

Ministerio de Comercio Interior.

FORTALECIMIENTO DE LAS CAPACIDADES DEL SISTEMA DE ATENCIÓN A LA FAMILIA, CENTROS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y DE LA RED DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL PAÍS

La Habana, Cuba, junio de 2021

Índice

1. Información básica del proyecto.....	1
1.1 Nombre del Proyecto.....	1
1.2 Autoridad encargada.....	1
1.3 Contrapartes ejecutoras o Técnicas Cubanas:.....	1
1.3 Razones y proceso para presentar el proyecto	2
1.4. Importancia de la ejecución del proyecto.....	5
2. Condiciones de ejecución del proyecto	7
3. Contenido y escala del proyecto	8
4. Programa de Implementación del proyecto	9
4.1 Requisito de propuesta técnica	9
4.2 Sugerencias de responsabilidades para ambas partes	9
5. Estimación de la inversión del proyecto.	9
6. Programa de operación y mantenimiento del proyecto.....	10
7. Conclusión	10
8. Anexo.....	12

1. Información básica del proyecto

1.1 Nombre del Proyecto

Fortalecimiento del sistema de atención a la familia, centros de elaboración de alimentos y de la red de establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios del país.

1.2 Autoridad encargada

- Grupo Comercializador de Productos Industriales y de Servicios (OSDE GI).

Nombre de la persona a cargo: Raúl Delgado Rodríguez, Director Técnico y de Desarrollo.

Tel.: +53 76982349

Tel. móvil: +53 52698858

Correos: dtecnico@gi.mincin.cu

Dirección: Fabrica No.10 esquina Jesús López, municipio Habana Vieja, La Habana, Cuba.

1.3 Contraparte ejecutora o técnica cubana:

- Empresa Comercializadora de Bienes de Consumos No Alimenticios y de Servicios Logísticos (Grancomercial), perteneciente al OSDE GI.

Nombre de la persona a cargo: Leonel González Suárez, Director General

Tel.: +537 6487203 y +5376416776

Tel. móvil: +535 2868863

Correo: director@grancomercial.mincin.cu

Dirección: Serafine No.461 entre San Quintín y San Gabriel, Municipio Cerro, La Habana, Cuba

1.4 Otras instituciones que colaboran en la ejecución del proyecto:

A fin de lograr los objetivos trazados para el proyecto, las siguientes instituciones colaborarán en la ejecución del mismo:

Empresa Industrial de Equipos y Servicios Asociados (EIESA), Gobiernos Provinciales, Empresas provinciales y municipales de comercio, gastronomía y servicios, Ministerio de Comercio Exterior y la Inversión Extranjera, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Ciencia Tecnología y Medio Ambiente.

1.5 Razones y proceso para presentar el proyecto

El Sistema de Atención a la Familia en lo adelante SAF, es un programa de asistencia social que es rectorado por el Ministerio del Comercio Interior (MINCIN) y se creó en el año 1996 con el objetivo de apoyar a la alimentación de adultos mayores en situación de vulnerabilidad, ya sea por cuestiones asociadas a capacidades diferentes, insuficiencia de ingresos o carencia de vínculos familiares que pudieran servir de sustento, así como a embarazadas de riesgo y casos sociales que requieran atención diferenciada.

Se trata de un programa donde a través de la prestación de servicios gastronómicos al segmento poblacional antes mencionado, se garantice cubrir las 2400 kilocalorías diarias necesarias por adulto para mantenerse saludable con un balance nutricional adecuado. Entre los diferentes alimentos que se garantizan se encuentran: el arroz, el azúcar, los granos, el aceite, el pollo, la carne en conserva, los derivados de la carne, productos lácteos, pan, entre otros.

En estas instalaciones además de prestarse el servicio de alimentación a las personas vulnerables, es un espacio de esparcimiento cultural, donde las personas puedan mantenerse informadas sobre las noticias del ámbito nacional e internacional, desarrollar charlas educativas, juegos de mesa,

encuentros cinematográficos, entre otras actividades socio - culturales para el cuidado de la salud mental y alimenticia de las personas que se benefician de esta asistencia social.

