

## **I SESIÓN EXTRAORDINARIA DE LA JUNTA DIRECTIVA DEL ISNA- 28 DE FEBRERO DE 2018**

En la Sala de Sesiones de la Junta Directiva del Instituto Salvadoreño para el Desarrollo Integral de la Niñez y la Adolescencia; San Salvador, a las ocho horas del día veintiocho de febrero de dos mil dieciocho. Presentes: el Dr. Julio Óscar Robles Ticas, Viceministro de Servicios de Salud del Ministerio de Salud, en su calidad de Director Presidente de esta Junta Directiva; la Lcda. Karla Ivonne Méndez Uceda, Gerente de Gestión y Desarrollo Curricular del Ministerio de Educación, en su calidad de Directora en funciones del referido ministerio, en sustitución de la Lcda. Liliam Sorto de Benavides; el Dr. Juan Antonio Morales, Técnico de la Unidad de Atención Integral a la Mujer, Niñez y Adolescencia del Ministerio de Salud, en su calidad de Director en funciones de dicho ministerio, en sustitución de la Dra. Marcela Guadalupe Hernández; la Lcda. Emilia Guadalupe Portal Solís, Procuradora Adjunta Especializada en Niñez y Adolescencia de la Procuraduría General de la República, en su calidad de Directora en funciones de la referida Procuraduría, en sustitución de la Lcda. Cándida Dolores Parada de Acevedo; y la Lcda. Elda Gladis Tobar Ortiz, Directora Ejecutiva del Instituto Salvadoreño para el Desarrollo Integral de la Niñez y la Adolescencia, en su calidad de Secretaria de esta Junta Directiva.

**PUNTO UNO:** Verificado que fue la existencia de quórum, de conformidad a lo establecido en el artículo 185 de la Ley de Protección Integral de la Niñez y Adolescencia, se declara válidamente instalada la Primera Sesión Extraordinaria de esta Junta Directiva correspondiente al año dos mil dieciocho y se procedió a la lectura de la agenda siguiente: 1. Establecimiento del quórum; 2. Aprobación de la agenda; 3. Procesos de licitación pública (segunda convocatoria): a) LP-01/2018 (alimentos perecederos); b) LP-02/2018 (alimentos no perecederos) y c) LP-04/2018 (azúcar, frijol, maíz y harina de maíz).

**PUNTOS DOS:** Aprobación de Agenda.

Habiéndose dado lectura a la agenda, el pleno emite el acuerdo siguiente:

**ACUERDO N.º 1.-** La Junta Directiva del Instituto Salvadoreño para el Desarrollo Integral de la Niñez y la Adolescencia, después de revisar la propuesta de agenda elaborada por la Lcda. Tobar Ortiz, de conformidad a los artículos 185 y 189 letra c) de la Ley de Protección Integral de la Niñez y Adolescencia, por unanimidad, los miembros presentes **ACUERDAN: Aprobar** la propuesta de agenda preparada por la Directora Ejecutiva, tal como queda establecida anteriormente, misma que ha sido del conocimiento del pleno a través de su lectura, de lo cual se entrega un ejemplar con su correspondiente material de apoyo para su desarrollo.

**PUNTO TRES:** procesos de licitación pública (segunda convocatoria).

**ACUERDO N.º 2.-** La Junta Directiva del Instituto Salvadoreño para el Desarrollo Integral de la Niñez y la Adolescencia, **CONSIDERANDO: I)** Que se ha realizado el proceso de

