



PERÚ

Ministerio
de SaludDirección de Redes Integradas
de Salud Lima Centro

123

REQUERIMIENTO PARA LA ADQUISICIÓN ANUAL DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE LA DIRIS LC.

1. AREA SOLICITANTE:

Centro de Alimentación y Nutrición N°01 y 03.

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:

ADQUISICIÓN ANUAL DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE LA DIRIS LC.

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso de selección busca abastecer a los Centro de Alimentación y Nutrición N°01 y 03 de los alimentos necesarios para brindar dietas balanceadas y nutritivas a la población en riesgo nutricional y de bajos recursos económicos y así contribuir a la mejora de la calidad de vida en nuestro ámbito jurisdiccional, este pedido se hace debido a la demora del proceso de Licitación Pública anual.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

4.1. OBJETIVO GENERAL:

Adquirir alimentos para el periodo de 01 año, los cuales sean de buena calidad para la preparación de los menús que se expenden en el Centro de Alimentación y Nutrición N°01 y 03 a la población usuaria.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Contribuir a mejorar el estado alimentario nutricional de la población de bajos recursos económicos.
Brindar a la población, alimentos balanceados y nutritivos a bajo costo.
Contribuir a la mejora de la salud de la población en riesgo.

5. CARACTERISTICAS DEL BIEN A ADQUIRIR

Las características de los bienes a adquirir se encuentran descritos en el Anexo N°01: Cuadro consolidado de Requerimiento de alimentos para el C.A.N. N°01 y 03 adjunto.

6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma Alzada

7. ADELANTOS

No habrá adelantos

8. SUBCONTRATACIÓN

No habrá subcontratación

9. CONFORMIDAD DEL BIEN:

La conformidad de la prestación será otorgada por el Administrador del Centro de Alimentación y Nutrición N°01 y 03, previo visto bueno del área de almacén de la Entidad, respecto a la cantidad recepcionada.

10. FORMA DE PAGO:

El pago se realizará en Soles, una vez entregado el bien en el área de Almacén, debiendo presentar para ello el proveedor los siguientes documentos:

- Acta de recepción y conformidad
- Guía de internamiento
- Orden de Compra Original
- Factura





PERÚ

Ministerio
de SaludDirección de Redes Integradas
de Salud Lima Centro

102

11. PENALIDADES APLICABLES:

En caso de retraso injustificado del contratista en la entrega del bien, objeto del contrato. La Entidad le aplicará una penalidad por mora por cada día de retraso, de conformidad con el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

12. RESPONSABILIDAD POR 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 dos meses (02) contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

13. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN:

La Garantía Comercial no puede ser menor de 06 meses contados desde la fecha de internamiento, se notificará al Proveedor cualquier defecto para el reemplazo del bien sin costo alguno a la Institución, dentro de 01 día calendario recibida la notificación.

14. PERIODO DE VIGENCIA DEL CONTRATO:

La Contratación del Suministro de Alimentos del presente Procedimiento de Selección es para cubrir un período de abastecimiento de doce meses (12) por lo tanto, la ejecución contractual es por el mismo periodo.

15. REAJUSTE DE PRECIO:

Conforme a lo establecido en la normativa de contrataciones vigente, Artículo 38. Fórmulas de reajuste 38.1. En los casos de contratos de ejecución periódica o continuada de bienes, servicios en general, consultorías en general, pactados en moneda nacional, los documentos del procedimiento de selección pueden considerar fórmulas de reajuste de los pagos que corresponden al contratista, así como la oportunidad en la cual se hace efectivo el pago, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago.

16. LUGAR DE ENTREGA

Los alimentos será entregados de acuerdo a lo siguiente:

En el Centro de Alimentación y Nutrición N°01 y 03, sito en Jr. Cusco N°1097 – Cercado de Lima y Jr. Huascarán N°512 - La Victoria, respectivamente, de lunes a viernes en el horario de 8:00 a 9:00 am.

17. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes serán entregados en un plazo máximo de un (01) día calendario, contabilizado a partir del día siguiente de notificada la orden de compra, para alimentos secos y para alimentos frescos previa coordinación con el encargado del Centro de Alimentación y Nutrición N°01, de acuerdo a la necesidad del Servicio.

Los bienes serán suministrados durante el periodo de 1 mes o hasta agotar el total de los productos con las cantidades requeridas que pueden variar (+/-), en función a la evaluación permanente de los beneficiarios y se coordinará anticipadamente con el proveedor respecto a los volúmenes que serán atendidos.

18. DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS:

- Copia simple del Registro Sanitario (vigente) del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Sanitaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”, aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, para los ítems que correspondan, de acuerdo a lo exigido en el Anexo N°01: CONSOLIDADO DE REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS - CAN N°01 Y CAN N°03.

19. DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:

- Hoja de presentación de Vehículo para el transporte de Alimentos, en óptimas condiciones de higiene y con protección de techo, para el transporte del objeto de la convocatoria, en el que se debe detallar placa, marca, modelo, capacidad, etc.
- Para los productos de origen animal el contratista deberá adjuntar la Hoja de Presentación de Vehículo con Cámara de Refrigeración para el transporte de Alimentos refrigerados, en óptimas condiciones de higiene y con protección de techo, para el transporte del objeto de la convocatoria, en el que se debe detallar y placa, marca, modelo, capacidad, etc.



PERU

Ministerio
de SaludDirección de Redes Integradas
de Salud Lima Centro

12

- Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente.
- Relación de mínimo tres (03) trabajadores que intervienen en la manipulación y entrega del objeto de la convocatoria.
- Copias de Carnet Sanitario de los trabajadores mencionados en la relación anterior, vigentes.
- Carta de Compromiso en la que se indique el cumplimiento respecto al personal que labora esté debidamente uniformado, con las respectivas medidas de prevención por la pandemia del virus, COVID-19 y en completa higiene personal al momento de internar los productos.

20. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. HABILITACIÓN

Requisitos:

❖ PARA ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS), DE CORRESPONDER, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA APROBADO RUBRO: ALIMENTOS.

- Copia simple del Registro Sanitario (vigente) del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Sanitaria – DIGESA, según los artículos 102 Y 105 del "Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas", aprobado mediante D.S. N° 007 98-SA y sus modificatorias, para los ítems que correspondan, de acuerdo a lo exigido en el Anexo N°1: CONSOLIDADO DE REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS – CAN N°01 Y CAN N°03.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitidas por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449 2006/MINSA.

Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final, primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290. Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

❖ PARA ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN VEGETAL, DE CORRESPONDER, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA APROBADO RUBRO: ALIMENTOS

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento que realizó el procesamiento primario (vigente), otorgado por el SENASA, según indica el artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento que realizó el procesamiento primario (vigente), indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

❖ PARA ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN ANIMAL

✓ PRODUCTOS AVICOLAS, DE CORRESPONDER, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA APROBADO RUBRO: ALIMENTOS.

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.





PERÚ

Ministerio
de SaludDirección de Redes Integradas
de Salud Lima Centro

122

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

- O, Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

✓ **PRODUCTOS CÁRNICOS, DE CORRESPONDER, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA APROBADO RUBRO: ALIMENTOS.**

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización del establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100,103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;

Y,

Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias.

❖ **PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS**

✓ **PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS, DE CORRESPONDER, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA APROBADO RUBRO: ALIMENTOS.**

- Copia simple de la Habilidad Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N°040-2001-PE, y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, Según el Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N°040-2001-PE y sus modificatorias. Copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, para cada bien a contar.