El SAF beneficia en la actualidad a los más de 63 mil personas que frecuentan las 1 444 unidades del sistema (Anexo 1), distribuidas en los 165 municipios del país, y constituye un reto y una prioridad para la comunidad y entidades responsables del programa, pues la aspiración es convertir estas instalaciones en un espacio confortable, donde los beneficiarios se sientan bien atendidos, como familia, tal y como se denomina el programa.

Los Centros de Elaboración (Anexo 2) fueron creados para desarrollar una industria artesanal dentro de los servicios gastronómicos, para la producción de ofertas variadas de alimentos dirigidas a satisfacer las necesidades siempre crecientes de la población cubana; además de contribuir como proveedores a varios programas de impacto social, como el SAF y la merienda escolar para los centros de educación, así como apoyar las acciones de suministro de alimentos a la población damnificada en las situaciones de emergencias por eventos climatológicos o desastres.

Como uno de los propósitos de los Centros de Elaboración se encuentra apoyar las atenciones alimenticias dirigidas al programa de la Merienda Escolar, conducido por el Ministerio de Educación (MINED) de conjunto con el MINCIN, el cual ofrece meriendas saludables a estudiantes de secundaria básica, que comprenden las edades entre los 12 y 15 años, y con él se pretende cubrir el 30% de las recomendaciones nutricionales para esas edades, lo que contribuye además a mantener la adecuada concentración en el horario de clases.

En los últimos tiempos los Centros de Elaboración se han caracterizado por realizar sus producciones con una tecnología diversa, poco desarrollada y con inestabilidad en los abastecimientos de las materias primas, lo que hace necesario la adecuación permanente de los procesos, con el objetivo de garantizar su funcionamiento y mantener su eficiencia. Actualmente no cuentan con las herramientas necesarias para poder continuar satisfaciendo las demandas de los programas sociales priorizados y por tal motivo existe la necesidad de proporcionarle algunos insumos y equipos que les permitan continuar ofreciendo sus servicios.

Sobre la Red de Establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios se conoce que se encuentran a cargo de la distribución de la canasta básica familiar normada, la cual contiene los productos que recibe la población a través de la libreta de abastecimientos, dentro de los que se incluye un total de 19 productos alimenticios, según las normas cubanas. Dicha red se encuentra compuesta por diez tipos de entidades de diferentes conceptos y con diversos indicadores de medidas, entre ellas las bodegas, las bodegas mixtas, los mercados, las carnicerías y los puntos de venta de leche. (Anexo 3)

Atendiendo a la situación actual de la Red de Establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios del país, se detectó a partir de un levantamiento reciente de los instrumentos de medición de magnitud masa y de la refrigeración comercial; que existe una infraestructura técnica deteriorada donde el 20% del equipamiento se encuentran en mal estado técnico, teniéndose un alto nivel de obsolescencia, alta heterogeneidad entre las marcas y orígenes, trayendo consigo dificultades para su mantenimiento y reparación, en su mayoría con más de 50 años de explotación. Incidiendo esto en la conservación adecuada de los alimentos, en la aplicación del sistema internacional de unidades, creando una merma considerable de productos; y afectando

además la protección al consumidor, lo que atenta con el cumplimiento de las normas cubanas e internacionales vigentes.

Cuba ha diseñado diversas estrategias teniendo en cuenta la conceptualización del modelo económico y social, el eje estratégico del desarrollo humano, equidad y justicia social y los objetivos estratégicos de desarrollo hasta el 2030; realizando esfuerzos para elevar el nivel nutricional de estos beneficiados, la calidad de los alimentos y los instrumentos de medición, pero los altos precios en el mercado mundial y el bloqueo económico, comercial y financiero de los Estados Unidos contra Cuba, impiden el suministro de variedad en los alimentos nutricionales, equipamiento y utensilios que ayudarían a mantener una mejor calidad de vida y reformas sustanciales en la prestación de los servicios de gastronomía y pesaje en la red de establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios.

El fortalecimiento del Sistema de Atención a la Familia (SAF), los Centros de Elaboración de alimentos y de la Red de Establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios responden principalmente al interés del país en continuar con la efectividad de los programas sociales de alto impacto para la población.

