CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE POLLO BENEFICIADO SIN CUELLO, CARNE DE CERDO (LECHÓN) Y CARNE DE RES (PULPA), PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.

1. **OBJETO:**
   Adquisición de suministro de pollo beneficiado sin cuello, carne de cerdo (lechón) y carne de res (pulpa), para uso en la elaboración de los alimentos para los estudiantes del Comedor Universitario de la UNAS, durante el primer y segundo semestre académico ejercicio 2022.

2. **FINALIDAD PÚBLICA:**
   Suministrar al Comedor Universitario con pollo beneficiado sin cuello, carne de cerdo (lechón) y carne de res (pulpa), frescos, de primera calidad, a fin de proporcionar a la comunidad universitaria, raciones con un adecuado valor nutricional que contribuyan de manera positiva en sus actividades académicas.

3. **ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:**

   La Universidad Nacional Agraria de la Selva, a través del Comedor Universitario, a fin de asegurar la calidad de los menús ofrecidos a los estudiantes foráneos y de bajos recursos económicos, desde el año 2015 viene brindando el servicio de alimentación bajo la modalidad de Administración Directa, encargándose por tanto la Entidad, de la adquisición de insumos diversos para uso en la elaboración de dichos alimentos, atendiendo a estudiantes de bajos recursos económicos, quienes vienen a recibir sus estudios académicos a nuestra casa superior de estudio, desde lugares muy lejanos a nuestra provincia.

   El Comedor Universitario brinda alimentación saludable a los estudiantes, en tres raciones: Desayuno, almuerzo y cena. El aporte nutricional de la ración diaria por estudiante es en promedio de 2500 calorías.

   Un menú balanceado o saludable es aquel que provee la mayoría de nutrientes que requiere el ser humano para poder desarrollarse, realizar sus actividades y tener un adecuado rendimiento académico.
   El Comedor Universitario tiene destinado un presupuesto anual, para la adquisición de diferentes bienes y servicios, que se requieren para la atención con menús diario a los estudiantes.

4. **OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:**

   Objetivo General.
   Adquirir pollo beneficiado sin cuello, carne de cerdo (lechón) y carne de res (pulpa), frescos de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de brindar menús de calidad a los estudiantes del Comedor Universitario de la UNAS, durante el ejercicio 2022.

   Objetivos específicos.
   - Adquirir pollo beneficiado sin cuello, carne de cerdo (lechón) y carne de res (pulpa) de manera mensual, los mismos que serán utilizados de manera racional en la preparación de los menús ofrecidos a los estudiantes del Comedor Universitario.

- Ofrecer menús a los estudiantes del Comedor Universitario, de acuerdo a los valores nutricionales necesarios para el organismo.

5. **SISTEMA DE CONTRATACIÓN**:
   Precios Unitarios.

6. **TIPO DE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**:
   Adjudicación Simplificada

7. **NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS**:

   El proveedor debe tener conocimiento de las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos, Resolución Suprema Nº 0019-81 SA/DVM.

   Los proveedores deben cumplir con lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, almacenamiento, conservación y distribución de los productos en mención, así como el personal a su cargo, quien debe estar capacitado sobre manipulación de alimentos y trato adecuado, enmarcado de forma general, en las normas sanitarias vigentes, las cuales deben ser de su conocimiento.
   Los proveedores son totalmente responsables de la calidad de sus productos suministrados, por lo que deben garantizar que cada uno de ellos satisfaga los requerimientos técnicos mínimos requeridos. Independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.

8. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:**

ITEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE POLLO BENEFICIADO SIN CUELLO

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNID. MED.	CANT. TOTAL
01	POLLO BENEFICIADO SIN CUELLLO	Pollo fresco, recientemente sacrificado, desplumado sin cuello, que esté compuesto por la parte comestible **CARNE Y MENUDENCIAS** (hígado, mollejas y patas), peso promedio de **1.600 a 1.700 kg** cada uno, que hayan sido dictaminadas como inocuos y aptos para el consumo humano, libre de huesos rotos, el hígado y la molleja dentro del pollo, sin presencia de malos olores, el riñón deberá ser retirado del ave por considerarse no comestible, la carne de pollo no debe presentar residuos de peróxido de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficiado, debe tener sonoridad a la percusión, de color rosa pálido, no debe presentar hematomas, ni zonas verdes o mal olor, pollo fresco, de primera calidad, no deberá presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por el frio, por escaldado, ni laceraciones de piel, debe recepcionarse limpia, sin flemas, el hígado debe presentar una superficie lisa, de consistencia semi blanda y elástica, no debiendo presentar quistes de ningún tipo ni tamaño, no deben tener residuos de pluma, **proceder de ambientes avícolas de aves sanas aprobadas bajo inspección veterinaria**. No se acepta pollo congelado. Forma de entrega: En javas de plástico completamente nuevos, limpios y desinfectados, el transporte debe ser en vehículos especiales limpios, desinfectados y acondicionados que conserve al bien a una temperatura adecuada.	KG	14584