PERÚ

Ministerio
de SaludDirección de Redes Integradas
de Salud Lima Centro

119

Acreditación:❖ **PARA ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)**

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial No 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial No 449-2006/MINSA.
- Así mismo, si el postor no es el titular de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente, al cual realiza la compra de los bienes solicitados, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

❖ **PARA ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN VEGETAL**

- Copia Simple del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento que realizó el procesamiento primario (vigente), otorgado por el SENASA, según indica el artículo 33º del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento que realizó el procesamiento primario (vigente), indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Así mismo, si el postor no es el titular del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento que realizó el procesamiento primario (vigente) otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente, al cual realiza la compra de los bienes solicitados, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

❖ **PARA ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN ANIMAL**✓ **PRODUCTOS AVICOLAS**

- Copia Simple del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento que realizó el procesamiento primario (vigente), otorgado por el SENASA, según indica el artículo 33º del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias ó Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento que realizó el procesamiento primario (vigente), indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Así mismo, si el postor no es el titular del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento que realizó el procesamiento primario (vigente) otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado





PERÚ

Ministerio
de SaludDirección de Redes Integradas
de Salud Lima Centro

168

correspondiente, al cual realiza la compra de los bienes solicitados, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

✓ **PRODUCTOS CÁRNICOS**

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ó de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA,, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias.

En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias.
- Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;
- Y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

❖ **PARA PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS**

✓ **MIXTURA DE MARISCOS (POTA, CALAMAR Y PULPO)**

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga; O, Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:





PERÚ

Ministerio
de SaludDirección de Redes Integradas
de Salud Lima Centro

119

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 3 veces el valor estimado o del ítem, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, debe incluirse el siguiente texto:

Ítem N° [...]

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de, EL 25% DEL VALOR ESTIMADO, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Frutas, Verduras y Alimentos de origen animal, en general.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)
"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



PERU

Ministerio
de SaludDirección de Redes Integradas
de Salud Lima Centro

116

que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

PERU MINISTERIO DE SALUD DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA CENTRO
ALEJANDRO MOISES FLORIAN ALARCON
ADMINISTRADOR (E)
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 1

PERU MINISTERIO DE SALUD DIRECCIÓN DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA CENTRO
MAG. ADM. DEYVIS ZAVALETA RODRIGUEZ
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 1

Lic. Ruth Rumbos Perez
CNP 6823
NUTRICIONISTA

Anexo N°01: CONSOLIDADO DE REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS - CAN N°01 Y CAN N°03
PERIODO DOCE MESES DEL 2023

N°	VERDURAS	UNIDAD MEDIDA	TOTAL	CARACTERISTICAS	Presentacion
1	Aceituna Negra	Kilo	360	TIPO: DE BOTIJA PRESENTACION: POR KILO, EMBOLSADOS Y ROTULADO CARACTERISTICAS: COLOR, OLO Y SABOR CARACTERISTICO. BUEN ESTADO DE MADUREZ, TAMAÑO MEDIANO REQUISITOS: REGISTRO SANITARIO TRANSPORTE: CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL: 30 DIAS	KILO
2	Acelga	Kilo	96	TIPO: FRESCA PRESENTACION: POR KILOS, EN ATADOS Y EMBOLSADOS CARACTERISTICAS: COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO. LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS REQUISITOS: AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE: CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL: 05 DIAS	KILO
3	Aji mirasol	Kilo	24	TIPO: SECO, SIN PEPAS PRESENTACION: POR KILOS Y EMBOLSADOS CARACTERISTICAS: COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO. LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS REQUISITOS: AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE: CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL: 30 DIAS	KILO
4	Aji panca seco	Kilo	48	TIPO: SECO, SIN PEPAS PRESENTACION: POR KILOS Y EMBOLSADOS CARACTERISTICAS: COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO. LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS REQUISITOS: AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE: CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL: 30 DIAS	KILO
5	Aji verde entero	Kilo	48	TIPO: FRESCO PRESENTACION: POR KILOS Y EMBOLSADOS CARACTERISTICAS: COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO. BUEN ESTADO DE MADUREZ, LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS REQUISITOS: AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE: CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL: 07 DIAS	KILO
6	Albahaca verde	Kilo	96	TIPO: FRESCO PRESENTACION: POR KILOS, ATADOS Y EMBOLSADOS CARACTERISTICAS: COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO. LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS REQUISITOS: AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE: CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL: 05 DIAS	KILO



PERU
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCION GENERAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION
ALEJANDRO MOSES FLORIAN ALARCON
ADMINISTRADOR (E)
CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 1

PERU
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCION GENERAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION
JUAN PABLO SUAREZ V.
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 1

7	Apio	Kilo	3,168	TIPO FRESCO PRESENTACION POR KILOS, ATADOS Y EMBOLSADOS CARACTERISTICAS COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO . LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL 05 DIAS	KILO
8	Cebolla china	Kilo	96	TIPO FRESCO PRESENTACION POR KILOS, ATADOS Y EMBOLSADOS CARACTERISTICAS COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO . LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL 05 DIAS	KILO
9	Cebolla de cabeza	Kilo	9,600	TIPO ROJA DE CABEZA PRESENTACION POR KILOS, EN BOLSA O SACOS RESISTENTES CARACTERISTICAS COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO . LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS, LIBRE DE PUTREACCION, GOLPES, QUEMADURAS POR CALOR, CEBOLLA COMUNMENTE DENOMINADA SECA QUE AMPLIA SU TIEMPO DE VIDA DE CONSUMO REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL 07 DIAS	KILO
10	Culantro entero	Kilo	192	TIPO FRESCA ENTERA PRESENTACION POR KILOS, ATADOS Y EM BOLSADO CARACTERISTICAS COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO . LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS, LIMPIAS REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL 05 DIAS	KILO
11	Espinaca	Kilo	240	TIPO FRESCA PRESENTACION POR KILOS, ATADOS Y EM BOLSADO CARACTERISTICAS COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO . LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS, LIMPIAS REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL 05 DIAS	KILO
12	Hierba buena	Kilo	48	TIPO FRESCA PRESENTACION POR KILOS, ATADOS Y EM BOLSADO CARACTERISTICAS COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO . LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS, LIMPIAS REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL 05 DIAS	KILO
13	Huacatay	Kilo	24	TIPO FRESCA PRESENTACION POR KILOS, ATADOS Y EM BOLSADO CARACTERISTICAS COLOR Y OLO Y SABOR CARACTERISTICO . LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS, LIMPIAS REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA. TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE VIDA UTIL 05 DIAS	KILO

