

**ADQUISICION DE SUMINISTRO DE PESCADO, MARISCOS Y OTROS PARA LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS PARA EL PRESENTE CICLO ACADEMICO II-2024.**

Paquete N°	Ítem N°	Denominación del bien	Unidad de medida	Cantidad
1	1	CHORO	Docena	430
	2	POTA DE MAR	Kilos	216
	3	PESCADO PACO	Kilos	1000
	4	PESCADO JUREL HG. SIN CABEZA	Kilos	1095

**1.- Características técnicas**

❖ **CHOROS**

- Fresco
- Olor, color característico
- Ser pesados
- Tener las valvas cerradas
- Sonido macizo cuando se entrechocan.

❖ **POTA DE MAR**

- Color blanco
- Músculo blanco translúcido a amarillo cremoso
- Olor y sabor característico de la especie
- Libre de olores anormales
- Textura de la carne firme, consistente, sin deshidratación.

❖ **PESCADO PACO**

- Pescado fresco entero
- Peso aproximado de 200 gr. a 250 gr.
- El Paco entero 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.
- Olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales.
- El músculo deberá 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 en la norma NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición. Inocuidad.
- Branquias color vivo, color uniforme a rojo sangre, brillante, mucus ausente o trazos de agua limpia.

- Ojos convexos, cornea transparente y pupila negra brillante.

#### ❖ **PESCADO JUREL HG. SIN CABEZA**

- Pescado libre de deshidratación y oxidación.
- Alargado y compacto, medidas de 24 a 30 cm
- **Peso aproximado por pescado 800 Gramos.**
- Color azul verdoso, blancos azul intenso o plateados en el vientre con una mancha oscura o negra en el azul verdoso en la parte dorsal,
- Color del musculo rosado traslucido.
- Característica de los ojos brillantes y salientes ocupando complementa mente la órbita,
- Branquias o agallas rojas húmedas y su sabor y olor: característico a mar o algas.
- Forma de presentación: sin cabeza 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, según indican en la norma NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición. Inocuidad.
- El Jurel sin cabeza 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.
- Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES autoridad nacional competente

### **1.2 Envase y/o embalaje**

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado y mariscos, 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 y mariscos, evitar que se transmita al pescado y mariscos 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 y mariscos; está prohibido colocar el pescado y mariscos directamente sobre el suelo, según lo indicado en los Art. 32, 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

Importante se deberá **Presentar una Declaración Jurada comprometiéndose en caso de ser favorecida con la buena**

pro a entregar los productos objeto de la convocatoria de acuerdo a lo siguiente:

- **Envase:** Bolsa de polietileno transparente de doble densidad o film por producto.
- **Embalaje:** Jabas plásticas totalmente limpias Requisitos organolépticos
- **Color:** Blanco característico
- **Olor:** Fresco Característico
- **Sabor:** Característico
- **Deshidratación :** Ausencia
- Exento de contener metales nocivos como plomo, cobre y arsénico, libre de quemaduras por frio, pH = 6.6 – 6.8.



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Rosa Marrero".

*Rosa Marrero*  
CUP 6310  
Rosa Marrero Huanci