ITEM N° 02: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO (LECHÓN)

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNID. MED.	CANT. TOTAL
02	CARNE DE CERDO (LECHÓN)	Carne de cerdo (lechón) sin patas, sin cabeza y sin vísceras, carne tierna, procedente de camales con Licencia Municipal supervisado por SENASA y DIGESA, carne de calidad seleccionada, de consistencia firme y elástica al tacto, de color rosa pálido, de olor característico, **sin grasa**, envasado de acuerdo a norma, deben ser frescas no mayor a 8 horas de haber sido beneficiado, exento de humedad anormal, estar libre de microorganismos, insectos, hongos u otro cuerpo extraño a su naturaleza, estar libre de daños mecánicos, como golpes, grietas, heridas, color y olor anormal que lo hagan no aptos para el consumo humano, el bien debe ingresar al almacén en la mejores condiciones de calidad, y limpieza, no se acepta carne congelada. Forma de entrega: En javas de plástico completamente nuevos, limpios y desinfectados, el transporte debe ser en vehículos especiales limpios, desinfectados y acondicionados que conserve al bien a una temperatura adecuada.	KG	4200

ITEM N° 03: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE CARNE DE RES

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNID. MED.	CANT. TOTAL
03	CARNE DE RES (PULPA)	Carne de vacuno de calidad extra, carne tierna, pura pulpa, procedente de camales con Licencia Municipal supervisado por SENASA Y DIGESA. Consistencia al tacto: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; de color rojo intenso, mínima cobertura de grasa de optima textura, color y firmeza, con un Ph no mayor de 6.4, deben ser frescas no mayor a 8 horas de haber sido beneficiado, exento de humedad anormal, no deben presentar signos de alteración, tales como tonos verduscos, olores anormales, estar libre de microorganismos, insectos, hongos u otro cuerpo extraño a su naturaleza, estar libre de daños mecánicos, como golpes, grietas, heridas, que lo hagan no aptos para el consumo humano, el bien debe ingresar al almacén en la mejores condiciones de calidad, y limpieza, el transporte debe ser sin maltrato del producto y en buenas condiciones de higiene. No ce acepta carne congelada. Forma de entrega: En javas de plástico completamente nuevos, limpios y desinfectados, el transporte debe ser en vehículos especiales limpios, desinfectados y acondicionados que conserve al bien a una temperatura adecuada.	KG	3500

9. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS (Ítem N° 01, 02 y 03).

- Los bienes serán suministrados al Comedor Universitario en javas de plástico completamente nuevos, limpios y desinfectados, resistentes a la manipulación, que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento de los bienes.
- EL transporte de los bienes serán en vehículos especiales limpios, desinfectados y acondicionados que conserve a los bienes a una temperatura adecuada, de tal forma que el alimento no se contamine, además de evitar características indeseables que impidan su consumo.
- El proveedor asumirá el costo y todos los gastos que impliquen el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.
- El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas.

10. PLAZO DE ENTREGA: (Ítem N° 01, 02 y 03).

Los bienes, materia del presente requerimiento, serán entregados la primera entrega a **dos (2)** días calendarios después de haberse suscrito el contrato, las demás entregas se realizarán a **dos (2)** días calendarios siguientes a la solicitud de la Administradora o Nutricionista del Comedor Universitario y/o notificación de la orden de compra remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se regirá hasta la culminación total de las cantidades contratadas del bien, de ser el caso. Dichas entregas serán previa coordinación con el personal responsable del Almacén del Comedor Universitario. **La frecuencia de suministro de los bienes durante el mes, será según programación de los menús a ofrecer a los estudiantes, por tanto, la frecuencia de entrega por mes, de cada bien, será de acuerdo a la solicitud de la Administradora del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, por considerarse las carnes, bienes de poca durabilidad.**