14	Kión	Kilo	12	<div>TIPO ENTERA</div> <div>PRESENTACION POR KILOS, ATADOS Y EM BOLSADO</div> <div>CARACTERISTICAS COLOR Y OLORES Y SABOR CARACTERISTICO. LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS. GRANDES DE PRIMERA CALIDAD. DENOMINADA SECA QUE AMPLIA SU TIEMPO DE VIDA</div> <div>REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA.</div> <div>TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE</div> <div>VIDA UTIL 15 DIAS</div>	KILO
15	Olluco amarillo	Kilo	2,400	<div>TIPO FRESCO ENTERO</div> <div>PRESENTACION POR KILOS Y EM BOLSADO</div> <div>CARACTERISTICAS COLOR Y OLORES Y SABOR CARACTERISTICO. LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS. GRANDES DE PRIMERA CALIDAD. LIBRES DE PUTREFACCION, PICADURAS.</div> <div>REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA.</div> <div>TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE</div> <div>VIDA UTIL 07 DIAS</div>	KILO
16	Perejil	Kilo	96	<div>TIPO FRESCO</div> <div>PRESENTACION POR KILOS, ATADOS Y EM BOLSADO</div> <div>CARACTERISTICAS COLOR Y OLORES Y SABOR CARACTERISTICO. LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS. LIMPIA</div> <div>REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA.</div> <div>TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE</div> <div>VIDA UTIL 05 DIAS</div>	KILO
17	Pimiento	Kilo	48	<div>TIPO FRESCO</div> <div>PRESENTACION POR KILOS Y EM BOLSADO</div> <div>CARACTERISTICAS COLOR ROJO, OLORES Y SABOR CARACTERISTICO. BUEN ESTADO DE MADUREZ LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS. LIMPIA</div> <div>REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA.</div> <div>TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE</div> <div>VIDA UTIL 05 DIAS</div>	KILO
18	Poro	Kilo	3,168	<div>TIPO FRESCO</div> <div>PRESENTACION POR KILOS, ATADOS Y EM BOLSADO</div> <div>CARACTERISTICAS COLOR, OLORES Y SABOR CARACTERISTICO. LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS. LIMPIA</div> <div>REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA.</div> <div>TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE</div> <div>VIDA UTIL 05 DIAS</div>	KILO
19	Tomate Italiano	Kilo	2,400	<div>TIPO FRESCO</div> <div>PRESENTACION POR KILOS Y EM BOLSADO</div> <div>CARACTERISTICAS COLOR ROJO, OLORES Y SABOR CARACTERISTICO. BUEN ESTADO DE MADUREZ, LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS. PRIMERA CALIDAD LIMPIA</div> <div>REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA.</div> <div>TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE</div> <div>VIDA UTIL 07 DIAS</div>	KILO
20	Zanahoria	Kilo	3,168	<div>TIPO FRESCO</div> <div>PRESENTACION POR KILOS Y EM BOLSADO</div> <div>CARACTERISTICAS COLOR ROJO, OLORES Y SABOR CARACTERISTICO. BUEN ESTADO DE MADUREZ, LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS. PRIMERA CALIDAD GRANDES. LIBRE DE PUTREFACCION DE RAJADURAS. LIMPIA</div> <div>REQUISITOS AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCEDIMIENTO PRIMARIO OTORGADO POR SENASA.</div> <div>TRANSPORTE CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE</div> <div>VIDA UTIL 07 DIAS</div>	KILO



R

Nº	VIVERES SECOS	UNIDAD MEDIDA	TOTAL	CARACTERISTICAS			Presentacion
21	Achiote	Kilo	24	TIPO	ENTERO		Bolsa x 1 kg
				PRESENTACION		NTP 209.200.1982 (REVISADA EN 2013) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. ACHIOTE 1 EDICION, POR KILO EN BOLSAS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE DE PRIMER USO	
				CARACTERISTICAS		GRANO TAMAÑO UNIFORME, SECO, LIBRE DE IMPUREZAS, COLOR ROJO CARACTERISTICO	
				ETIQUETADO		CUMPLIR CON LA NTP 209.038-2009 (REVISADO 2014)	
				VIDA UTIL		MINIMO 12 MESES	
22	Glutamato Monosodico	Kilo	72	TIPO	PURO		Bolsa x 1 kg
				PRESENTACION		UN KILO, BOLSA PLASTIFICADA TRANSPARENTE	
				CARACTERISTICAS		LIBRE DE IMPUREZAS, COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	
				REQUISITOS		PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE Y FICHA TECNICA DEL FABRICANTE	
				ETIQUETADO		CUMPLIR CON LA NTP 209.038-2009 (REVISADO 2014)	
23	Café molido	Kilo	96	VIDA UTIL		MINIMO 12 MESES	Bolsa x 1 kg
				TIPO		TOSTADO, MOLIDO, PURO	
				PRESENTACION		UN KILO, BOLSA TRILAMINADA, QUE CONSERVE EL PRODUCTO Y SUS CUALIDADES ORGANOLEPTICAS	
				CARACTERISTICAS		COLOR MARRON OSCURO GRANULADO, SABOR AMARGO, OLOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE IMPUREZAS Y ROTULADO DE ACUERDO A NORMAS. CUMPLIR CON LA NTP 209.028-2015. TITULO: CAFÉ, CAFÉ TOSTADO EN GRANO Y MOLIDO. REQUISITO 3° EDICION	
				REQUISITOS		PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE Y FICHA TECNICA DEL FABRICANTE	
24	Caldo de carne	Caja	24	ETIQUETADO		CUMPLIR CON LA NTP 209.038-2009 (REVISADO 2014)	Caja x 24 cajitas
				VIDA UTIL		MINIMO 06 MESES	
				TIPO		CUBITOS	
				PRESENTACION		DISPLAY X 24 CAJITAS, CADA CAJITA DE 2 PASTILLAS MINIMO DE 18.8G FECHA DE VENCIMIENTO Y PRODUCCION DEBE FIGURAR EN ELEMBAE	
				CARACTERISTICAS		CONCENTRADO DE CARNE, COLOR, OLOR, OLOR, OLOR, OLOR Y TAMAÑO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	
25	Caldo de pollo	Caja	24	REQUISITOS		PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE	Caja x 24 cajitas
				VIDA UTIL		MINIMO 12 MESES	
				TIPO		CUBITOS	
				PRESENTACION		DISPLAY X 24 CAJITAS, CADA CAJITA DE 2 PASTILLAS MINIMO DE 18.8G FECHA DE VENCIMIENTO Y PRODUCCION DEBE FIGURAR EN EL EMBASE	
				CARACTERISTICAS		CONCENTRADO DE GALLINA, COLOR, OLOR, OLOR, OLOR Y TAMAÑO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	
26	Canela entera	Kilo	12	REQUISITOS		PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE	Bolsa x 1 kg
				VIDA UTIL		MINIMO 12 MESES	
				TIPO		ENTERA	
				PRESENTACION		UN KILO, EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE PRIMER USO	
				CARACTERISTICAS		COLOR MARRON CLARO, COLOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, CORTEZA ENTERA, LIBRE MATERIAS EXTRAÑAS	
				CALIDAD		DE PRIMERA	
				VIDA UTIL		MINIMO 12 MESES. CUMPLIR NTP 209.183.1981 (REVISADO EN 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. CANELA 1° EDICION	






ALEJANDRO HERNANDEZ ALARCON
 ADMINISTRADOR (E)
 CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 1






PERU MINISTERIO DE SALUD DIRECCION DE REDES INTERMEDIARIAS
 JUAN PABLO SUAREZ VERA
 ADMINISTRADOR
 CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 1