1.6 Importancia de la ejecución del proyecto

La importancia del proyecto radica en el impacto que tendrá en la calidad del servicio ofertado a las más de 63 mil personas vulnerable que asisten a las unidades del SAF a lo largo y ancho del país, al incremento de la productividad de los centros de elaboración y a la población que se beneficia de la red de establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios, que son en su totalidad los destinatarios de la canasta familiar normada.

El proyecto consiste en esencia en el fortalecimiento del programa del SAF, los Centros de Elaboración de alimentos y la Red de

Establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios destinados a la canasta básica. Para ello se prevé la adquisición de equipos destinados a estos establecimientos, los cuales se encuentran distribuidos por todo el país tanto en las zonas urbanas como rurales.

Para el SAF se adquirirán equipos e insumos para mejorar las condiciones materiales y la calidad de los alimentos elaborados en las unidades del sistema; el cual responde principalmente a su actividad básica que es prestar servicios de alimentación, contribuyendo además el bienestar físico, mental y social de los adultos mayores, personas con discapacidad, casos sociales y otros con insuficiencia de ingresos y carentes de familiares obligados en condiciones de prestar ayuda.

Para los Centros de Elaboración de alimentos se adquirirán equipos e insumos para mejorar las condiciones materiales, la calidad de las elaboraciones e incrementar el volumen de producción; de este modo podrá responder a su función social de ofertar variedades de alimentos cárnicos y de repostería, dirigidas a satisfacer las necesidades siempre crecientes de la población cubana; así como su particular atención a los programas sociales de carácter alimenticio.

Para la Red de Establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios para la canasta básica del país se adquirirán instrumentos de medición y de refrigeración comercial en beneficio de la población cubana en general, ya que gran parte de estos establecimientos forman parte de la distribución de la canasta familiar normada; con la ejecución de este proyecto se garantizará la inocuidad de los alimentos, exactitud en las mediciones y cumplir con el sistema internacional de unidades, mejora en la eficiencia energética y en la cadena de frío de los alimentos.

Además, el proyecto se encuentra en correspondencia con el Plan Nacional de Desarrollo Económico y Social hasta el 2030 de Cuba, el cual comprende dentro de sus estrategias y lineamientos generales el

mejoramiento de las condiciones de vida como objetivo prioritario permanente, con énfasis en la alimentación, brindando además un servicio de excelencia a la población.

2. Condiciones de ejecución del proyecto

Las entidades relacionadas directamente con el proyecto, señaladas en el apartado 1.4, aseguran el cumplimiento de las acciones necesarias para la sostenibilidad en el tiempo del proyecto, sin afectar el cumplimiento del encargo estatal designado; siempre buscando calidad y seguridad en los servicios y productos ofertados, garantizando que llegue hasta todos los beneficiarios del SAF, los Centros de Elaboración y a la Red de Establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios.

La viabilidad del proyecto está dada a partir de que se cuenta con la Red de Establecimientos para ofrecer los servicios, la disponibilidad de los recursos humanos y la experiencia técnica del personal. Estas instalaciones constituyen un espacio no solo para potenciar la seguridad alimentaria sino también para crear condiciones para potenciar los servicios y mejorar la calidad de los mismos.

Con la ejecución del proyecto se optimizan los servicios que brindan las unidades del SAF, los Centros de Elaboración y los Establecimientos de Red de comercio minorista de productos alimenticios. De igual forma, se benefician las personas vulnerables, como son los adultos mayores, las embarazadas y los casos sociales, y toda la población que recibe esta asistencia social.

Es importante señalar que en Cuba los estudios demográficos más reciente han demostrado que la fecundidad se encuentra por debajo del nivel de reemplazo - menos de una hija por mujer- desde hace más 40 años, la población de 0 a 14 años ha ido disminuyendo con respecto al total. Al unísono, se ha registrado una disminución en los niveles de

mortalidad, lo que ha producido un aumento en la proporción de personas de 60 años y más, que desde el punto de vista cuantitativo ha tenido una significación importante en el proceso de envejecimiento.

