	FORMULARIO	FOR-INS- 103
	ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCION BIENES	Edición N° 01

## I. ESPECIFICACIONES TECNICAS

### 1. AREA USUARIA/DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL BIEN:

UNIDAD EJECUTORA DE INVERSIONES

### 2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

AUTOCLAVE DE 250 L

### 3. FINALIDAD PÚBLICA:

El Laboratorio de Microbiología se encuentra acreditado Internacionalmente desde el año 2012 bajo la Norma ISO/IEC 17025 por lo que requiere renovar los equipos por obsolescencia y/o funcionamiento de ahí que se buscó la adquisición de (01) equipo de laboratorio (AUTOCLAVE DE 250 L) considerado como un activo estratégico para la entidad pública y como activo existente que forma parte de los servicios públicos que se ofrecen, que pertenece a las inversiones de optimización, ampliación marginal, reposición y rehabilitación - IOARR. Este equipo es utilizado en la etapa de esterilización de los medios de cultivo utilizados para los análisis microbiológicos en las muestras del Programa Vaso de Leche y Cuna más requeridos por el método, actividad de Control de calidad Nutricional de Alimentos que realiza CENAN.

### 4. ANTECEDENTES:

El Laboratorio de Microbiología actualmente cuenta con equipos de laboratorio que contribuyen a la prestación de servicios funcionales del CENAN. Entre ellos actividades como el Control de Calidad de Alimentos de acuerdo con el Plan de Reposición de Equipos DS. 001-2003-SA. Así mismo, mediante Resolución Jefatural N°167-2017-J-OPE/INS Se aprueba el plan de equipamiento por reposición para Centros Nacionales que conforman el INS-2017-2020, enmarcado en las funciones y actividades del PAN, Programas Sociales en el cual se prioriza los equipos del Laboratorio de Microbiología del CENAN

### 5. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Adquirir el equipo de laboratorio (AUTOCLAVE DE 250 L) que servirá para esterilizar matariles, medios de cultivo y reactivo otros que se utilizan en los ensayos microbiológicos de las muestras del Programa Vaso de Leche y Cuna Mas


### 6. REQUERIMIENTO O CARACTERISTICAS TECNICAS:

#### a) Descripción del bien:

  
**SANTIAGO RAFAEL WONG LOO**  
 Responsable  
 Unidad de Equipamiento e Infraestructura  
 Estratégica de la Oficina de Administración  
 INSTITUTO NACIONAL DE SALUD



Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
 	 <b>INSTITUTO NACIONAL DE SALUD</b> Centro Nacional de Alimentación y Nutrición <b>Bigo. Juan José Quispe Mejía</b> Director Ejecutivo Dirección Ejecutiva de Ciencia y Tecnología de Alimentos	 <b>INSTITUTO NACIONAL DE SALUD</b> Centro Nacional de Alimentación y Nutrición <b>Lic. WALTER VILCHEZ DÁVILA</b> Director General

	FORMULARIO		FOR-INS- 103
	ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCION BIENES		Edición N° 01

N° Item	Código SIGA	Descripción del Bien (según SIGA)	Unidad de Medida	Cantidad
---------	-------------	-----------------------------------	------------------	----------

1	B322200250033	AUTOCLAVE DE 250 L	UNIDAD	1.00
---	---------------	--------------------	--------	------

b) **Características técnicas del bien:**

- Nombre: AUTOCLAVE DE 250 L

  
**SANTIAGO RAFAEL WONG LOO**  
 Responsable  
 Unidad de Equipamiento e Infraestructura  
 Estratégica de la Oficina de Administración  
 INSTITUTO NACIONAL DE SALUD



Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
  <b>BLO. 6 2023</b> <b>6 2023</b>	<b>INSTITUTO NACIONAL DE SALUD</b> Centro Nacional de Alimentación y Nutrición  <b>BLO. Juan José Quispe Mejía</b> Director Ejecutivo Dirección Ejecutiva de Ciencia y Tecnología de Alimentos	<b>INSTITUTO NACIONAL DE SALUD</b> Centro Nacional de Alimentación y Nutrición  <b>LIC. WALTER VILCHEZ DÁVILA</b> Director General