27	Chuña	kilo	40	960	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS ETIQUETADO VIDA UTIL FECLA DE PAPA 25 KILOS EN SACOS PAPEL KRAFT O BOLSAS DE POLIETILENO CUMPLIR CON LA NTP 205 0413:1976 (REVISADA 2012) HARINAS, SUSSEDANEAS, PROCEDENTE DE TUBERCULOS CUMPLIR CON LA NTP 209.038:2008 (REVISADO 2014) MINIMO 12 MESES ENTERO UN KILLO EN BOLSAS DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE PRIMER USO	Bolsa x 25 kg
28	Clavo de olor	Kilo	0.5	12	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS CALIDAD VIDA UTIL UN KILLO EN BOLSAS DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE PRIMER USO COLOR MARRON OSCURO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TAMANO GRANDE E UNIFORME Y LIBRES DE IMPUREZAS, CUMPLIR CON LA NTP 209.127: 1976 (REVISADO 2015) TITULO ESPECIAS Y CONDIMENTOS, CLAVO DE OLOR DE PRIMERA MINIMO 12 MESES MOLIDO PURO	Bolsa x 1 kg
29	Comino Molino	Kilo	0.5	12	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS CALIDAD VIDA UTIL UN KILLO EN BOLSAS DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE PRIMER USO COLOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, LIBRES DE IMPUREZAS Y TAMANO UNIFORME, CUMPLIR CON LA NTP 209.133: 1979 (REVISADO 2015) TITULO ESPECIAS Y CONDIMENTOS, COMINO DE PRIMERA MINIMO 12 MESES	Bolsa x 1 kg
30	Flan de chocolate	kilo	30	720	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS REQUISITOS VIDA UTIL GRANULADO BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE X 5 KG. CERRADO HERMETICAMENTE Y ROTULADO GRANULADO INSTANTANEO CON SABORIZANTES, TAMANO HOMOGENEO, LIBRE DE IMPUREZAS FECHA DE VENCIMIENTO Y PRODUCCION DEBE FIGURAR EN LA ENVOLTURA. PARA LA PRESENTACION DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE Y FICHA TECNICA DEL FABRICANTE MINIMO 12 MESES	Bolsa x 5 kg
31	Flan de vainilla	kilo	30	720	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS REQUISITOS VIDA UTIL GRANULADO BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE X 5 KG. CERRADO HERMETICAMENTE Y ROTULADO GRANULADO INSTANTANEO CON SABORIZANTES, TAMANO HOMOGENEO, LIBRE DE IMPUREZAS FECHA DE VENCIMIENTO Y PRODUCCION DEBE FIGURAR EN LA ENVOLTURA. PARA LA PRESENTACION DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE Y FICHA TECNICA DEL FABRICANTE MINIMO 12 MESES	Bolsa x 5 kg
32	Gelatina Sabor fresa	kilo	30	720	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS REQUISITOS VIDA UTIL GRANULADO BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE X 5 KG. CERRADO HERMETICAMENTE Y ROTULADO GRANULADO INSTANTANEO CON SABORIZANTES, TAMANO HOMOGENEO, LIBRE DE IMPUREZAS FECHA DE VENCIMIENTO Y PRODUCCION DEBE FIGURAR EN LA ENVOLTURA. PARA LA PRESENTACION DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE Y FICHA TECNICA DEL FABRICANTE MINIMO 12 MESES	Bolsa x 5 kg



AL SEÑOR JESUS FLORIAN ALARCON
 ADMINISTRADOR
 CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 1



JUAN PABLO SUAREZ VERA
 ADMINISTRADOR
 CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 3

33	Harina de arveja	kilo	480	TIPO	ARVEJA SECA MOLIDA	Bolsa x 5 kg
				PRESENTACION	BOLSA DE POLIETILENO X 5 KG.	
				CARACTERISTICAS	COLOR VERDE CLARO Y OLOR CARACTERISTICO, SIN GRUMOS, LIBRE DE HUVEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS, SIN OLOR A RANCIO. CUMPLIR CON LA NTP 205.044:1976 (REVISADA EN 2011) HARINAS SUCEDEANES PROCEDENTES DE LEGUMINOSAS DE GRANO ALIMENTICIO. FECHA DE VENCIMIENTO Y PRODUCCION DEBE FIGURAR EN LA ENVOLTURA	
				VIDA UTIL	MINIMO 06 MESES	
				TIPO	MAIZ SECO MOLIDO	
34	Harina de maiz	kilo	240	PRESENTACION	BOLSA DE POLIETILENO X 25 KG., CERRADA HERMETICAMENTE Y ROTULADO	Bolsa x 5 kg
				CARACTERISTICAS	TEXTURA SUAVE COLOR UNIFORME, LIBRE DE IMPUREZAS. FECHA DE VENCIMIENTO Y PRODUCCION DEBE FIGURAR EN LA ENVOLTURA. CUMPLIR CON LA NTP 205.053:1987 (REVISADA EN 2013) HARINA Y SEMOLA DE MAIZ SIN GERMEIN. 1° EDICION	
				VIDA UTIL	MINIMO 06 MESES	
				TIPO	SECO	
				PRESENTACION	BOLSA DE POLIETILENO X 10KG.	
35	Higos secos	kilo	720	CARACTERISTICAS	TAMAÑO Y COLOR HOMOGÉNEO, SIGNOS DE FRESCURA ESTADO MADURO, LIBRE DE PARASITOS E IMPUREZAS. CUMPLIR CON LA NTP 209.145:1980 (REVISADA EL 2012) FRUTAS DESHIDRATADAS. HIGOS SECOS	Saco x 50 kg
				VIDA UTIL	MINIMO 12 MESES	
				TIPO	ENTERO	
				PRESENTACION	BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE X 1KG.	
				CARACTERISTICAS	COLOR MARRON OSCURO. OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO LIBRE DE IMPUREZAS Y PARASITOS. CUMPLIR CON LA NTP 209.063:1974 (REVISADA EN 2017) TITULO HONGOS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS	
36	Hongos	kilo	24	VIDA UTIL	MINIMO 12 MESES	Bolsa x 1 kg
				TIPO	HOJA ENTERA	
				PRESENTACION	BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE X 1KG.	
				CARACTERISTICAS	COLOR VERDE. OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO HOJA SECA LIBRE DE IMPUREZAS. CUMPLIR CON LA NTP 209.242:1986 (REVISADA EN 2015) TITULO LAUREL(HOJAS)	
				VIDA UTIL	MINIMO 12 MESES	
37	Laurel	Kilo	24	TIPO	ENTERA EN POLVO	Bolsa x 1 kg
				PRESENTACION	BOLSA DE PAPEL KRAFT X 25KG, HERMETICAMENTE CERRADO Y ROTULADO	
				CARACTERISTICAS	COLOR BLANCO CREMOSO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO SIN CUERPOS EXTRAÑOS. CARENTE DE OLOR A RANCIO.SEGUN NTP 202.005:2005.USAR ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE ESTEN APROBADOS POR CODEX ALIMENTARIAS	
				REQUISITOS	PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE Y FICHA TECNICA DEL FABRICANTE.CUMPLIR CON LA NTP 202.005:20107 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. LECHE EN POLVO. REQUISITOS 4° EDICION	
				VIDA UTIL	MINIMO 12 MESES	
38	Leche en polvo entera	Kilo	4,800	PRESENTACION	BOLSA DE PAPEL KRAFT X 25KG, HERMETICAMENTE CERRADO Y ROTULADO	Bolsa x 25 kg
				CARACTERISTICAS	COLOR BLANCO CREMOSO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO SIN CUERPOS EXTRAÑOS. CARENTE DE OLOR A RANCIO.SEGUN NTP 202.005:2005.USAR ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE ESTEN APROBADOS POR CODEX ALIMENTARIAS	
				REQUISITOS	PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE Y FICHA TECNICA DEL FABRICANTE.CUMPLIR CON LA NTP 202.005:20107 TITULO: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. LECHE EN POLVO. REQUISITOS 4° EDICION	
				VIDA UTIL	MINIMO 12 MESES	



PERU MINISTERIO DE SALUD
ALEJANDRO ROJAS FLORES ALARCON
ADMINISTRADOR (E)
CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 1

