

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN: ADQUISICION DE TRUCHA EVISCERADA FRESCA (TRANSPORTADA EN VEHÍCULO CON SISTEMA DE REFRIGERACION) PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO.

1. FINALIDAD PUBLICA

El Hospital Regional de Ayacucho "Miguel Ángel Mariscal Llerena", tiene como objetivo brindar servicio de salud especializada de calidad con tecnología actualizada y personal especializado, en el marco del Modelo de Gestión Hospitalaria", a través de sus órganos estructurados, como es el Departamento de Nutrición y Dietética.

En ese marco, la presente contratación tiene por finalidad garantizar el abastecimiento oportuno y de primera calidad de bienes alimentarios para contribuir en el tratamiento para la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente mediante la alimentación dietética y nutricional de los pacientes, así como cubrir la atención alimentaria del personal de salud conforme a la Norma Técnica vigente.

2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

Objetivo General:

Seleccionar a una persona natural o jurídica que cuente con la capacidad técnica y legal para garantizar el abastecimiento oportuno y de calidad de bienes alimentarios (trucha eviscerada fresca transportada en vehículo con sistema de refrigeración), para una dieta balanceada y nutritiva destinada a contribuir en el tratamiento para la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente mediante la alimentación dietético y nutricional, así como cubrir la atención alimentaria del personal de salud conforme a la Norma Técnica vigente.

Objetivo Específico:

Contar con el abastecimiento oportuno y de calidad de bienes alimentarios trucha eviscerada fresca transportada en vehículo con sistema de refrigeración, en forma permanente y según necesidad del Departamento de Nutrición y Dietética, que garantice una alimentación balanceada y nutritiva destinada a la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente, así como cubrir la atención alimentaria del personal de salud conforme a la Norma Técnica vigente.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	Trucha eviscerada fresca (transportada en vehículo con sistema de refrigeración)	2,760.00	Kilos

ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

Adquisición de trucha eviscerada fresca (transportada en vehículo con sistema de refrigeración) para el Departamento de Nutrición y Dietéticas del Hospital Regional de Ayacucho, de acuerdo a las Especificaciones Adjuntas.

4. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

El Contratista es responsable ante la Entidad de cumplir con la entrega del bien objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en la respectiva base.

- ✓ Declaración jurada de compromiso de canje y/o reposición, en caso de encontrarse

deficiencias en el producto, de no mayor de 01 (Un) día calendario, teniendo en cuenta la calidad del producto.

- ✓ Para el suministro y conteo de los productos, será el único encargado durante la vigencia del contrato, de ocurrir cambios comunicar al responsable del Departamento de Nutrición y Dietética. En caso de incumplimiento será informado a la Oficina de Administración y Logística.
- ✓ La presentación de los productos, será en el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética.
- ✓ El vehículo de transporte deberá ser cerrado modelo furgón u otros similares y con sistema de refrigeración (propio o alquilado) debiendo contar con parihuelas y jabas higiénicamente limpias y desinfectadas.
- ✓ Al momento de ingreso al Hospital Regional de Ayacucho, deberá mostrar la identificación del vehículo (propio o alquilado) al área de vigilancia.
- ✓ El personal clave para la entrega de productos, debe estar identificado con su Documento Nacional de Identidad.
- ✓ El personal clave deberá contar con la indumentaria adecuada para la entrega de productos al almacén del Departamento de Nutrición y Dietética.
- ✓ El contratista deberá garantizar la fumigación del vehículo que transportará los bienes alimentarios (trucha eviscerada refrigerada) realizado por una empresa autorizada para el inicio efectivo del servicio. Así mismo garantizar la vigencia del SOAT durante el periodo de ejecución del contrato.
- ✓ Documentos para la firma del contrato: Copia de licencia de funcionamiento, copia de tarjeta de propiedad del vehículo o contrato de alquiler, copia simple de certificado de fumigación del vehículo y copia simple de SOAT.

Disposición

La Especificaciones Técnicas de los bienes debe entenderse como la condición de estar conformes con lo requerido, la misma que es consecuencia de cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

Durante la vigencia de ejecución contractual, se restringe la subcontratación.

5. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

EQUIPOS DE PROTECCION DEL PERSONAL ENCARGADO DE INTERNAR LOS BIENES ALIMENTARIOS:

- ✓ El personal encargado de efectuar la entrega deberá estar con la indumentaria adecuada (guantes, mascarilla, gorra descartable o toca, mameluco o guardapolvo, botas de jebe blanco).
- ✓ El personal encargado de realizar la entrega deberá indicar su nombre completo e identificarse las veces que ingrese a la Institución y almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, portando su Documento Nacional de Identidad.