## FORMULARIO

FOR-INS- 103

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCION  
BIENES

Edición N° 01

- Característica:

**CARACTERISTICAS GENERALES:**

Autoclave capacidad de 250 Lt a 300 Lt

Doble cámara (cámara y recámara o chaqueta)

**CAMARA**

. Cámara rectangular horizontal

. Cámara y chaqueta rectangular horizontal de acero inoxidable AISI 316 o material superior

. Dimensiones internas de la cámara: Ancho x Alto x Fondo 20" x 20" x 38". aproximadamente.

. Pulimiento de la cámara de 0.3 micras o mejor y/o cámara con lámina texturizada de 0.3 micras o mejor.

. Puerto de validación para temperatura y presión

**CHAQUETA**

. Espesor de 5 mm o mayor

. Aislamiento térmico externo cubierto por una sólida capa de aluminio Zinc o material superior

**PUERTA**

. Equipo de una puerta

. Interruptor de bloqueo de puerta de vapor para evitar que el vapor entre en la cámara cuando la puerta no esté sellada.

. Puerta de apertura vertical mediante cilindros neumáticos

. Fabricada en acero de 316 L o material de superior calidad

. Con aislante térmico para evitar irradiación de calor en el área.

. Sistema de seguridad que evite el cierre de la puerta al encontrar un obstáculo que ejerza una fuerza superior a 150 Newton.

**CONTROL**

. Pantalla táctil de LCD de 7" a más en idioma español, la pantalla deberá mostrar toda la información importante respecto al ciclo, tiempo restante para el fin del programa e información de mantenimiento, apertura de puertas, fase actual del ciclo, presión (cámara, chaqueta), temperatura, tiempo restante, iconos que representen el encendido/apagado de los componentes del dispositivo

. Sistema de enfriamiento rápido para programas de líquidos por flujo de agua por chaqueta

. Ciclo de esterilización configurables

. Alarmas Audiovisuales de procesos de autoclavado

. El proceso de trabajo del esterilizador y su generador controlado por microprocesador o PLC

. Impresora que registre todos los eventos del proceso de esterilización, alarmas, gráficos etc.

La impresión debe durar un mínimo de 2 años a más.

. Puerto USB, para información de respaldo del proceso de esterilización

. Todas las actividades como suministrar vapor a la cámara, mantener la temperatura constante, el curso del ciclo, abrir y cerrar puertas debe ser monitoreado y controlado por el sistema de control automático

. Botón de emergencia en el panel frontal.

**GENERADOR DE VAPOR**

. Generador fabricado en Acero inoxidable 316 L o material superior calidad.

. Niveles de control de agua en material de acero 316 L que evite el daño de la resistencia en el

*[Firma]*  
RAFAEL WONG LEO  
Responsable  
de Equipamiento e Infraestructura  
de la Oficina de Administración  
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD



Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
 <i>[Firma]</i> 20/10/2023	 INSTITUTO NACIONAL DE SALUD Centro Nacional de Alimentación y Nutrición Dijo: Juan José Quispe Mejía Director Ejecutivo Dirección Ejecutiva de Ciencia y Tecnología de Alimentos	 INSTITUTO NACIONAL DE SALUD Centro Nacional de Alimentación y Nutrición Lic. WALTER VILCHEZ DÁVILA Director General





## FORMULARIO

FOR-INS- 103

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCION  
BIENES

Edición N° 01

caso de falta de agua

- . Indicador del nivel de agua en la pantalla de control del equipo
- . Válvulas de seguridad de vapor para evitar que se presurice en exceso la presión en la cámara y la chaqueta.
- . Manómetros en el panel frontal.
- . Si la presión de trabajo del generador de vapor es superior a la especificada por el fabricante, se deberá incluir una válvula reguladora de presión de vapor en la línea de ingreso al equipo.