Licitación Pública número LP-01/2018-ISNA: “Suministro y distribución de alimentos perecederos (Carne, pescado, pollo, huevo, lácteos y pan) para Centros del Instituto Salvadoreño para el Desarrollo Integral de la Niñez y la Adolescencia (ISNA) para el año 2018”, segunda convocatoria; **II)** Que se ha revisado y analizado el contenido del Informe de Evaluación de Ofertas y Acta de Recomendación elaborados por la Comisión de Evaluación de Ofertas nombrada al efecto, ambos de fecha veintitrés de febrero de dos mil dieciocho, en los cuales consta haber evaluado la oferta presentada por el único participante: la sociedad Negocios CAMYRAM S.A. de C.V.; la cual, en la evaluación de la situación financiera obtuvo trece puntos de quince puntos posibles, ya que, en el apalancamiento financiero obtuvo tres puntos de cinco puntos posibles, porque el valor promedio obtenido (ejercicios financieros 2015 y 2016) fue de cero punto ochenta puntos y, las bases de licitación, establecen que si el valor de esta razón financiera es de cero punto setenta y seis a cero punto ochenta, el puntaje a obtener será de tres puntos; respecto a la evaluación de la capacidad técnica del **Lote “A” Carne de Res**, para los ítems dos, tres, cuatro, cinco y seis obtuvo setenta puntos de setenta posibles; en cuanto a la evaluación de la capacidad técnica del **Lote “B” Carne de Cerdo**, en el criterio de la declaración jurada y notariada, obtuvo cinco puntos de cinco puntos posibles; en el criterio de certificado de Registro Sanitario con vigencia a la fecha de presentación de ofertas de los productos procesados en el país (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo cero puntos de quince puntos posibles, porque no lo presentó; en el criterio de Autorización Zoonosanitaria de Importación de carnes bovinas con vigencia a la fecha de presentación de ofertas para los productos con procedencia extranjera (emitido por el MAG), y/o Certificación de Matadero de bovinos y/o granja (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador) obtuvo seis puntos de seis puntos posibles; en el criterio de informe de análisis microbiológico aprobado (emitido por Laboratorio del Ministerio de Salud de El Salvador, Ministerio de Agricultura de El Salvador o laboratorio acreditado por la O.S.A.), incluida la interpretación de fecha de emisión de análisis no mayor a dos meses de expedición, obtuvo dieciséis puntos de dieciséis puntos posibles; en el criterio de viñeta con fecha de vencimiento, obtuvo un total de dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de Permiso Sanitario como Centro de Producción y/o Distribución de Alimentos Perecederos vigente (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador) obtuvo seis puntos de seis puntos posibles; en el criterio de Permiso Sanitario vigente de los vehículos para transporte de alimentos perecederos (T.A.P.) con sistema de refrigeración y capacidad de carga (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo diez puntos de diez puntos posibles; en el criterio de resultado de análisis organoléptico (sabor, olor, color, textura y aspecto), obtuvo dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de experiencia de la empresa obtuvo ocho puntos de ocho puntos posibles, teniendo un puntaje final en la capacidad técnica de cincuenta y cinco puntos de setenta posibles, en consecuencia, dicha oferta no será considerada en la evaluación económica por no haber alcanzado la puntuación mínima requerida en la Base de Licitación que era sesenta y siete puntos; en relación con la evaluación de la capacidad técnica del **Lote “C” Pollo**, en el criterio de la declaración jurada y notariada, obtuvo cinco puntos de cinco puntos posibles; en el criterio de certificado de registro sanitario con vigencia a la fecha de presentación de ofertas de los productos procesados en el país

(emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo nueve puntos de nueve puntos posibles; en el criterio autorización zoosanitaria de importación de carnes bovinas con vigencia a la fecha de presentación de ofertas para los productos con procedencia extranjera (emitido por el MAG), y/o Certificación de Matadero de bovinos y/o granja (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo un total de cinco puntos de cinco puntos posibles; en el criterio de informe de análisis microbiológico aprobado (emitido por Laboratorio del Ministerio de Salud de El Salvador, Ministerio de Agricultura de El Salvador o laboratorio acreditado por la O.S.A.), incluida la interpretación de fecha de emisión de análisis no mayor a dos meses de expedición, obtuvo diecisiete puntos de diecisiete puntos posibles; en el criterio de viñeta con fecha de vencimiento, obtuvo dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de permiso sanitario como centro de producción y/o distribución de alimentos perecederos vigente, obtuvo seis puntos de seis puntos posibles; en el criterio de etiqueta del producto según reglamento técnico centroamericano (RTCA 67.01.07.10) y que el producto cumpla con lo especificado en la etiqueta, obtuvo seis puntos de seis puntos posibles; en el criterio de permiso sanitario vigente de los vehículos para transporte de alimentos perecederos (T.A.P.) con sistema de refrigeración y capacidad de carga (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo diez puntos de diez puntos posibles; en el criterio de resultado de análisis organoléptico (sabor, olor, color, textura y aspecto), obtuvo dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de experiencia de la empresa, obtuvo ocho puntos de ocho puntos posibles, en consecuencia, el puntaje final de la evaluación de la capacidad técnica fue de setenta puntos de setenta posibles; respecto a la evaluación de la capacidad técnica del **Lote “D” Lonja de Pescado**, en el criterio de la declaración jurada obtuvo cinco puntos de cinco puntos posibles; en el criterio de certificado de Registro Sanitario con vigencia a la fecha de presentación de ofertas de los productos procesados en el país (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo cero puntos de quince puntos posibles, porque no presentó dicho documento; en el criterio de informe de análisis microbiológico aprobado (emitido por Laboratorio del Ministerio de Salud de El Salvador, Ministerio de Agricultura de El Salvador o laboratorio acreditado por la O.S.A.), incluida la interpretación de fecha de emisión de análisis no mayor a dos meses de expedición, obtuvo diecisiete puntos de diecisiete puntos posibles; en el criterio de viñeta con fecha de vencimiento, obtuvo cero puntos de dos puntos posibles, porque no presentó la viñeta con fecha de vencimiento; en el criterio de permiso sanitario como centro de producción y/o distribución de alimentos perecederos vigente (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo doce puntos de doce puntos posibles; en el criterio de permiso sanitario vigente de los vehículos para transporte de alimentos perecederos (T.A.P.) con sistema de refrigeración y capacidad de carga (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo nueve puntos de nueve puntos posibles; en el criterio de resultado de análisis organoléptico (sabor, olor, color, textura y aspecto), obtuvo dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de experiencia de la empresa obtuvo ocho puntos de ocho puntos posibles, por lo que, como puntaje final de la evaluación de la capacidad técnica, obtuvo cincuenta y tres puntos de setenta puntos posibles, en consecuencia, al no alcanzar el puntaje mínimo de sesenta y siete puntos establecidos en las bases de licitación, no pasó a la evaluación económica; en cuanto a la evaluación de la capacidad técnica del **Lote “E”**

**Huevos**, en el criterio de la declaración jurada y notariada, obtuvo cinco puntos de cinco puntos posibles; en el criterio de certificado de registro sanitario con vigencia a la fecha de presentación de ofertas de los productos procesados en el país (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo quince puntos de quince puntos posibles; en el criterio de informe de análisis microbiológico aprobado (emitido por Laboratorio del Ministerio de Salud de El Salvador, Ministerio de Agricultura de El Salvador o laboratorio acreditado por la O.S.A.), incluida la interpretación de fecha de emisión de análisis no mayor a dos meses de expedición, obtuvo cero puntos de dieciséis puntos posibles, porque el informe presentado no corresponde a un laboratorio acreditado por la O.S.A.; en el criterio de viñeta con fecha de vencimiento, obtuvo de dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de Permiso Sanitario como Centro de Producción y/o Distribución de Alimentos Perecederos vigente, (emitido en el Ministerio de Salud de El Salvador) obtuvo diez puntos de diez puntos posibles; en el criterio de permiso sanitario vigente de los vehículos para transporte de alimentos secos y capacidad de carga (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo cero puntos de doce puntos posibles, porque no presentó permisos de Transporte expedidos por el Ministerio de Salud de El Salvador; en el criterio de resultado de análisis organoléptico (sabor, olor, color, textura y aspecto), obtuvo dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de experiencia de la empresa, obtuvo ocho puntos de ocho puntos posibles, como puntaje final de la evaluación de la capacidad técnica, obtuvo cuarenta y dos puntos de setenta posibles, en consecuencia, la oferta no será considerada en la Evaluación Económica por no haber alcanzado la puntuación mínima requerida en las Bases de Licitación, la cual era de sesenta y siete puntos; en relación con el **Lote “F” Productos Lácteos**, para el **Ítem 1: Queso duro**, presentó dos marcas: “Quesos de Oriente” y “la Isla”, en el criterio de la declaración jurada y notariada, para ambas marcas obtuvo cinco puntos de cinco puntos posibles; para el criterio de certificado de registro sanitario con vigencia a la fecha de presentación de ofertas de los productos procesados en el país (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), para “Quesos de Oriente” obtuvo nueve puntos y para “La Isla”, obtuvo cero puntos, porque se verificó el número de Registro en el sitio web del Ministerio de Salud y no se encontró; en el criterio de informe de análisis microbiológico aprobado (emitido por Laboratorio del Ministerio de Salud de El Salvador, Ministerio de Agricultura de El Salvador o laboratorio acreditado por la O.S.A.), incluida la interpretación de fecha de emisión de análisis no mayor a dos meses de expedición, para “Quesos de Oriente” y “la Isla”, obtuvo cero puntos de catorce posibles, porque los informes de análisis microbiológicos no fueron extendidos por un laboratorio acreditado por la O.S.A.; en el criterio de viñeta con fecha de vencimiento, para ambas marcas obtuvo dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de permiso sanitario como centro de producción y/o distribución de alimentos perecederos vigente (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), para ambas marcas obtuvo diez puntos de diez puntos posibles; en el criterio de etiqueta del producto según reglamento técnico centroamericano (RTCA 67.01.07.10) y que el producto cumpla con lo especificado en la etiqueta, para ambas marcas obtuvo cuatro puntos de cuatro puntos posibles; en el criterio de permiso sanitario vigente de los vehículos para transporte de alimentos perecederos (T.A.P.), con sistema de refrigeración y capacidad de carga (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), para ambas marcas obtuvo siete