DEL TRANSPORTE

El vehículo debe ser exclusivo para el traslado del producto (solo para alimentos), puede ser propio o alquilado, de tamaño grande o mediano, con número de placa, puede ser furgón o vehículo cerrado, acondicionado higiénicamente y desinfectado con uso de parihuelas, libre de objetos extraños para el transporte adecuado de los productos (trucha eviscerada fresca transportada en vehículo con sistema de refrigeración).

Para el internamiento de los productos, deberá de respetar el horario de trabajo de 6:00 a.m



– 8:00 a.m previa coordinación con el área usuaria.

6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

7. SISTEMA DE CONTRATACION

Precio Unitario

8. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

El plazo de la entrega de los bienes alimentarios (trucha eviscerada fresca transportada en vehículo con sistema de refrigeración), será de 365 (trescientos sesenta y cinco) días calendarios, que rigen a partir del día siguiente de la suscripción de contrato, cuya forma de entrega se efectuará en estricta coordinación con el área usuaria, siendo el horario establecido para su internamiento es de 06:00 a.m. hasta las 08:00 a.m. la entrega será continua (mínimo dos veces a la semana o según necesidad de servicio) hasta la culminación de entrega total de los bienes adquiridos.

La vigencia del presente Contrato será por el plazo establecido o hasta el consumo total de los bienes adquiridos, lo que ocurra primero. **(VER ANEXO 01)**

9. LUGAR DE ENTREGA

La entrega se realizará en el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética del nuevo local del Hospital Regional de Ayacucho (Av. Daniel Alcides Carrión N°212 Distrito Andrés Bello), previo registro en la Puerta 5 con el área de Vigilancia, mostrando el documento nacional de identidad (DNI).

10. RECEPCION Y CONFORMIDAD DE ENTREGA

La recepción de los bienes está a cargo del Responsable del área de Almacén General, la conformidad de los bienes será otorgada por el (la) Jefe(a) del Departamento de Nutrición y Dietética en calidad de área usuaria.

11. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará en forma mensual, según reporte de cantidad efectiva ingresada al Almacén del Departamento de Nutrición, previo informe de conformidad emitido por el (la) Jefe(a) del Departamento de Nutrición y firma en la guía de remisión por el Responsable de Almacén General.

12. REAJUSTE DE PRECIO:

Si, de acuerdo a lo establecido en el numeral 38 del artículo 38 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. De acuerdo a la siguiente fórmula: $PF = Pui + K$

Donde:

$K =$ Al coeficiente de variación ($Pui \times \% \text{ Variación INEI}$).

$Pui =$ Precio Inicial

$PF =$ Precio Final

13. NORMAS LEGALES

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.



- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF-Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, TUO de la ley N° 27444
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 011 – 2020 – PRODUCE/ que aprueba los “Lineamientos para la Regulación del funcionamiento de mercado de abasto y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID 19”
- Directivas emitidas por el OSCE

14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES:

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

N°	Situación de Incumplimiento	Procedimiento	Forma de Cálculo	Penalidad aplicar a
01	Entrega de bienes alimentarios (trucha eviscerada fresca transportada en vehículo con sistema de refrigeración) con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen las especificaciones técnicas de cada producto.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	0.3 % UIT
02	Retraso en la reposición del bien trucha eviscerada fresca transportada en vehículo con sistema de refrigeración que incumplen las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, estableciendo	Por cada día de atraso para la reposición de pollo entero fresco sin menudencias observadas. El retaso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	0.3% UIT
03	Incumplimiento del horario de entrega establecido, es decir pasadas las 07:00 a.m.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día de incumplimiento del horario establecido.	0.5% UIT
04	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	0.5% UIT



REQUISITOS DE CALIFICACION

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • PROTOCOLO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN SANITARIA DE CENTRO DE CULTIVO ACUICOLA VIGENTE, expedido por SANIPES • Certificado de Saneamiento Ambiental, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud y/o Dirección Regional de Salud (DIRESA) del almacén y/o ambientes. <div data-bbox="263 537 1348 806"> <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del PROTOCOLO TÉCNICO PARA LA HABILITACIÓN SANITARIA DE CENTRO DE CULTIVO ACUICOLA VIGENTE, expedido por SANIPES • Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud y/o Dirección Regional de Salud (DIRESA) del almacén y/o ambientes. <div data-bbox="263 1086 1324 1265"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div>

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a s/149,040.00 (ciento cuarenta y nueve mil cuarenta con 00/100 soles), 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.</p> <p>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 s/ 24,840.00 (veinticuatro mil ochocientos cuarenta con 00/100 soles), 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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: trucha y pescados en general para consumo humano.</p>



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 Boucher 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 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.