**ESTRUCTURA**

- . Estructura del equipo fabricada en acero inoxidable 304 o material superior
- . Puerta de servicio para mantenimiento frontal y/o lateral

**CICLOS**

- . Rango de temperatura configurable de 100°C a 125°C  $\pm$  1°C
- . Ciclo de Prueba: Bowie Dick y Test de fugas
- . Ciclo de líquidos con su correspondiente sonda PT-100
- . Permita controlar el proceso mediante el Fo
- . De 05 a 10 programas de esterilización modificables por el usuario (con tres niveles de código de acceso)
- . Acabado con paneles de acero inoxidable calidad AISI 304 equivalente o mejor

**TUBERIAS**

- . Todas las tuberías deberán ser de acero inoxidable que conforman la cámara y la chaqueta

**BOMBA DE VACIO**

- . Sistema de vacío integrado al equipo esterilizador
- . Bomba de vacío tipo anillo de agua, debe estar montada sobre amortiguadores de vibración

**OTROS**

- . El condensado debe enfriarse por debajo de 60°C antes de ser descargado.
- . Filtro de aire estéril capaz de captar no menos del 99,99% de partículas ( 0,30 micras de tamaño o mejor)
- . Durante la acción de vacío de recorrido de flujo de los medios es a través del condensador (intercambiador de calor)
- . Cumplimiento con los estándares ASME O PED para el diseño, fabricación y pruebas de la cámara de esterilización y chaqueta

**CONDICIONES ELECTRICAS**

- . Voltaje: 220V; Frecuencia: 60Hz, Trifásico.

**ACCESORIOS**

- . Compresora de aire libre de aceite para el Sistema neumático según el volumen del equipo.
- . Se debe incluir con el compresor un sistema de purga de agua
- . 03 empaquetaduras de puerta
- . 40 rollos de papel de impresión
- . 01 rejilla o carro interno de carga fabricado en acero inoxidable 316 L que ocupe el espacio útil de la cámara.

*Santiago Wong Loo*  
**SANTIAGO RAFAEL WONG LOO**  
Responsable  
Unidad de Equipamiento e Infraestructura  
Estratégica de la Oficina de Administración  
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD


Responsable de Centro de  
Costo

Director Ejecutivo

Director General

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD  
Centro Nacional de Alimentación y Nutrición*Juan José Guispe Mejía*  
**Dr. Juan José Guispe Mejía**  
Director Ejecutivo  
Dirección Ejecutiva de Ciencia y Tecnología de AlimentosINSTITUTO NACIONAL DE SALUD  
Centro Nacional de Alimentación y Nutrición*Walter Vilchez Dávila*  
**LIC. WALTER VILCHEZ DÁVILA**  
Director General



	FORMULARIO	FOR-INS- 103
	ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCION BIENES	Edición N° 01

**INSTALACIÓN Y VERIFICACIÓN OPERACIONAL**

- . El equipo debe ser instalado en el lugar de funcionamiento especificado por el INS Luego de su instalación completa el equipo debe ser puesto en funcionamiento por el proveedor en presencia del o los usuarios del mismo.
- . Calibración en 02 puntos de trabajo por una entidad acreditada para temperaturas de  $121\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$  y  $115\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$  INSITU (Una vez instalado el equipo en el laboratorio)
- . Entregar la documentación IQ como también OQ que se realizara durante la instalación del equipo.

Condición: Nuevo

**GARANTÍA Y SOPORTE TÉCNICO**

- . El proveedor debe capacitar a los usuarios del equipo y personal de mantenimiento, en horario y fechas establecidas por los usuarios del INS.
- . El proveedor debe brindar soporte técnico permanente, durante el periodo de la garantía para lo cual presentará una Declaración Jurada especificando que cuenta con personal calificado, detallando los nombres y apellidos de su personal, en caso contrario debe declarar los servicios de terceros que contrata para la suscripción del contrato.