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	MAYO	JUNIO	AGOST.	SET.	OCTUB.	NOV.	8 DIC.	CANT. TOTAL 6 MESES
1	POLLO BENEFICIADO SIN CUELLO	KG	2430	2430	2430	2430	2430	2000	434	14584
FRECUENCIA DE SUMINISTRO DE LOS BIENES POR MES			8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	MAYO	JUNIO	AGOST.	SET.	OCTUB.	NOV.	8 DIC.	CANT. TOTAL 6 MESES
2	CARNE DE CERDO	KG	700	700	700	700	700	550	150	4200
FRECUENCIA DE SUMINISTRO DE LOS BIENES POR MES			8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	MAYO	JUNIO	AGOST.	SET.	OCTUB.	NOV.	8 DIC.	CANT. TOTAL 6 MESES
3	CARNE DE RES (PULPA)	KG	583	583	583	584	584	400	183	3500
FRECUENCIA DE SUMINISTRO DE LOS BIENES POR MES			8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	8 VECES AL MES	

Nota: Las cantidades de pollo beneficiado sin cuello, carne de cerdo (lechón) y carne de res (pulpa), antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes, para tal caso el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud de la Administradora del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar durante el mes.

Requisito indispensable que deberá contar el Postor y deberá adjuntar en su oferta, corresponde para los tres ítems:

- Copia de certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas y hasta la culminación del contrato.

- Copia del Carnet sanitario de los trabajadores encargados de manipular directamente los bienes.

Los requisitos antes indicados serán presentados tanto para el ítem N° 01: Adquisición de suministro de pollo beneficiado, ítem N 02: Adquisición de suministro de carne de cerdo (lechón), e ítem N° 03; adquisición de suministro de carne de res (pulpa).

11. **LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES: (Ítem N° 01, 02 y 03).**
El lugar de entrega de los bienes materia del presente requerimiento, será en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado en la (margen derecha de la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad), sito en la Carretera Central Km 1.21 Tingo María Huánuco. Los bienes serán suministrados de lunes a domingo.

12. **GARANTÍA COMERCIAL DE LOS BIENES: (Ítem N° 01, 02 y 03).**
El pollo beneficiado sin cuello, carne de cerdo (lechón) y carne de res pulpa, serán suministrados al Comedor Universitario, completamente frescas en perfecto estado de conservación, aptos para el consumo humano, con las características organolépticas idóneas que los caracterizan, presentarán una garantía mínima de **tres (3) días calendarios**, contabilizado desde el día siguiente de recepcionado el bien en el Almacén del Comedor Universitario.

13. **PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES: (Ítem N° 01, 02 y 03).**
Si durante la recepción de los bienes, éstos estuvieran alterados, presenten olores y colores extraños, presenten golpes, grietas, magulladuras, o no cumplen con las especificaciones técnicas mínimas requeridas, o presenten materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o que no se encuentren en óptimas condiciones

para su consumo, deberán ser cambiados dentro del plazo de **dos (2)** días calendarios siguientes a la fecha de recepcionada la comunicación.

14. OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL CONTRATISTA (Ítem N° 01, 02 y 03).

- ✓ El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ **El personal del contratista encargado de manipular directamente los productos debe estar debidamente uniformado y con la indumentaria apropiada (vestimenta de color claro con mandil, guantes, botas, barbijos y protección para el cabello) en el acto de entrega de los bienes, garantizando la limpieza, inocuidad y traslado de los bienes.**
- ✓ Debe contar con cámara de congelación, que garantice la provisión del producto en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario del producto.
- ✓ **Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega de los bienes al Almacén del Comedor Universitario, mediante boletas de entrega, el mismo que debe ser sellado y firmado por el Jefe del Almacén Central o personal designado por dicha dependencia y personal responsable del Comedor Universitario, es indispensable consignar las cantidades de bienes suministrados y fecha de entrega de los mismos.**
- ✓ **Es responsabilidad del proveedor suministrar los bienes completamente frescos, en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas que los caracteriza, de tal forma que se brinde menús de calidad a los estudiantes.**

15. VICIOS OCULTOS:

La recepción conforme 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 los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **un (01) año**, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

16. 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 lo señalado por el articulo N° 161 y 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

17. DE LAS OTRAS PENALIDADES

Se determinan los siguientes escenarios de incumplimiento de obligaciones pasibles de aplicación de otras penalidades:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento
1	Si se entrega los productos, con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Retraso en la reposición de los productos que no cumplen con las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

3	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos, asi como el incumplimiento de los protocolas sanitarios ante el brote del COVID-19.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria y protocolos sanitarios.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

18. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LOS BIENES: (Ítem N° 01, 02 y 03).