PERU MINISTERIO DE SALUD
JUAN PABLO SUAREZ VERA
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 3

39	Maicena	kilo	1,200	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS VIDA UTIL	FECUJA DE MAIZ BOLSA DE PAPEL KRAFT X 25KG. COLOR BLANCO E UNIFORME, OLOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO Y SIN OLOR, FECHA DE VENCIMIENTO Y PRODUCCION DEBE FIGURAR EN EL ENVASE. CUMPLIR CON LA NTP 205.043.1976 (REVISADA EN 2012); HARINAS, SUCEDANEAS, PROCEDENTES DE TUBERCULOS MINIMO 06 MESES	Bolsa x 25 kg
40	Mani entero	Kilo	240	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS VIDA UTIL	ENTERO BOLSA DE POLIETILENO X 1KG. COLOR DE CASCARA GUINDA, EL PRODUCTO INTERIOR DE COLOR CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, GRANO GRANDE Y SANO, LIBRE DE MATERIAS Y CUERPOS EXTRAÑOS AL GRANO. CUMPLIR CON LA NTP 011.300.1975 (REVISADA EN 2016) TITULO: MANI MINIMO 12 MESES	Bolsa x 1 kg
41	Margarina	kilo	576	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS REQUISITOS VIDA UTIL	VEGETAL CON SAL CAJA DE CARTON POR 10KG. SEPARADOS EN BARRA DE 02 KILO CADA UNA OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, SIN INDICIOS A RANCIO O CUALQUIER OLOR Y SABOR EXTRAÑO AL PRODUCTO. FECHA DE PRODUCCION Y VENCIMIENTO ROTULADO EN EL ENVASE. CLORURO DE SODIO MINIMO 0.25% PESO DEL PRODUCTO FINAL. MINIMO 80% DE GRASA DEL PRODUCTO TERMINADO. CONSISTENCIA SOLIDA. COLOR AMARILLO UNIFORME CARACTERISTICO. PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE MINIMO 06 MESES	Caja x 10 kg
42	Mazamorra de piña	Bolsa	1,920	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS REQUISITOS VIDA UTIL	GRANULADO BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE POR 5 KG CERRADO HERMETICAMENTE GRANULADO INSTANTANEO CON SABORIZANTES. TAMAÑO PARTICULA HOMOGENEA. LIBRE DE IMPUREZAS EXTRAÑAS AL PRODUCTO. FECHA DE PRODUCCION Y VENCIMIENTO ROTULADO EN EL ENVASE PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE MINIMO 12 MESES	Bolsa x 5 kg
43	Mazamorra morada	Bolsa	1,920	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS REQUISITOS VIDA UTIL	GRANULADO BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE POR 5 KG CERRADO HERMETICAMENTE GRANULADO INSTANTANEO CON SABORIZANTES. TAMAÑO PARTICULA HOMOGENEA. LIBRE DE IMPUREZAS EXTRAÑAS AL PRODUCTO. FECHA DE PRODUCCION Y VENCIMIENTO ROTULADO EN EL ENVASE PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE MINIMO 12 MESES	Bolsa x 5 kg
44	Morón	kilo	2,400	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS VIDA UTIL	TRIGO MORON ENTERO SACO DE POLIPROPILENO POR 50KG GRANO ENTERO TAMAÑO UNIFORME SANO Y LIMPIO NTP 205.009.1981 CEREALES Y MENESTRAS LIBRE DE IMPUREZAS EXTRAÑAS AL PRODUCTO MINIMO 12 MESES	Saco x 50 kg




PERU MINISTERIO DE SALUD
ADMINISTRADOR
ALEJANDRO MOISES FLORIAN ALARCON
 CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 1


PERU MINISTERIO DE SALUD
ADMINISTRADOR
JUAN PABLO SUAREZ VERA
 CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 3

45	Oregano seco	Kilo	48	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS VIDA UTIL CALIDAD	SECO ENTERO EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE POR 1KG COLOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO LIBRE DE IMPUREZAS Y DE HUMEDAD. NTP 209.190.2011 TITULO ESPECIAS, CONDIMENTOS Y HIERBAS AROMATICAS. OREGANO. REQUISITOS MINIMO 12 MESES DE PRIMERA	Bolsa x 1 kg
46	Palillo	Kilo	24	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS VIDA UTIL CALIDAD	MOLIDO PURO EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE POR 1KG COLOR AMARILLO INTENSO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE IMPUREZAS Y DE HUMEDAD. NTP 209.199.1992 (REVISADA EN 2015) TITULO ESPECIAS, CONDIMENTOS, CURCUMA (PALILLO) MINIMO 12 MESES DE PRIMERA	Bolsa x 1 kg
47	Pasas secas	kilo	480	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS VIDA UTIL CALIDAD	NEGRAS CAJA DE CARTON PROTEGIDA POR BOLSA PLASTICA EN EL INTERIOR X 10 KG TAMAÑO UNIFORME GRANDE SIN SEMILLA Y BUEN ESTADO DE MADUREZ SIN INFESTACIONES, LIBRE DE IMPUREZAS FECHA DE PRODUCCION Y VENCIMIENTO DEBE FIGURAR EN EL ENVASE MINIMO 12 MESES DE PRIMERA	Caja x 10 kg
48	Pimienta Molida	Kilo	48	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS VIDA UTIL	MOLIDA PURA EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE X 1 KG COLOR NEGRO. SABOR CARACTERISTICO LIBRE DE IMPUREZAS. NTP 209.105.1978 (REVISADO EL 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS. PIMIENTA NEGRA Y BLANCA. 1ª EDICION REGISTRO SANITARIO VIGENTE. MINIMO 12 MESES	Bolsa x 1 kg
49	Polenta	kilo	1,200	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS VIDA UTIL	DE MAIZ BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE X500G. COLOR AMARILLO INTENSO, LIBRE DE IMPUREZAS Y HUMEDAD FECHA DE PRODUCCION Y VENCIMIENTO DEBE FIGURAR EN EL ENVASE NTP 205.053.1987 (REVISADA EL 2013) HARINA Y SEMOLA DE MAIZ SIN GERME. 1ª EDICION MINIMO 6 MESES	Bolsa x 25 kg



ALEJANDRO MOISES FLORIAN ALARCON
 ADMINISTRADOR (E)
 CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 1



JUAN PABLO SUAREZ VERA
 ADMINISTRADOR
 CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 3

P

Anexo N°01: CONSOLIDADO DE REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS - CAN N°01 Y CAN N°03
PERIODO DOCE MESES DEL 2023