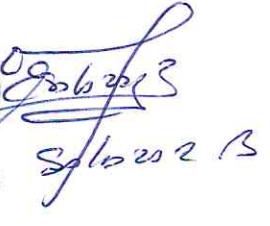




- Presentación:	Unidad	
- Descripción:	AUTOCLAVE DE 250 L	
- Documentos:	Manual de operaciones o funcionamiento del fabricante español o ingles y Certificado de garantía en español por un año como mínimo a partir de la fecha de entrega.	- PesoMolecular: No aplica
- Porcentaje Pureza	No aplica	- Formula: No aplica
- Densidad:	No aplica	- PH: No aplica
- Temperatura:	No aplica	- Fecha de Vencimiento: No aplica
- dsObservaciones:		


**c) Prestaciones accesorias a la prestación principal:**

El mantenimiento preventivo semestral será a partir del día siguiente de la firma del acta de conformidad, recepción, instalación y funcionamiento del equipo que será efectuado en el lugar en que se encuentre instalado Se deberán realizar 02 visitas periódicas (cada 06 meses) como mínimo durante un año como mantenimiento preventivo, contadas a partir de la fecha de entrega en funcionamiento del bien al INS, para verificar el funcionamiento adecuado del equipo.

**d) Documentación de presentación obligatoria para acreditar cumplimiento de características técnicas:**

**Como parte de la oferta**

Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
 	 	 

	FORMULARIO	FOR-INS- 103
	ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCION BIENES	Edición N° 01

• Ficha Técnica del producto (Anexo A) El nombre y la descripción del producto deben ser congruentes con lo solicitado por la entidad según el cuadro de requerimiento. Entre otros, también debe figurar el nombre del producto según lo dispuesto por el fabricante.

-En la primera columna, debe contener enumerada las especificaciones técnicas requeridas por la entidad.

-En la segunda columna debe indicar las especificaciones del producto que oferta, debiendo estas cumplir o encontrarse en el rango requerido por la entidad.

-En la tercera columna, deberá indicar los folios donde se encuentra la documentación\* y/o norma nacional/internacional/propia con la cual sustenta el cumplimiento de dichas características técnicas. (\*)

ACREDITACIÓN El postor adjuntará copia de ficha técnica, catálogos, manuales, folletos, matriz o documentos técnicos similares emitidos por el fabricante, distribuidor autorizado o marca de los bienes ofertados correspondiente al cumplimiento de especificaciones técnicas establecidas. En la eventualidad que los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda.

#### Como parte de la ejecución contractual

No aplica

#### e) Vigencia del producto:

No aplica



#### 7. CLAUSULAS ESPECIALES

Sistema de contratación: Suma a la azada


#### 8. CONDICIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 Y OTRAS CLÁUSULAS

  
**SANTIAGO RAFAEL WONG LOO**  
 Responsable  
 Unidad de Equipamiento e Infraestructura  
 Estratégica de la Oficina de Administración  
 INSTITUTO NACIONAL DE SALUD



Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
  <b>09/06/23</b> <b>5/6/2023</b>	 <b>Dr. Juan José Quispe Mejía</b> Director Ejecutivo Dirección Ejecutiva de Ciencia y Tecnología de Alimentos	 <b>Lic. WALTER VILCHEZ DÁVILA</b> Director General



	FORMULARIO	FOR-INS- 103
	ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCION BIENES	Edición N° 01