Es por ello que es prioridad del Estado fortalecer la protección a la población adulta mayor y la diversificación de los servicios de cuidados a los mismos.

3. Contenido y escala del proyecto

El proyecto tiene como objetivo fortalecer el Sistema de Atención a la familia, los Centros de Elaboración de alimentos y los establecimientos de la Red de Establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios del país, para ello se requiere adquirir insumos y equipos para satisfacer la demanda de los servicios y productos requeridos por las personas, garantizando así una vía segura y eficiente para la satisfacción de los beneficiarios y en función de brindar un mejor servicio a la población.

Es interés del Gobierno cubano establecer proyectos de apoyo a los programas de atención social que satisfagan las necesidades de la población. Una vez se materialice este proyecto, las entidades participantes, podrán realizar las acciones correspondientes para ponerlo en marcha, incrementando la calidad y el volumen de los servicios prestados a la población.

Se estima que la duración de implementación del proyecto sea por un período de 1 año. Su ejecución comprende el fortalecimiento de 1 444 unidades del SAF, de 354 Centros de Elaboración y 12 800 Establecimientos de la Red de comercio interno, presente en las 15 provincias y el municipio especial de la Isla de la Juventud en todo el país para un total de aproximado de 11 millones de personas beneficiadas.

4. Programa de implementación del proyecto

4.1 Requisito de propuesta técnica

La implementación de este proyecto debe ofrecer los equipos, insumos e instrumentos según las especificaciones técnicas adecuadas para los establecimientos beneficiarios.

4.2 Sugerencias de responsabilidades para ambas partes

La Parte china deberá garantizar:

- La transportación de los equipos, insumos e instrumentos hasta el puerto del Mariel.
- Asistencia Técnica para el uso y mantenimiento de los equipos que así lo requieran.

La Parte cubana deberá garantizar:

- Las condiciones adecuadas en los lugares que se beneficiaran con el proyecto, con el fin de garantizar su durabilidad.
- Designar un coordinador del proyecto para su implementación.
- Cubrir los gastos y gestiones de tramitación de importación de los equipos, insumos e instrumentos, una vez llegadas las mercancías al puerto convenido, así como el transporte hasta el local de instalación o almacenaje, si aplica.
- Otras medidas que se consideren apropiadas por ambas partes.

5. Estimación de la inversión del proyecto.

El proyecto se ejecutará con fondos de donativos otorgados por el Gobierno chino. El costo estimado del proyecto es 16 000 000.00 USD, lo que se ha valorado teniendo en cuenta las necesidades reflejadas en el listado de suministros para el SAF, los Centros de Elaboración de alimentos y la Red de Establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios del país. Anexo 4

6. Programa de operación y mantenimiento del proyecto.

Desde hace varias décadas el Gobierno cubano ha velado por el cumplimiento y protección de los programas sociales y las conquistas de la Revolución referente a la atención de los grupos vulnerables y en general la población, prestando así un importante servicio a la sociedad, el cual ha desarrollado satisfactoriamente debido a que cuenta con las condiciones y el personal técnico capacitado para cumplimentar las acciones y el mantenimiento requeridos para la sostenibilidad de las instalaciones, por lo que una vez que se reciban los equipos, insumos e instrumentos solicitados, se mantendrán las condiciones para asegurar la sostenibilidad del proyecto.

7. Conclusión

Una vez ejecutado el proyecto se esperan obtener los siguientes resultados:

- Mejorar las condiciones y la calidad de los servicios en las unidades del SAF y los Centros de Elaboración de alimentos.
- Potenciar a los establecimientos de Red de Establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios con instrumentos de pesaje digitales para el despacho del cliente y la recepción de las mercancías.
- Sustituir el 100 % de las balanzas de 15 kg de la red minorista de bodegas y carnicerías, por balanzas digitales, que permitirá cumplir con el capítulo III, sección tercera del Decreto Ley 8 “Normalización, Metrología, Calidad y Acreditación”, relacionado con la implementación del Sistema Internacional de Unidades.
- Sustituir el 100 % de las balanzas de la red minorista para la recepción de las mercancías, con estado técnico de regular y malo.