N°	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	TOTAL	CARACTERISTICAS	Presentación
56	Brazuelo de res fresco sin hueso 1ra. Calidad	Kilo	2,880	TIPO	CARNE DE RES DE PRIMERA, PARTE BRAZUELO, FRESCO, SIN HUESO
				PRESENTACION	POR KILOS, EN BOLSA SELLADA Y ROTULADA
				CARACTERISTICAS	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO FRESCO
				TRANSPORTE	VEHICULO CON CAMARA DE REFRIGERACION
				VIDA UTIL	TRES DIAS EN REFRIGERACION
57	Carne de cerdo fresco s/cabeza, s/pata 1ra. Calidad	Kilo	3,456	TIPO	CARNE DE CERDO DE PRIMERA, FRESCO, SIN HUESO NI PIEL
				PRESENTACION	POR KILOS, EN BOLSA SELLADA Y ROTULADA
				CARACTERISTICAS	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO FRESCO
				TRANSPORTE	VEHICULO CON CAMARA DE REFRIGERACION
				VIDA UTIL	TRES DIAS EN REFRIGERACION
58	Hamburguesa de carne - bolsa x 14 unidades 1ra. Calidad	Kilo	1,392	TIPO	CONGELADO, ELABORADO EN BASE DE CARNE RES MOLIDA, CON ESPECIAS
				CALIDAD	CUMPLA CON LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE
				PRESENTACION	ENVASE DE POLIETILENO DE 14 UNIDADES, CON UN PESO DE CADA BOLSA DE 1 KG., ROTULADO SEGUN LA NTP 209.038
				CARACTERISTICAS	PASTA DE COLOR ROJA, MASA FIRME QUE NO SE DESMORONA A BAJA PRESION, BAJO EN SAL, COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO. EXENTO DE ALMIDON Y MATERIAS EXTRAÑAS
				REQUISITOS	PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE
				TRANSPORTE	VEHICULO ADECUADO PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS, ACONDICIONADO PARA TRASLADAR PRODUCTOS CONGELADOS
				VIDA UTIL	MINIMO 15 DIAS.
59	Hot dog de ternera 1ra. Calidad	Kilo	720	TIPO	HOT DOG O SALCHICHA. EMBUTIDO COCIDO. ELABORADO A BASE DE CARNE DE TERNERA
				CALIDAD	DE PRIMERA
				PRESENTACION	POR KILOS. EMPAQUE SELLADO AL VACIO, DE 100 GR A 250 GR. ROTULADO SEGUN LA NTP 209.038
				CARACTERISTICAS	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO
				REQUISITOS	PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE
				TRANSPORTE	VEHICULO ADECUADO PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS, ACONDICIONADO PARA TRASLADAR PRODUCTOS REFRIGERADOS
				VIDA UTIL	MINIMO UN MES

PERU MINISTERIO DE SALUD
ALEJANDRO S. FLORIANI LARCON
ADMINISTRADOR (E)
CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 1

PERU MINISTERIO DE SALUD
JUAN PABLO SUAREZ VERA
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 3



A

60	Jamonada de pollo 1ra. Calidad	Kilo	432	TIPO C/ALIDAD PRESENTACION CARACTERISTICAS REQUISITOS TRANSPORTE VIDA UTIL	EMBUTIDO COCIDO ELABORADO A BASE DE CARNE DE POLLO DE PRIMERA POR KILOS, EMPAQUE SELLADO AL VACIO, DE 100 GR A 250 GR. ROTULADO SEGUN LA NTP 209.038 COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO PARA LA PRESENTACION DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE VEHICULO ADECUADO PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS, ACONDICIONADO PARA TRASLADAR PRODUCTOS REFRIGERADOS MINIMO UN MES	KILO
61	Medallón de pavo pierna congelada 1ra. Calidad	Kilo	2,400	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS TRANSPORTE VIDA UTIL	MEDALLON DE PAVO (PIERNA) EMBOLSADO POR KILOS, ROTULADO SEGUN NTP 209.038-2009 COLOR, OLOR CARACTERISTICO, SIN MORETONES, SIN HIELO EXCEDENTE, SIN PLUMAS, SIN QUEMADURAS O LESIONES POR FRIO O REFRIGERACION QUE AFECTE SU ASPECTO, LIBRE DE MATERIAS O SUSTANCIAS EXTRAÑAS VEHICULO ADECUADO PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS, ACONDICIONADO PARA TRASLADAR PRODUCTOS REFRIGERADOS 01 DIA EN CONGELACION	Caja x 20 kg
62	Mixtura de mariscos (pota, calamari y pulpo) 1ra. Calidad	Kilo	960	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS TRANSPORTE VIDA UTIL	FRESCO. EMBOLSADO POR KILOS, ROTULADO SEGUN NTP 209.038-2009 COLOR, OLOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO VEHICULO ADECUADO PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS, ACONDICIONADO PARA TRASLADAR PRODUCTOS REFRIGERADOS 01 MES EN CONGELACION	KILO
63	Queso fresco pasteurizado 1ra. Calidad	Kilo	384	TIPO CALIDAD PRESENTACION CARACTERISTICAS REQUISITOS TRANSPORTE VIDA UTIL	FRESCO ELABORADO A BASE DE LECHE ENTERA DE VACA CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE EWASE DE POLIETILENO DE 1 A 1.5 KG. ROTULADO SEGUN LA NTP 209.038 PASTA DE COLOR BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO, MASA FIRME QUE NO SE DESMORONA A BAJA PRESION, BAJO EN SAL, COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, EXCENTO DE ALMIDON Y MATERIAS EXTRAÑAS PARA LA PRESENTACION DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE VEHICULO ADECUADO PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS, ACONDICIONADO PARA TRASLADAR PRODUCTOS REFRIGERADOS MINIMO 15 DIAS.	KILO
64	Sangre de pollo fresco 1ra. Calidad	Kilo	384	TIPO PRESENTACION CARACTERISTICAS TRANSPORTE VIDA UTIL	SANGRE DE POLLO FRESCO, REFRIGERADO EMBOLSADO POR 0.5 A 1 KG FRESCO, LIMPIO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICO, SIN PLUMAS O SUSTANCIAS EXTRAÑAS, LIBRE DE MATERIAS, EMPAQUE LIMPIO Y ADECUADO PARA MANIPULACION VEHICULO ADECUADO PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS, ACONDICIONADO PARA TRASLADAR PRODUCTOS REFRIGERADOS 03 DIAS EN REFRIGERACION	KILO




 PERU
 MINISTERIO DE SALUD
 DIRECCION DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
 ALEJANDRO SUAREZ FLORIAN ALARCON
 ADMINISTRADOR (E)
 CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 1


 PERU
 MINISTERIO DE SALUD
 DIRECCION DE REDES INTEGRADAS DE SALUD
 JUAN PABLO SUAREZ VERA
 ADMINISTRADOR
 CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 3

FRUTAS		UNIDAD MEDIDA	TOTAL	CARACTERISTICAS				Presentacion
65	Membrillo - 100 gr x unidad	Kilo	576	TIPO	FRESCO			KILO
				PRESENTACION	POR KILOS Y EN BOLSADO			
				CARACTERISTICAS	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. BUEN ESTADO DE MADUREZ, LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS. PRIMERA CALIDAD, LIMPIA			
				TRANSPORTE	CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE			
				VIDA UTIL	07 DIAS			
66	Plátano de Isla - 150 gr x unidad	Kilo	5,760	TIPO	FRESCO			KILO
				PRESENTACION	POR KILOS			
				CARACTERISTICAS	COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. BUEN ESTADO DE MADUREZ, LIBRE DE INSECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS. PRIMERA CALIDAD, TAMAÑO PROMEDIO 14CM, PESO MINIMO 150G POR UNIDAD. LIMPIA			
				TRANSPORTE	CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE			
				VIDA UTIL	05 DIAS O PEDIDO DEL AREA USUARIA, SEGÚN LA NECESIDAD DEL SERVICIO			
67	Pan Francés	Unidad	158,400	TIPO	FRESCO DEL DIA			Unidad
				PRESENTACION	POR UNIDAD, EN BOLSA O SACO DE PAPEL PRIMER USO			
				CARACTERISTICAS	MINIMO 30G. LIMPIO, LIBRE DE MATERIAS Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS			
				REQUISITOS	PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS ADJUNTAR REGISTRO SANITARIO VIGENTE			
				TRANSPORTE	CUMPLA LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE			
				VIDA UTIL	01 DIA			