puntos de siete puntos posibles; en el criterio de descripción de la composición nutricional, ingredientes, características del producto, marca, procedencia, fabricante de los productos ofertados, para ambas marcas obtuvo nueve puntos de nueve puntos posibles; en el criterio de resultado del análisis organoléptico (sabor, olor, color, textura y aspecto), para ambas marcas obtuvo dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de experiencia de la empresa, para ambas marcas obtuvo ocho puntos de ocho puntos posibles, como resultado final de la evaluación técnica, para la marca “Quesos de Oriente” obtuvo cincuenta y seis puntos de setenta posibles y para la marca “la Isla” obtuvo cuarenta y siete puntos de setenta esperados, por lo que, al no alcanzar el puntaje mínimo de sesenta y siete puntos establecidos por las bases de licitación, en consecuencia, no pasó a la evaluación económica; para el **Ítem 2: Queso Fresco**, presentó dos marcas: “Quesos de Oriente” y “la Isla”, en el criterio de la declaración jurada y notariada, para ambas marcas obtuvo cinco puntos de cinco puntos posibles; en el criterio de certificado de registro sanitario con vigencia a la fecha de presentación de ofertas de los productos procesados en el país (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), para la marca “Quesos de Oriente” obtuvo nueve puntos de nueve puntos posibles y para marca “la Isla” obtuvo cero puntos de nueve puntos posibles, porque se verificó en el sitio web del Registro del MINSAL y no se encontró; en el criterio de informe de análisis microbiológico aprobado (emitido por Laboratorio del Ministerio de Salud de El Salvador, Ministerio de Agricultura de El Salvador o laboratorio acreditado por la O.S.A.), incluida la interpretación de fecha de emisión de análisis no mayor a dos meses de expedición, para ambas marcas obtuvo cero puntos de catorce posibles, porque los informes de Análisis Microbiológicos presentados no fueron extendido por un laboratorio acreditado por la O.S.A.; en el criterio de viñeta con fecha de vencimiento, ambas marcas obtuvieron dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de permiso sanitario como centro de producción y/o distribución de alimentos perecederos vigente (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), ambas marcas obtuvieron diez puntos de diez puntos posibles; en el criterio de etiqueta del producto según reglamento técnico centroamericano (RTCA 67.01.07.10) y que el producto cumpla con lo especificado en la etiqueta, ambas marcas obtuvieron cuatro puntos de cuatro puntos posibles; en el criterio de permiso sanitario vigente de los vehículos para transporte de alimentos perecederos (T.A.P.), con sistema de refrigeración y capacidad de carga (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), ambas marcas obtuvieron siete puntos de siete puntos esperados; en el criterio de descripción de la composición nutricional, ingredientes, características del producto, marca, procedencia, fabricante de los productos ofertados, ambas marcas obtuvieron nueve puntos de nueve puntos posibles; en el criterio de resultado de análisis organoléptico (sabor, olor, color, textura y aspecto), para ambas marcas obtuvo dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de experiencia de la empresa, para ambas marcas obtuvo ocho puntos de ocho puntos posible, por lo que, como puntaje final de la evaluación técnica, ambas marcas obtuvieron el punta de cuarenta y siete puntos de setenta posibles, en consecuencia, no alcanzaron el puntaje mínimo de sesenta y siete puntos establecidos en las bases de licitación para pasar a la evaluación económica; en **el Ítem 3: Quesillo**, presentó un muestra de la marca “Quesos de Oriente”, en el criterio de la declaración jurada y notariada, obtuvo cinco puntos de cinco puntos posibles; en el criterio de certificado de