- Sustitución del 28.6 % de los equipos de refrigeración con estado técnico malo, presente en la Red de Carnicerías.

La ejecución del proyecto permitirá aumentar la recuperación y disponibilidad de más de 14 000 instalaciones del Sistema Comercio interior entre unidades del SAF, Centros de Elaboración y establecimientos de la Red de Establecimientos de comercio minorista a cargo de la distribución de la canasta básica de la población.

Posibilitará además elevar la calidad del comercio y la seguridad alimentaria del país, lo constituye una prioridad en el Plan de Desarrollo Económico y Social hasta el 2030.

8. Anexos:

Anexo 1: Consolidado nacional de la red del SAF.

Consolidado			
No	Provincias	Red	Censados
1	Pinar del Río	85	1.668
2	Artemisa	71	1.807
3	La Habana	153	16.609
4	Mayabeque	50	2.028
5	Matanzas	83	2.663
6	Villa Clara	115	7.946
7	Cienfuegos	70	2.266
8	Sancti Spíritus	58	1.803
9	Ciego de Ávila	55	1.121
10	Camagüey	105	6.238
11	Las Tunas	116	3.067
12	Holguín	115	5.921
13	Granma	114	2.423
14	Santiago de Cuba	127	4.162
15	Guantánamo	107	3.198
16	Isla de la Juventud	20	331
TOTAL NACIONAL		1.444	63.251

No	Provincias	Red	Jubilados	No jubilados	Embarazadas	Impedidos Físicos	Asistenciados MTSS	Casos Sociales	Total
1	Pinar del Río	85	814	166	0	229	18	441	1.668
2	Artemisa	71	784	97	0	263	349	314	1.807
3	La Habana	153	10.592	0	0	672	3.903	1.442	16.609
4	Mayabeque	50	1.088	421	0	190	110	219	2.028
5	Matanzas	83	1.453	98	0	228	604	280	2.663
6	Villa Clara	115	5.640	1.434	0	357	381	134	7.946
7	Cienfuegos	70	810	482	1	199	303	471	2.266
8	Sancti Spíritus	58	838	383	0	67	387	128	1.803
9	Ciego de Ávila	55	760	186	0	152	0	23	1.121
10	Camagüey	105	3.003	727	0	404	1.054	1.050	6.238
11	Las Tunas	116	1.300	203	0	262	773	529	3.067
12	Holguín	115	1.829	0	0	400	1.864	1.828	5.921
13	Granma	114	909	309	0	267	184	754	2.423
14	Santiago de Cuba	127	2.093	802	0	731	126	410	4.162
15	Guantánamo	107	939	691	6	490	17	1.055	3.198
16	I. de la Juventud	20	72	0	0	68	0	191	331
TOTAL NACIONAL		1.444	32.924	5.999	7	4.979	10.073	9.269	63.251

Anexo 2: Consolidado nacional de la red de Centros de Elaboración de Alimentos.

Consolidado		
No	Provincias	Red
1	Pinar del Río	20
2	Artemisa	20
3	La Habana	46
4	Mayabeque	19
5	Matanzas	23
6	Cienfuegos	21
7	Villa Clara	53
8	Sancti Spíritus	17
9	Ciego de Ávila	16
10	Camagüey	24
11	Las Tunas	15
12	Holguín	36
13	Granma	16
14	Santiago de Cuba	14
15	Guantánamo	10
16	Isla de la Juventud	4
TOTAL NACIONAL		354

Anexo 3: Consolidado nacional de la red de establecimientos de comercio minorista de productos alimenticios.

		Total	Pinar del Río	Artemisa	La Habana	Mayabeque	Matanzas	Villa Clara	Cienfuegos	Sancti Spiritus	Ciego de Ávila	Camagüey	Las Tunas	Holguín	Granma	Santiago de Cuba	Guanajuamo	Isla de la Juventud
	<u>Venta minorista de productos alimenticios</u>																	
1	Bodega	1479	207	0	0	341	0	0	0	53	0	6	0	210	0	660	1	1
2	Bodega mixta	10574	486	457	1452	0	703	1032	403	523	474	925	695	1163	1063	488	652	58
	<u>Tienda especializada de productos alimenticios</u>																	
3	Pescadería	28	0	0	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Lechería	56	0	0	52	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Mercado	46	0	16	5	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Total	12183	971	680	2960	371	1045	1431	636	823	688	1174	862	1642	1340	1475	752	83

Anexo 4: Listados de suministro.