La modalidad de ejecución será de llave en mano, por lo que, el contratista se comprometerá a entregar el bien, así como su instalación y puesta en funcionamiento. El contratista será responsable de las cargas laborales que involucren al personal que realice la instalación, así como cualquier daño y perjuicio causados a los bienes de la entidad o de terceros realizados durante la ejecución de la instalación o de los mantenimientos. El contratista será responsable de las obras civiles que requiera, para la correcta instalación, ubicación del equipo de ser el caso. Debiendo dejar posterior a ello tal, como lo encontró (repintado de zona afectada, resane, entre otros). Garantía: La garantía, es por un (01) año, que cubrirá cualquier defecto o deficiencia de fabricación que pueda manifestarse durante el uso normal del equipo, la garantía del equipo y sus componentes tendrán una vigencia contada a partir de la fecha señalada en el acta de recepción, instalación y funcionamiento del equipo. En caso de que el equipo presentara fallas, el proveedor deberá atender la solicitud efectuada por la ENTIDAD (cualquier medio) dentro de las veinticuatro horas (24) horas, procediendo a repararlo dentro de un plazo máximo de tres (03) días calendario. Para ello el contratista deberá indicar un número telefónico para las coordinaciones. En el caso de que no fuese reparado el equipo dentro del plazo antes indicado, el proveedor tendrá 15 días calendarios adicionales para la reparación del equipo, durante el cual el contratista está obligado a entregar a la entidad un equipo de similares características con el fin de continuar con las funciones del área usuaria. Si a pesar de ello el proveedor no pudiese reparar el equipo, el proveedor deberá reponer con otro equipo nuevo de la misma marca y modelo. Soporte técnico: Brindar asesoría técnica 24x7 x 365 durante la vigencia de la garantía sin costo adicional para el INSTITUTO NACIONAL DE SALUD, hasta la culminación de la garantía. Capacitación: El proveedor será responsable de la capacitación para los usuarios, lo cual deberá ser mínimo de 01 hora en el lugar de instalación, en un plazo no mayor de cinco (05) días luego de instalado el equipo. La capacitación deberá cubrir todos los aspectos operativos del equipo, las fallas más comunes que pudiesen ocurrir y como solucionarlas, limpieza del mismo y el procedimiento básico de mantenimiento preventivo que se debe realizar periódicamente. Al finalizar la misma, deberá emitir una constancia de capacitación al personal profesional y técnico (08 personas) y personal de mantenimiento (02 persona); indicando las horas capacitadas y temas tratadas.

#### 9. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del Bien por parte de la ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el artículo 40° de la Ley de contrataciones del Estado. El plazo máximo de responsabilidad del Contratista es no menor de un (01) año.

#### 10. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

##### a) Del proveedor

No aplica

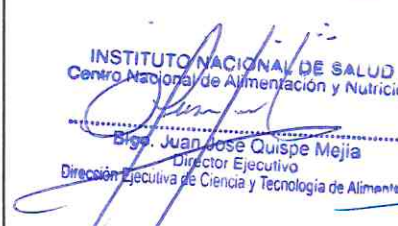
##### b) Del personal

No aplica


#### 11. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

El equipo será probado en el lugar de uso para la conformidad del bien, con el fin de verificar los aspectos técnicos.

#### 12. LUGAR DE ENTREGA O EJECUCION DE LA PRESTACION

		
Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
		



	FORMULARIO	FOR-INS- 103
	ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCION BIENES	Edición N° 01

Almacén Central del INS-sito Av. Defensores del Morro N° 2268 Distrito Chorrillos Lugar de instalación del equipo, Laboratorio de microbiología del CENAN-sito en Jr. Tizón y bueno 276 Jesús María El contratista será responsable del traslado interno del almacén central del Instituto Nacional de Salud al Laboratorio de Microbiología del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

### 13. CONDICIONES DE ENTREGA

- Orden de compra - Guía de internamiento (copia) - Guía de remisión (destinatario + SUNAT+ 02 copias adicionales) - Manual de operación y funcionamiento en inglés y español - Planos mecánicos, neumáticos, electricidad y P&D. - Certificado de Prueba hidrostática de cámara y chaqueta de acuerdo al Código ASME, Sección VII, División I, Diseño, Construcción e Inspección de Tanques y Recipientes de Presión. - Dossier técnico ASME o PED emitido por el fabricante que sustente el diseño, fabricación y pruebas de la cámara de esterilización y la chaqueta. - Certificado de filtro de aire absoluto HEPA. - Certificado de materiales de construcción - Certificado de cumplimiento de pasivación y rugosidad de la superficie interior de la cámara de esterilización. - Certificado de calibración de válvulas de seguridad, manómetros, manó vacuómetros, sensores y/o traductores de temperatura y presión, etc. - Asimismo, deben adjuntar los certificados de calibración de los instrumentos patrones utilizados para la trazabilidad. - Paquete documentario de validación ( IQ y OQ) - Informe técnico que debe incluir todos los resultados de las pruebas de funcionamiento, evidencias fotográficas, así como los valores de los parámetros operacionales medidos durante las pruebas en vacío y con carga. - Relación de repuestos críticos para mantenimiento. - Programa de mantenimiento preventivo con las actividades detalladas y repuestos a cambiar. - Certificado de garantía del fabricante y garantía comercial por el periodo de un (1) año. - Certificado de capacitación del personal usuario y técnico de la institución. - Certificado de calibración de la autoclave en 2 puntos de temperatura  $115^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}$  y  $121^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}$  por una empresa acreditada por INACAL