registro sanitario con vigencia a la fecha de presentación de ofertas de los productos procesados en el país (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo cero puntos de nueve puntos posibles, porque no presentó dicho certificado; en el criterio de informe de análisis microbiológico aprobado (emitido por Laboratorio del Ministerio de Salud de El Salvador, Ministerio de Agricultura de El Salvador o laboratorio acreditado por la O.S.A.), incluida la interpretación de fecha de emisión de análisis no mayor a dos meses de expedición, obtuvo cero puntos de catorce posibles, porque el informe presentado no fue extendido por un laboratorio acreditado por la O.S.A.; en el criterio de viñeta con fecha de vencimiento, obtuvo dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de permiso sanitario como centro de producción y/o distribución de alimentos perecederos vigente (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo diez puntos de diez puntos posibles; en el criterio de etiqueta del producto según reglamento técnico centroamericano (RTCA 67.01.07.10) y que el producto cumpla con lo especificado en la etiqueta, obtuvo cuatro puntos de cuatro puntos posibles; en el criterio de permiso sanitario vigente de los vehículos para transporte de alimentos perecederos (T.A.P.), con sistema de refrigeración y capacidad de carga (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), obtuvo siete puntos de siete puntos posibles; en el criterio de descripción de la composición nutricional, ingredientes, características del producto, marca, procedencia, fabricante de los productos ofertados, obtuvo nueve puntos de nueve puntos posibles; en el criterio de Resultado de análisis organoléptico( sabor, olor, color, textura y aspecto) obtuvo uno punto tres puntos de dos puntos posibles, porque el sabor no era el característico de la leche entera; en el criterio de experiencia de la empresa, obtuvo ocho puntos de ocho puntos posibles, por lo que, el resultado final de la evaluación técnica fue de cuarenta y seis punto tres puntos de setenta posibles, en consecuencia, no alcanzó el puntaje mínimo de sesenta y siete puntos establecidos en las bases de licitación para pasar a la evaluación económica; en **el Ítem 4: Crema**, presentó dos marcas: “la Isla” y “Lactolac”, en el criterio de la declaración jurada y notariada, para ambas marcas obtuvo cinco puntos de cinco puntos posibles; para el criterio de certificado de registro sanitario con vigencia a la fecha de presentación de ofertas de los productos procesados en el país (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), para la marca “la Isla”, obtuvo cero puntos de nueve puntos posibles, porque no presentó dicho certificado y para la marca “Lactolac”, obtuvo nueve puntos de nueve puntos posibles; en el criterio de informe de análisis microbiológico aprobado (emitido por Laboratorio del Ministerio de Salud de El Salvador, Ministerio de Agricultura de El Salvador o laboratorio acreditado por la O.S.A.), incluida la interpretación de fecha de emisión de análisis no mayor a dos meses de expedición, en ambas marcas obtuvo cero puntos de catorce puntos posibles, porque los informes de Análisis Microbiológicos no fueron extendidos por un laboratorio acreditado por la O.S.A.; en el criterio de viñeta con fecha de vencimiento, para ambas marcas obtuvo dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de permiso sanitario como centro de producción y/o distribución de alimentos perecederos vigente (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), para ambas marcas obtuvo diez puntos de diez puntos posibles; en el criterio de etiqueta del producto según reglamento técnico centroamericano (RTCA 67.01.07.10) y que el producto cumpla con lo especificado en la etiqueta, para ambas marcas obtuvo cuatro puntos de cuatro puntos posibles; en el criterio de permiso