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".



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".

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Frescura	<p>Debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie. El pescado debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales.</p> <p>Superficie lisa y brillante, color gris, mucílago claro y transparente.</p> <p>Consistencia firme y elástica bajo las escamas y firmes.</p> <p>Globo ocular convexo y redondeado (en perfecto estado), la córnea clara transparente y brillante, pupila negra oscura.</p> <p>Superficie de corte de lóbulos ventrales con coloración natural (rojiza), sin decoloración lisa y brillante, peritoneo liso, brillante y muy firme, sangre de color profundo, espinas ventrales firmes y ligadas a las paredes y al peritoneo.</p> <p>Peso aproximado equivalente a 5 Unidades evisceradas por Kilo</p> <p>La presentación debe ser eviscerada, con cabeza y cola.</p>	<p>NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición</p>
Olor	El pescado debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales.	
Presencia de parásitos	Ausencia	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.



TRANSPORTE Y EMBALAJE

La Trucha refrigerada debe mantenerse a una temperatura cercana a los 0 °C, y debe estar permanentemente en hielo¹ hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho de la trucha eviscerada deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar (**jabas de pescado**). Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos, según lo indicado en los artículos 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Rotulado:

El nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deben figurar siempre en el envase, según lo establecido por la norma Codex CXS 36-1981 (2017).

¹ Se entiende por agua potable, al agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad deben seguir los lineamientos de las "Guías para la calidad del agua potable" de la Organización Mundial de la Salud.

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.



ANEXO N°01

CRONOGRAMA DE INGRESO DEL PRODUCTO TRUCHA FRESCA EVISCERADA

ANEXO N° 1 PLAZO Y FORMA DE ENTREGA DEL PRODUCTO TRUCHA FRESCA EVISCERADA						ANEXO N° 1 PLAZO Y FORMA DE ENTREGA DEL PRODUCTO TRUCHA FRESCA EVISCERADA								
ITEM	MES	SEMANA	ENTREGAS	CANTIDAD	CANTIDAD CONSUMIDA AL MES	ITEM	MES	SEMANA	ENTREGAS	CANTIDAD	CANTIDAD CONSUMIDA AL MES			
TRUCHA FRESCA EVISCERADA	MES 1	SEMANA 1	1RA	90	180	TRUCHA FRESCA EVISCERADA	MES 7	SEMANA 1	1RA	90	270			
		SEMANA 2	1RA	90				SEMANA 2	1RA	90				
		SEMANA 3	1RA					SEMANA 3	1RA	90		SEMANA 3	1RA	90
		SEMANA 4	1RA					SEMANA 4	1RA			SEMANA 4	1RA	
	MES 2	SEMANA 1	1RA	90	180		MES 8	SEMANA 1	1RA	90	270			
		SEMANA 2	1RA	90				SEMANA 2	1RA	90				
		SEMANA 3	1RA					SEMANA 3	1RA	90				
		SEMANA 4	1RA					SEMANA 4	1RA					
	MES 3	SEMANA 1	1RA	90	180		MES 9	SEMANA 1	1RA	90	270			
		SEMANA 2	1RA	90				SEMANA 2	1RA	90				
		SEMANA 3	1RA					SEMANA 3	1RA	90				
		SEMANA 4	1RA					SEMANA 4	1RA					
	MES 4	SEMANA 1	1RA	90	180		MES 10	SEMANA 1	1RA	90	270			
		SEMANA 2	1RA	90				SEMANA 2	1RA	90				
		SEMANA 3	1RA					SEMANA 3	1RA	90				
		SEMANA 4	1RA					SEMANA 4	1RA					
	MES 5	SEMANA 1	1RA	90	180		MES 11	SEMANA 1	1RA	90	270			
		SEMANA 2	1RA	90				SEMANA 2	1RA	90				
		SEMANA 3	1RA					SEMANA 3	1RA	90				
		SEMANA 4	1RA					SEMANA 4	1RA					
	MES 6	SEMANA 1	1RA	90	240		MES 12	SEMANA 1	1RA	90	270			
		SEMANA 2	1RA	90				SEMANA 2	1RA	90				
		SEMANA 3	1RA	60				SEMANA 3	1RA	90				
		SEMANA 4	1RA					SEMANA 4	1RA					
						CANTIDAD TOTAL REQUERIDA EN 12 MESES:								
										2760	KILOS			