PERU
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE PESOS Y MEDIDAS
ALEJANDRO MOISES FLORES ALARCON
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 1

PERU
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE PESOS Y MEDIDAS
JUAN PABLO SUAREZ VERA
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 3

Anexo N°02: CRONOGRAMA DE ALIMENTOS - CAN N°01 Y CAN N°03
PERIODO DOCE MESES DEL 2023

N°	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ENTREGAS												Sub total	TOTAL
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1	Acetuna Negra	Kilo	C1 15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180	360
			C3 15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180	
2	Acelga	Kilo	C1 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	96
			C3 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	
3	Aji mirasol	Kilo	C1 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	24
			C3 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
4	Aji parca seco	Kilo	C1 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	48
			C3 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	
5	Aji verde entero	Kilo	C1 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	48
			C3 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	
6	Albahaca verde	Kilo	C1 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	96
			C3 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	
7	Apio	Kilo	C1 132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	1,584	3,168
			C3 132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	1,584	
8	Cebolla china	Kilo	C1 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	96
			C3 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	
9	Cebolla de cabeza	Kilo	C1 400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4,800	9,600
			C3 400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4,800	
10	Culantro entero	Kilo	C1 8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96	192
			C3 8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96	
11	Espinaca	Kilo	C1 10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120	240
			C3 10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120	
12	Hierba buena	Kilo	C1 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	48
			C3 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	
13	Huacatay	Kilo	C1 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	24
			C3 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
14	Kiñón	Kilo	C1 0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6	12
			C3 0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6	
15	Olluco amarillo	Kilo	C1 100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200	2,400
			C3 100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200	



JUAN PABLO SUAREZ VERA
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 3



ALEJANDRO MOISES FLORES ALARCON
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 3

16	Perejil		Kilo	C1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	96
				C3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	
17	Pimiento		Kilo	C1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	48
				C3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	
18	Poro		Kilo	C1	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	1,584	3,168
				C3	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	1,584	
19	Tomate Italiano		Kilo	C1	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200	2,400
				C3	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200	
20	Zanahoria		Kilo	C1	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	1,584	3,168
				C3	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	1,584	
21	Achiote		Kilo	C1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	24
				C3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
22	Glutamato Monosodico		Kilo	C1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	72
				C3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	
23	Café molido		Kilo	C1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	96
				C3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	
24	Caldo de carne		Caja	C1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	24
				C3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
25	Caldo de pollo		Caja	C1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	24
				C3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
26	Canela entera		Kilo	C1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6	12
				C3	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6	
27	Chufío		kilo	C1	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480	960
				C3	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480	
28	Clavo de olor		Kilo	C1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6	12
				C3	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6	
29	Comino Molino		Kilo	C1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6	12
				C3	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6	
30	Flan de chocolate		kilo	C1	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	720
				C3	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
31	Flan de vainilla		kilo	C1	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	720
				C3	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
32	Gelatina Sabor fresa		kilo	C1	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	720
				C3	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
33	Harina de arveja		kilo	C1	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240	480
				C3	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240	



MINISTERIO DE SALUD
PERU

JUAN PABLO SUAREZ VERA
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION S.p.A

34	Harina de maiz	kilo	C1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120	240
			C3	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120	
35	Higos secos	kilo	C1	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	720
			C3	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
36	Hongos	kilo	C1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	24
			C3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
37	Laurel	Kilo	C1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	24
			C3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
38	Leche en polvo entera	Lata	C1	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2,400	4,800
			C3	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2,400	
39	Maicena	kilo	C1	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	1,200
			C3	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	
40	Mani entero	Kilo	C1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120	240
			C3	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120	
41	Margarina	kilo	C1	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288	576
			C3	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288	
42	Mazamorra de piña	Bolsa	C1	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960	1,920
			C3	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960	
43	Mazamorra morada	Bolsa	C1	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960	1,920
			C3	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960	
44	Morón	kilo	C1	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200	2,400
			C3	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200	
45	Oregano seco	Kilo	C1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	48
			C3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	
46	Patillo	Kilo	C1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	24
			C3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
47	Pasas secas	kilo	C1	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240	480
			C3	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240	
48	Pimienta Molida	Kilo	C1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	48
			C3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	
49	Polenta	kilo	C1	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	1,200
			C3	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	
50	Sémola	kilo	C1	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900	1,800
			C3	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900	
51	Salsa de Soya	litro	C1	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144	288
			C3	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144	



PERU MINISTERIO DE SALUD
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

JUAN PABLO SUAREZ VERA
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 3

PERU MINISTERIO DE SALUD
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

ALEJANDRO ROSES FLORIAN MARCÓN
ADMINISTRADOR (C)
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 1

1

52	Té a granel	Kilo	C1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	72
53	Trigo pelado entero	Kilo	C3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	
54	Vainilla	botella	C1	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	2,400
55	Vinagre	botella	C3	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	144
56	Brazuelo de res fresco sin hueso 1ra. Calidad	Kilo	C1	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144	288
57	Came de cerdo fresco s/cabeza s/pala 1ra. Calidad	Kilo	C3	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144	2,880
58	Hamburguesa de carne - bolsa x 14 unidades 1ra. Calidad	Kilo	C1	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	1,728	3,456
59	Hot dog de ternera 1ra. Calidad	Kilo	C3	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	144	1,728	
60	Jamonada de pollo 1ra. Calidad	Kilo	C1	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	696	1,392
61	Medallón de pavo pierna congelada 1ra. Calidad	Kilo	C3	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	696	
62	Mixtura de mariscos (pota, calamar y pulpo) 1ra. Calidad	Kilo	C1	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	720
63	Queso fresco pasteurizado 1ra. Calidad	Kilo	C3	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
64	Sangre de pollo fresco 1ra. Calidad	Kilo	C1	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216	432
65	Membrillo - 100 gr x unidad	Kilo	C3	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216	
66	Plátano de Isla - 150 gr x unidad	Kilo	C1	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200	2,400
67	Pan Francés	Unidad	C3	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480	960
			C1	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192	384
			C3	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192	384
			C1	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288	576
			C3	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288	
			C1	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2,880	5,760
			C3	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2,880	
			C1	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	79,200	158,400
			C3	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	6600	79,200	

NOTA: Cronograma es referencial; los víveres frescos se entregarán previa coordinación y de acuerdo a la necesidad de servicio de cada Centro de Alimentación.