sanitario vigente de los vehículos para transporte de alimentos perecederos (T.A.P.), con sistema de refrigeración y capacidad de carga (emitido por el Ministerio de Salud de El Salvador), para ambas marcas obtuvo siete puntos de siete puntos posibles; en el criterio de descripción de la composición nutricional, ingredientes, características del producto, marca, procedencia, fabricante de los productos ofertados, para ambas marcas obtuvo nueve puntos de nueve puntos posibles; en el criterio de Resultado de análisis organoléptico( sabor, olor, color, textura y aspecto), para la marca “la Isla” obtuvo uno punto tres puntos de dos puntos posibles, porque en la muestra presentada no se percibió el sabor característico de la leche, en cambio, para la marca “Lactolac” obtuvo dos puntos de dos puntos posibles; en el criterio de experiencia de la empresa, para ambas marcas obtuvo ocho puntos de ocho puntos posibles, como resultado de la evaluación técnica, para la marca “la Isla” obtuvo cuarenta y seis punto tres puntos de setenta posibles y para la marca “Lactolac” obtuvo cincuenta y seis puntos de setenta puntos posibles, en consecuencia, ninguno de los productos ofertados alcanzó el puntaje mínimo de sesenta y siete puntos establecidos en las bases de licitación para pasar a la evaluación económica; por otra parte, en la evaluación económica del **Lote “A” Carne de Res**, en los ítems dos, tres, cuatro, cinco y seis obtuvo quince puntos de quince puntos posibles; en la del **Lote “C” Pollo**, obtuvo quince puntos de quince puntos posibles; por lo que, como resultado final de las evaluaciones financiera, técnica y económica, para el Lote “A” Carne de Res, obtuvo noventa y ocho puntos de cien puntos posibles y para el Lote “C” Pollo, obtuvo noventa y ocho puntos de cien puntos posibles; que esta Junta Directiva, al estar de acuerdo con las evaluaciones financiera, técnica y económica, considera procedente adjudicar los lotes “A” y “C”, asimismo, declarar desiertos los lotes “B”, “D”, “E” y “F” por no cumplir con los requisitos establecidos en las bases de licitación y autorizar que éstos últimos se adquieran mediante un proceso de contratación directa; por lo que, de conformidad a los considerandos antes relacionados y con base en los artículos 18, 55, 56, 63 y 72 letra f) de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública; 185 y 186 letra i) de la Ley de Protección Integral de la Niñez y Adolescencia, por unanimidad, los miembros presentes **ACUERDAN: a) ADJUDICAR** la Licitación Pública número LP-01/2018-ISNA: “Suministro y distribución de alimentos perecederos (Carne, pescado, pollo, huevo, y lácteos) para Centros del Instituto Salvadoreño para el Desarrollo Integral de la Niñez y la Adolescencia (ISNA) para el año 2018”, segunda convocatoria, así: **1) LOTE “A” “CARNE DE RES”, ítems dos, tres, cuatro, cinco y seis**, como única opción, a la sociedad **NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. de C.V.**, por el monto de **doscientos setenta y dos mil cincuenta y cuatro dólares de los Estados Unidos de América noventa centavos (US\$272,054.90)** equivalentes al detalle siguiente:

Ítem	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario US\$	Total US\$
2	19,942	Libras	<b>POSTA NEGRA:</b> Temperatura: no congelada; color: rojo brillante uniforme; Textura: Firme, al presionar el músculo recupera su forma original y húmeda;	3.85	76,776.70