### 14. PLAZO

Prestación Principal: El plazo de entrega e instalación del bien será hasta los 90 días calendario contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato. La capacitación se ejecutará en el plazo máximo de cinco (05) días calendario posterior a la instalación del bien.

Prestación Accesorio: Los mantenimientos preventivos se realizarán con frecuencia semestral durante el periodo de garantía de un (01) año, siendo un total de (02) servicios de mantenimiento). El plazo de ejecución para realizar el mantenimiento preventivo será de hasta siete (07) días calendario, a partir del día de inicio de cada semestre.


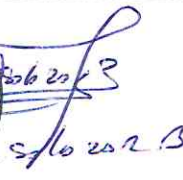




### 15. FORMA DE PAGO

Prestación Principal/Prestación Accesorio: previa conformidad del área usuaria.


### 16. CONFORMIDAD

Prestación Principal: La conformidad se verificara con el sello y firma del responsable del almacén y de la unidad ejecutora de inversiones y el informe del Área Técnica del cumplimiento de las especificaciones técnicas del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, previa verificación de las condiciones de las especificaciones técnicas y de la instalación de los equipos y/o culminación de la capacitación al personal del Área Técnica y de Mantenimiento de corresponder, para cuyo efecto se realizaran pruebas del adecuado funcionamiento en el lugar de uso, con el fin de verificar los aspectos técnicos exigidos

Prestación Accesorio: La conformidad será otorgada por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud y luego deberá ser enviada a la Unidad Ejecutora de Inversiones para su aprobación

Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
 	 	 



	FORMULARIO	FOR-INS- 103
	ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PROCEDIMIENTOS DE SELECCION BIENES	Edición N° 01

## 17. PENALIDADES

### a) Penalidad por mora

El incumplimiento del proveedor por la demora en la entrega del bien ocasionara la aplicación de una penalidad no mayor al 10 % del monto total de la orden de compra calculado en base al plazo requerido, dicha penalidad debe ser consignada en la orden de compra.

### b) Otras penalidades aplicables

Supuesto 1: Por no brindar la capacitación en el plazo establecido. Monto aplicar: S/200.00 (Doscientos con 00/100), por cada día de retraso en brindar la capacitación, en la fecha programada. Procedimiento: Se levantará un acta al finalizar el retraso.

## 18. SUBCONTRATACION (De ser el caso)

NO APLICA

## II. REQUISITOS DE CALIFICACION

  
**SANTIAGO RAFAEL WONG LOO**  
 Responsable  
 Unidad de Equipamiento e Infraestructura  
 Estrategia de la Oficina de Administración  
 INSTITUTO NACIONAL DE SALUD



Responsable de Centro de Costo	Director Ejecutivo	Director General
  <b>SANTIAGO RAFAEL WONG LOO</b> Responsable Unidad de Equipamiento e Infraestructura Estrategia de la Oficina de Administración INSTITUTO NACIONAL DE SALUD	 <b>INSTITUTO NACIONAL DE SALUD</b> Centro Nacional de Alimentación y Nutrición Bgo. Juan José Quispe Mejía Director Ejecutivo Dirección Ejecutiva de Ciencia y Tecnología de Alimentos	 <b>INSTITUTO NACIONAL DE SALUD</b> Centro Nacional de Alimentación y Nutrición Lic. WALTER VILCHEZ DAVILA Director General