LISTADO DE SUMINISTROS				
SISTEMA DE ATENCIÓN A LA FAMILIA				
No.	Ítem	Especificaciones técnicas, parámetros y configuración	Unidad	Cantidad
1	Vasos 8onz	Vaso de plástico acrílico transparente de alta calidad, capacidad 8 onzas.	U	231.500
2	Cubiertos	Set de cubiertos: cuchara dulcera, cuchara sopera, cuchillo de mesa y tenedor, material acerado	set	231.500
3	Freidora eléctrica	Freidora eléctrica industrial de doble cesta material acero inoxidable, capacidad cilindro 6L, peso 25 Kg, dimensión 54*65*41cm potencia 2,5Kw, 220/110Volt	U	2.000
4	Plancha eléctrica	Freidora eléctrica industrial de doble cesta material acero inoxidable, capacidad cilindro 6L, peso 25 Kg, dimensión 54*65*41cm potencia 2,5Kw, 220/110Volt	U	2.000
5	Cucharon	Cucharon 10 cm	U	4.500

		Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina		
6	Sartén	Sartén mediano Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina	U	6.000
7	Olla de presión	Olla de presión 50 lt Estufa aplicable: Uso general para cocina de gas y de inducción Material: acero inoxidable Estructura compuesta inferior: Placa de inducción Presión laboral: 40-60 kpa	U	4.200
8	Pinzas de servir	Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina	U	4.500
9	Porcionador	Tasa medidora para 80 ml Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina	U	4.500
10	Porcionador	Tasa medidora para 105 ml Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina	U	4.500
11	Porcionador	Tasa medidora para 180 ml	U	4.500

		Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina		
12	Porcionador	Tasa medidora para 200 ml Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina	U	4.500
13	Porcionador	Tasa medidora para 250 ml Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina	U	4.500
14	Porcionador	Tasa medidora para 300 ml Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina	U	4.500
15	Balanza	Pesas DS-700: Pantalla-Peso: 5 dígitos Pantalla-Precio unitario: 5 dígitos Pantalla-Precio total: 6 dígitos. Batería: 6 celdas C(9V0.1W) Energía: AC100-120V, 220-240V Temperatura: -10 ° C - 40°C. Humedad: Máxima 85% RH (sin condensación) Dimensiones: 300 (W) x330 (D) x125 (H) mm Tamaño del plato: 293 (W) x 200 (D) mmm Peso neto: 3 Kg.	U	3.000

16	Freezer	Congelador Horizontal Modelo:BD/BC -200. Color: Blanco Dimensiones del producto: 831 *610 *850 Tipo de instalación: Independiente	U	3.000
17	Cocina de gas multifunción	Cocina de Gas Industrial Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina	U	2.890
18	Caja de agua	Bebedero Modelo: XXKL-SLR-17 Dimensiones: 390*365*1100mm Material de la carcasa: acero inoxidable Potencia (W): 550 Voltaje (V): 110 Tipo: Caliente, frío y normal Agua Caliente Temperatura: 85°C-95°C Agua Fría Temperatura: <10°C	U	1.500
19	Mesa caliente	Mesa caliente de 120-130cm Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina	U	1.500
20	Televisor 32	Televisor 42" Detalles rápidos Tipo de interfaz: LAN, Video separado, Usb, VGA, Audiodigital Resolución: HD (1366 * 768),	U	1.444

		HD1080 (1920 * 1080), SXGA(1280*1024), XGA(1024*768) Soporte para pantalla ancha: Sí Formato de visualización:1080p (Full-HD) Tipo de retroiluminación: LED		
21	Licuadaora	Licuadaora Material: acero inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina	U	3.000