			Olor: ausencia de olor extraño; empaque: al vacío, intacto y limpio; Tipo: Carne de Res Semi- magra; empaque: higiénicamente al vacío de Matadero certificado; viñeta con fecha de empacado, fecha de vencimiento y número de Registro Sanitario. Marca: MEMBERS SELECTION.		
3	6,962	Libras	<b>POSTA GRANDE:</b> Temperatura: no congelada; color: rojo brillante uniforme; Textura: Firme, al presionar el músculo recupera su forma original y húmeda; Olor: ausencia de olor extraño; Empaque: al vacío, intacto y limpio; Tipo: Carne de Res Semi- magra; Empaque: higiénicamente al vacío de Matadero certificado; Viñeta con fecha de empacado, fecha de vencimiento y N° de Registro Sanitario. Marca: MEMBERS SELECTION.	3.60	25,063.20
4	16,000	Libras	<b>SOLOMO:</b> Temperatura: no congelada; Color: rojo brillante uniforme; Textura: firme, al presionar el musculo recupera su forma original y húmeda; Olor: ausencia de olor extraño; Empaque: Al vacío, intacto y limpio; Tipo: Carne de Res Semi- magra; Empaque: higiénicamente al vacío de Matadero certificado; viñeta con fecha de empacado, fecha de vencimiento y número de Registro Sanitario. Marca: MEMBERS SELECTION.	4.59	73,440.00
5	22,100	Libras	<b>POSTA ANGELINA:</b> Temperatura: no congelada; Color: rojo brillante uniforme; Textura: firme, al presionar el musculo recupera su forma original y húmeda; Olor: ausencia de olor extraño; Empaque: al vacío, intacto y limpio; Tipo: carne de Res Semi- magra; Empaque: higiénicamente al vacío de Matadero certificado; viñeta con fecha de empacado, fecha de vencimiento y número de Registro Sanitario. Marca: MEMBERS SELECTION.	3.85	85,085.00



6	6,680	Libras	<b>HÍGADO:</b> Forma, color, textura y olor característico, empacada higiénicamente al vacío, de matadero certificado, con fecha de empacado, fecha de vencimiento y número de Registro Sanitario. Marca: MEMBERS SELECTION.	1.75	11,690
<b>Total</b>				<b>272,054.90</b>	

**b) LOTE C “POLLO”, como única opción, a la sociedad NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. DE C.V., por el monto de ciento setenta y cinco mil cuatrocientos veintiocho dólares de los Estados Unidos de América treinta y seis centavos (US\$175,428.36), equivalentes al siguiente detalle:**

Ítem	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario US\$	Total US\$
1	127,122	Libras	<b>POLLO.</b> Temperatura: fresco; Color: uniforme, sin manchas ni decoloración; Textura: firme, al presionar el músculo recupera su forma original, muslos gruesos y redondeados piel lisa y tersa; olor: ausencia de olor extraño; peso mínimo de 3.5 libras por unidad; empaque plástico resistente, acorde a las características del producto; viñeta: con fecha de producción, fecha de vencimiento y número de registro sanitario impresa. Marca: POLLO INDIO.	1.38	175,428.36
<b>Total</b>				<b>175,428.36</b>	

**c) Declarar desierto** en segunda convocatoria el Lote “B” Carne de Cerdo; Lote “D” Lonja de Pescado; Lote “E” Huevos y Lote “F” Productos Lácteos, por no haber cumplido con las especificaciones técnicas requeridas en las bases de licitación; y **d) Autorizar** a la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional, que realice el proceso de Contratación Directa de los lotes declarados desiertos en la segunda convocatoria. Notifíquese. ".....".

Agotada la agenda, finaliza esta sesión a las ocho horas cincuenta y cinco minutos, y para constancia del contenido de esta acta y los acuerdos alcanzados, firmamos.

<b>Dr. Julio Óscar Robles Ticas</b> <b>Director Presidente</b>	<b>Lcda. Karla Ivonne Méndez Uceda</b> <b>Directora en funciones</b> <b>Ministerio de Educación</b>
<b>Dr. Juan José Morales</b> <b>Director en funciones</b> <b>Ministerio de Salud</b>	<b>Lcda. Emilia Guadalupe Portal Solís</b> <b>Directora en funciones</b> <b>Procuraduría General de la República</b>
<b>Elda Gladis Tobar Ortiz</b> <b>Directora Ejecutiva</b>	

- ❖ La información testada en la presente acta se ha realizado en cumplimiento a los artículos 24 literal a y b de la Ley de Acceso a la Información Pública y 46, 53 de la Ley de Protección Integral de la Niñez y Adolescencia.
- ❖ Sentencia de las firmas.