser de 50 gr

5.2. Fichas Técnicas

Nº	DESCRIPCIÓN	CODIGO
1	CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	5012153800003425

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

5.3. Características Técnicas

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

Unidad de medida : LATA

Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel ni espinas, según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo. 	NTP-CODEX STAN 70.2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA, 3ª Edición

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<u>Defectos</u> Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA, 3ª Edición
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> - Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. 	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	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.
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	



**PERÚ****Ministerio
del Interior**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del 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.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del 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 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

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 Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado, acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta, y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. 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.

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

5.4. Forma de entrega

El Filete de atún en aceite vegetal deberá ser entregado de acuerdo al siguiente detalle:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD/MEDIDA	CANTIDAD	Tipo de envase	Forma de presentación
1	CONSERVA DE FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g	LATA	51,700	Lata abre fácil	170 gr

Vida Útil: mínima de tres (03) años y seis (06) meses

Al momento de realizar el internamiento, el contratista deberá presentar los siguientes certificados:

- Un “Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características Específicas del Bien” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
- En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados por INACAL que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características Específicas del Bien” de la ficha técnica correspondiente.

Los documentos citados no tendrán una antigüedad mayor a tres (03) meses anteriores al internamiento. (Los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor).

5.5. Transporte

- El alimento solicitado debe ser transportado de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II “Del Transporte” del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El transporte se realizará en vehículos cerrados que garanticen la salubridad de los alimentos durante su traslado.
- El transporte se efectuará en envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.
- El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Al inicio y durante la operación de entrega del alimento solicitado, deberá contar como mínimo con dos personas para la carga y descarga.
- No debe transportarse los productos en el mismo compartimiento, tolva, cámara o contenedor en que se transportan o se hayan transportado animales, productos tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.
- Establecer procedimientos de limpieza y desinfección del medio de transporte, de acuerdo a las normas sectoriales.

5.6. Garantía comercial

Alcance de la garantía: Productos defectuosos o que se encuentren en estado no adecuado para su consumo.

Condiciones de la garantía: El proveedor deberá realizar la reposición en un plazo máximo de siete (07) días calendarios contabilizados luego de la notificación de la entidad al contratista, la misma que podrá efectuarse a través de documento o vía correo electrónico. La oficina de Abastecimiento, previa comunicación del área usuaria, es quien notifica al contratista.

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Período de garantía: Debe tener una vigencia como mínimo de 1 año.

Condición de inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha en la que se otorgó la conformidad de recepción del bien.

Una vez notificado, es responsabilidad del contratista apersonarse al área usuaria para hacer el retiro de los productos observados, así como su reposición en el plazo establecido.

De no cumplir el contratista, el área usuaria no otorgará la conformidad, y se considerará como no ejecutada la prestación, debiendo aplicarse las penalidades respectivas y resolución de contrato de ser el caso.

5.7. Lugar y plazo de entrega

5.7.1. Lugar

Los bienes deben ser entregados por el Contratista, en el Área de Almacén de la Oficina Central del Proyecto Especial CORAH, ubicado en la Av. Centenario N° 1045 – Urb. Pucallpa (Costado de Mercado Micaela Bastidas), distrito de Callera, provincia coronel Portillo, Región Ucayali, de lunes a viernes en el horario de 08:00 a 16:00 horas, el cual será recepcionado por el responsable o encargado de la Oficina de Abastecimiento del Ministerio del Interior.

5.7.2. Plazo

El plazo de entrega es de 60 días calendarios computados a partir del día siguiente de suscrito el contrato, de acuerdo al siguiente cuadro de entrega:

N°	CANTIDAD A ENTREGAR	PORCENTAJE DE PAGO
Primera Entrega	25,850 Latas	50% del monto total del contrato
Segunda Entrega	25,850 Latas	50% del monto total del contrato



6. CRONOGRAMA DE ENTREGA Y PAGO:

N°	PLAZO DE ENTREGA	CANTIDAD A ENTREGAR	PORCENTAJE DE PAGO
Primera Entrega	A los 30 días calendario contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	25,850 Latas	50% del monto total del contrato
Segunda Entrega	A los 60 días calendario contabilizados a partir del día siguiente de suscrito el contrato	25,850 Latas	50% del monto total del contrato

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. Conformidad de los bienes

La Conformidad será otorgada por la Dirección de Control de Drogas y Cultivos Ilegales de la Dirección General Contra el Crimen Organizado previo informe del Director de Operaciones del Proyecto Especial CORAH en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción, asimismo, deberá contar con el V° B° de la Dirección Ejecutiva del Proyecto Especial CORAH.

La Conformidad debe ser otorgada en cumplimiento con lo establecido en el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

7.2. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista de acuerdo al cronograma de entrega y pago, detallado en el numeral 6 de las especificaciones técnicas, según

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

lo establecido en el artículo 171º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción del RESPONSABLE DEL ALMACÉN DEL MININTER y del ÁREA DE ALMACÉN del Proyecto Especial CORAH y/o quien haga las veces.
- Informe del Director de Operaciones del Proyecto Especial CORAH emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago
- Guía de Remisión

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del MININTER, sito en Plaza 30 de agosto S/N del distrito de San Isidro, de lunes a viernes en el horario de 08:30 a 16:00 horas o a través de la mesa de partes digital del MININTER.

7.3. Penalidad por Mora

Se aplicará según lo establecido en el artículo 162º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

7.4. Otras Penalidades



Nº	SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	Forma de cálculo	PROCEDIMIENTO
1	Cuando el contratista no realice la reposición de los productos defectuosos o que se encuentren en estado no adecuado para su consumo, en un plazo máximo de siete (07) días calendarios contabilizados luego de la notificación de la entidad al contratista.	5% UIT por día	Se informará a través de un documento el supuesto de aplicación de penalidad a la OAB para la aplicación de penalidades correspondientes.

7.5. Responsabilidad por vicios ocultos

La conformidad de recepción de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el artículo 173º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **Un (1) año**, contado a partir de la última conformidad.

7.6. Sistema de contratación

SUMA ALZADA.

7.7. CLAUSULA DE ANTICORRUPCIÓN

El proveedor declara y garantiza no haber, directa o indirectamente o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrante de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el numeral 138.4 del artículo 138 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 a la presente adquisición.

Asimismo el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución de la orden de compra, 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, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios.

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

asesores y personas vinculadas a las que se refiere el numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

8. REQUISITOS DE HABILITACION

Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Para producto nacional:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:
 - Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Para productos importados:

- Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilidadación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