ALEJANDRO MORALES FLORIAN ALARCÓN
COORDINADOR ADMINISTRATIVO (C)
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 1



JUAN PABLO SUAREZ VERA
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 1



Anexo N°03: CRONOGRAMA SEMANAL DE ALIMENTOS - CAN N°01 Y CAN N°03
PERIODO DOCE MESES DEL 2023

Nº	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA		1	2	3	4	Sub total	TOTAL DEL MES
1	Aceituna Negra	Kilo	C1	3.5	3.5	4.0	4.0	15	30
			C3	3.5	3.5	4.0	4.0	15	
2	Acelga	Kilo	C1	1	1	1	1	4	8
			C3	1	1	1	1	4	
3	Aji mirasol	Kilo	C1	0.25	0.25	0.25	0.25	1	2
			C3	0.25	0.25	0.25	0.25	1	
4	Aji panca seco	Kilo	C1	0.5	0.5	0.5	0.5	2	4
			C3	0.5	0.5	0.5	0.5	2	
5	Aji verde entero	Kilo	C1	0.5	0.5	0.5	0.5	2	4
			C3	0.5	0.5	0.5	0.5	2	
6	Albahaca verde	Kilo	C1	1	1	1	1	4	8
			C3	1	1	1	1	4	
7	Apio	Kilo	C1	33	33	33	33	132	264
			C3	33	33	33	33	132	
8	Cebolla china	Kilo	C1	0.5	0.5	0.5	0.5	2	4
			C3	0.5	0.5	0.5	0.5	2	
9	Cebolla de cabeza	Kilo	C1	100	100	100	100	400	800
			C3	100	100	100	100	400	
10	Culantro entero	Kilo	C1	2	2	2	2	8	16
			C3	2	2	2	2	8	
11	Espinaca	Kilo	C1	2.5	2.5	2.5	2.5	10	20
			C3	2.5	2.5	2.5	2.5	10	
12	Hierba buena	Kilo	C1	0.5	0.5	0.5	0.5	2	4
			C3	0.5	0.5	0.5	0.5	2	
13	Huacatay	Kilo	C1	0.25	0.25	0.25	0.25	1	2
			C3	0.25	0.25	0.25	0.25	1	
14	Kiñu	Kilo	C1	0.25		0.25		0.5	1
			C3	0.25		0.25		0.5	
15	Olluco amarillo	Kilo	C1	25	25	25	25	100	200
			C3	25	25	25	25	100	
16	Perejil	Kilo	C1	1	1	1	1	4	8
			C3	1	1	1	1	4	
17	Pimiento	Kilo	C1	0.5	0.5	0.5	0.5	2	4
			C3	0.5	0.5	0.5	0.5	2	
18	Poro	Kilo	C1	33	33	33	33	132	264
			C3	33	33	33	33	132	
19	Tomate Italiano	Kilo	C1	25	25	25	25	100	200
			C3	25	25	25	25	100	
20	Zanahoria	Kilo	C1	33	33	33	33	132	264
			C3	33	33	33	33	132	



PERU MINISTERIO DE SALUD
ALEJANDRO MOISES FLORIAN ALARCON
ADMINISTRADOR (E)
CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 3

PERU MINISTERIO DE SALUD DIRECCION DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA CENTRO
JUAN PABLO SUAREZ VERA
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACION Y NUTRICION N° 3

21	Achiote	Kilo	C1 C3	1 1				1 1	2
22	Glutamato Monosodico	Kilo	C1 C3	3 3				3 3	6
23	Café molido	Kilo	C1 C3	4 4				4 4	8
24	Caldo de carne	Caja	C1 C3	1 1				1 1	2
25	Caldo de pollo	Caja	C1 C3	1 1				1 1	2
26	Canela entera	Kilo	C1 C3	0.5 0.5				0.5 0.5	1
27	Chuño	kilo	C1 C3	40 40				40 40	80
28	Clavo de olor	Kilo	C1 C3	0.5 0.5				0.5 0.5	1
29	Comino Molino	Kilo	C1 C3	0.5 0.5				0.5 0.5	1
30	Flan de chocolate	kilo	C1 C3	32 32				32 32	64
31	Flan de vainilla	kilo	C1 C3	32 32				32 32	64
32	Gelatina Sabor fresa	kilo	C1 C3	32 32				32 32	64
33	Harina de arveja	kilo	C1 C3	20 20				20 20	40
34	Harina de maíz	kilo	C1 C3	10 10				10 10	20
35	Higos secos	kilo	C1 C3	30 30				30 30	60
36	Hongos	kilo	C1 C3	1 1				1 1	2
37	Laurel	Kilo	C1 C3	1 1				1 1	2
38	Leche en polvo entera	Lata	C1 C3	200 200				200 200	400
39	Maicena	kilo	C1 C3	50 50				50 50	100
40	Mani entero	Kilo	C1 C3	10 10				10 10	20
41	Margarina	kilo	C1 C3	24 24				24 24	48
42	Mazamorra de piña	Bolsa	C1 C3	80 80				80 80	160
43	Mazamorra morada	Bolsa	C1 C3	80 80				80 80	160
44	Morón	kilo	C1 C3	100 100				100 100	200

PERU MINISTERIO DE SALUD
ALEJANDRO MOISES FLORIAN ALARCON
ADMINISTRADOR (E)
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 1

PERU MINISTERIO DE SALUD DIRECCION DE REDES INTEGRADAS DE SALUD LIMA CENTRO
JUAN PABLO SUAREZ VERA
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 3

45	Oregano seco	Kilo	C1	2				2	4
			C3	2				2	
46	Pailllo	Kilo	C1	1				1	2
			C3	1				1	
47	Pasas secas	kilo	C1	20				20	40
			C3	20				20	
48	Pimienta Molida	Kilo	C1	2				2	4
			C3	2				2	
49	Polenta	kilo	C1	50				50	100
			C3	50				50	
50	Sémola	kilo	C1	75				75	150
			C3	75				75	
51	Salsa de Soya	litro	C1	12				12	24
			C3	12				12	
52	Té a granel	Kilo	C1	3				3	6
			C3	3				3	
	Trigo pelado entero	Kilo	C1	100				100	200
			C3	100				100	
54	Vainilla	botella	C1	6				6	12
			C3	6				6	
55	Vinagre	botella	C1	12				12	24
			C3	12				12	
56	Brazuelo de res fresco sin hueso 1ra. Calidad	Kilo	C1	30	30	30	30	120	240
			C3	30	30	30	30	120	
57	Carne de cerdo fresco s/cabeza, s/pata 1ra. Calidad	Kilo	C1	36	36	36	36	144	288
			C3	36	36	36	36	144	
58	Hamburguesa de carne - bolsa x 14 unidades 1ra. Calidad	Bolsa	C1	14.5	14.5	14.5	14.5	58	116
			C3	14.5	14.5	14.5	14.5	58	
59	Hot dog de ternera 1ra. Calidad	Kilo	C1	7.5	7.5	7.5	7.5	30	60
			C3	7.5	7.5	7.5	7.5	30	
60	Jamonada de pollo 1ra. Calidad	Kilo	C1	4.5	4.5	4.5	4.5	18	36
			C3	4.5	4.5	4.5	4.5	18	
61	Medallón de pavo pierna congelada 1ra. Calidad	Kilo	C1	25	25	25	25	100	200
			C3	25	25	25	25	100	
62	Mixtura de mariscos (pota, calamar y pulpo) 1ra. Calidad	Kilo	C1			40		40	80
			C3			40		40	
63	Queso fresco pasteurizado 1ra. Calidad	Kilo	C1	4	4	4	4	16	32
			C3	4	4	4	4	16	
64	Sangre de pollo fresco 1ra. Calidad	Kilo	C1	4	4	4	4	16	32
			C3	4	4	4	4	16	
65	Membrillo - 100 gr x unidad	Kilo	C1	6	6	6	6	24	48
			C3	6	6	6	6	24	
66	Plátano de Isla - 150 gr x unidad	Kilo	C1	60	60	60	60	240	480
			C3	60	60	60	60	240	
67	Pan Francés	Unidad	C1	1,650	1,650	1,650	1,650	6,600	13,200
			C3	1,650	1,650	1,650	1,650	6,600	

NOTA: Cronograma es referencial; los viveres frescos se entregarán previa coordinación y de acuerdo a la necesidad de servicio de cada Centro de Alimentación.



ALEJANDRO MOISES FLORIAN ALARCÓN
ADMINISTRADOR (E)
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 1



JUAN PABLO SUÁREZ VERA
ADMINISTRADOR
CENTRO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN N° 3