La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y personal responsable de Almacén del Comedor Universitario de la UNAS, quienes verificarán las cantidades y otras condiciones de ingreso de los bienes al Almacén del Comedor Universitario, y la Nutricionista, quien verificará la calidad y aspectos técnicos de los bienes. La conformidad de recepción e ingreso de los bienes será otorgada por la Administradora del Comedor Universitario, debiendo adjuntar en ello las boletas de entregas que acrediten el ingreso de los productos al Comedor Universitario, los mismos que deben estar debidamente firmadas por el personal responsable del Almacén Central de la UNAS y personal responsable del Almacén del Almacén del Comedor Universitario.

19. FORMA DE PAGO:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (de manera mensual) en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes, debiendo contar para tal caso con la siguiente documentación:

- ***Recepción del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y responsable del Almacén del Comedor Universitario.***
- ***Informe de recepción y conformidad suscrito por la Administradora del Comedor Universitario de la UNAS.***
- **Boletas de entrega de los bienes de acuerdo a la entrega realizada por el proveedor durante el mes.**
- ***Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).***
- ***Guía de Remisión.***

20. DE LOS ADELANTOS

La entidad no otorgará adelantos para la presente contratación.

21. DEL REAJUSTE DE PRECIOS: No se realizarán reajustes de precios.

22. DE LOS ADICIONALES Y REDUCCIONES

Que de conformidad al Artículo 157del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, mediante Resolución previa, el Titular de la Entidad puede disponer la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que estas sean necesarias para alcanzar la finalidad del contrato, para lo cual corresponde contar con la asignación presupuestal necesaria. El costo de los adicionales se determina sobre la base de las especificaciones técnicas del bien o términos de referencia del servicio en general o de consultoría y de las condiciones y precios pactados en el contrato; en defecto de estos se determina por acuerdo entre las partes. Igualmente, puede disponerse la reducción de las prestaciones hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original.

23. Medidas preventivas de Bioseguridad ante el brote del COVID - 19

El Contratista deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2; así como, con los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulte aplicables a la presente contratación, y el "PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCION Y CONTROL DE COVID-19 EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA"; bajo costo y responsabilidad del contratista, no obstante con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación, y personal de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, encargados de la recepción de los bienes, deberá cumplir obligatoriamente con lo siguiente:

- El personal del contratista encargado de efectuar la entrega de los bienes debe estar debidamente uniformado y con la indumentaria apropiada, debe portar (vestimenta completamente limpia, mascarilla quirúrgica, alcohol, gorra descartable).

- Durante su ingreso al Campus Universitario y Almacén del Comedor Universitario, debe portar carnet de vacunación de COVID-19.

- Durante la entrega de los productos, debe mantener la distancia como mínimo de 1.5 metro de una persona a otro.
- Limpieza y desinfección de calzados antes del ingreso al Campus Universitario y Almacén del Comedor Universitario.

- Previo al ingreso al ambiente del Almacén del Comedor Universitario, el personal del contratista debe lavarse las manos de manera obligatoria por un tiempo mínimo de 20 segundos con agua y jabón, para lo cual debe ubicar los puntos de lavado de mano.

- Evitar saludo de mano, abrazo o beso en la mejilla.

- Depositar en los tachos de basura, los pañuelos desechables que haya utilizado, no arrojarlos al piso, pues puede causar contaminación del área.

- Ningún personal del proveedor con síntomas de enfermedades respiratorias debe ingresar al Campus Universitario.

- Durante la entrega de los productos, no compartir lapiceros, equipo celular entre otros bienes, estos deben ser utilizados por una sola persona. En caso fuera usado por otra persona previamente, procede a realizar la desinfección de los bienes según procedimiento de desinfección y limpieza.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Los requisitos de calificación que la Entidad debe adoptar son los siguientes:

A	**CAPACIDAD LEGAL**
	HABILITACIÓN
	Requisitos: ***El postor debe contar con:*** *1.* Certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas y hasta la culminación del contrato. **Acreditación:** 1.- Copia de certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bines, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas y hasta la culminación del contrato. **Importante** *En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.*