LISTADO DE SUMINISTRO				
CENTROS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS				
No.	Ítem	Especificaciones técnicas, parámetros y configuración	Unidad	Cantidad
1	Chagra	Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Protección carnicero	U	500
2	Guantilla	Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Protección carnicero	U	500
3	Peto	Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Protección carnicero	U	1000
4	Cuchillo carnicero	Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Despiece y deshuese cárnico	U	2100
5	Set de boquillas y mangas pasteleras	Material: Silicona y acero inoxidable Color: Gris metálico set básico Uso: panadería y dulcería	Set	2074
6	Bandeja de horneado	Bandeja de horno con una profundidad de 3,1 cm con medidas estándar de 422 x 375 x 31 mm.	U	2000

		Material: acero inoxidable Color: Gris metálico set básico Uso: panadería y dulcería		
7	Mezcladora	Mezclador eléctrico de acero inoxidable B20, 20 litros, 750w, para pizza, pastel, pan, comida	U	500
8	Embutidora	Embutidora eléctrica de acero inoxidable B20, 1000 Kg, 1500w, para cárnicos	U	40
9	Amasadora	Mezclador eléctrico de acero inoxidable B20, 1000 Kg, 1500w, para embutidos	U	40
10	Conformadora hamburguesa	Conformadora de hamburguesas de acero inoxidable B20, 750w, Capacidad de producción: 200kg/h 35pcs/min Voltage: 220 v Power: 0.55KW, 0.75kw Dimension(L*W*H): 860*600*1400mm Weight: 100Kg	U	40
11	Horno	Horno de Industrial, Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina	U	30

12	Cocina de gas	Cocina de Gas Industrial, Material: Acero Inoxidable Color: Gris metálico Uso: Cocina Capacidad: 2x2 metros	U	400
13	Frezzer	Congelador Horizontal Modelo: BD/BC -200. Color: Blanco Dimensiones del producto: 831 *610 *850 Tipo de instalación: Independiente	U	3599

LISTADO DE SUMINISTRO				
ESTABLECIMIENTOS DE LA RED DE COMERCIO				
No.	Ítem	Especificaciones técnicas, parámetros y configuración	Unidad	Cantidad
1	Balanza de mostrador electrónica de doble indicación	Balanza de mostrador electrónica de doble indicación plato hondo: 400 mm de diámetro Máxima capacidad: 15 kg Mínima capacidad: 100 g Valor de división: e=d=5g clase: III Visualización Pantalla LCD Altura 20 mm Precisión cifras 5 Grado de protección IP65 Voltaje nominal VCA 110 Alimentación interna incluida: VCD/AH 6/4 Receptor de carga: desmontable de aluminio 400mm Indicación: doble	U	17.900

		<p>peso aprox.: 7 kg unidad a mostrar: kg</p>		
2	<p>Bascula de 60 x 0.02 kg con plataforma de acero inoxidable 350 x 600 mm</p>	<p>Bascula de 60 x 0.02 kg con plataforma de acero inoxidable 350 x 600 mm Máxima capacidad: 150 kg Mínima capacidad: 400 g Valor de división: e=d=5g clase: III Visualización Pantalla LCD Altura 20 mm Precisión cifras 6 Grado de protección IP65 Voltaje nominal VCA 110 Alimentación interna incluida: VCD/AH 6/4 Receptor de carga: desmontable de aluminio 400mm Interface de comunicación: RS 232 peso aprox.: 7 kg unidad a mostrar: kg</p>	U	3.010
3	<p>Balanzas autoservicio Serie D-900</p>	<p>Balanza táctil electrónica tradicional (no PC) Modelos con impresora de etiquetas</p>	U	2.820

		Diseño moderno, compacto, de fácil limpieza Alcance/precisión: (3.000) 15kg / 5g Carcasa de plástico AB d		
4	Jarras medidores de aceite	Característica color: transparente, capacidad de 1 litro de material polipropileno, con marca de aforo debe incluir las medidas 250, 500, 750 ml y 1 litro., suficientemente robusta para resistir un uso normal sin deformaciones	U	14.766,0
5	Frezzer	Congelador Horizontal Modelo: BD/BC -200. Color: Blanco Dimensiones del producto: 831 *610 *850 Tipo de instalación: Independiente	U	1.566