



BOLPROS

BOLSA DE PRODUCTOS DE EL SALVADOR
Altimos oportunidades, mejores precios.

NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. DE C.V.

SAFISSS: 7717000023

CONTRATO DE COMPRA VENTA

U.M. SOYAPANGO

FECHA:	16 DE JUNIO 2017	CONTRATO No.:	23343
TIPO DE ENTREGA:	ENTREGA A PLAZO	VIGENCIA HASTA:	16/12/2017
NOMBRE OFERTA:	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS PUERTO EL TRIUNFO Y LA UNION Y PACIENTES		
PRODUCTO:	UNIDAD MEDICA SOYAPANGO		
UNIDAD:	LOTE	ORIGEN:	Indiferente
CANTIDAD:	1.00	PRECIO UNITARIO US\$:	21,122.160000
PLAZO DE ENTREGA:	SEGUN ANEXO	PLAZO DE PAGO:	30 DIAS CORRIDOS
GARANTIA FIEL CUMPLIMIENTO:	10%		
PUESTO DE BOLSA O LICENCIATARIO COMPRADOR:	SERVICIOS BURSATILES SALVADOREÑOS, S.A. DE C.V.		
AGENTE DE BOLSA COMPRADOR:	JOSE SALVADOR PORTILLO VELASQUEZ		
No. CREDENCIAL:	62		
PUESTO DE BOLSA O LICENCIATARIO VENDEDOR:	ASESORES BURSATILES, S.A.		
AGENTE DE BOLSA VENDEDOR:	JOANA JAMILETTE CARRILLO		
No. CREDENCIAL:	58		
DATOS DE LIQUIDACION MONETARIA			
VALOR NEGOCIADO:	US\$	21,122.16	
COMISION DE LA BOLSA:	US\$	105.61	US\$ 105.61
IVA S/COMISION BOLSA:	US\$	13.73	US\$ 13.73
IVA S/VALOR NEGOCIADO:	US\$	2,745.88	
TOTAL:	US\$	23,987.38	US\$ 119.34
OBSERVACIONES:	-- OFERTA DE COMPRA 61 -- LOTE		

[Redacted Signature]

FIRMA DEL AGENTE COMPRADOR

[Redacted Signature]

FIRMA DEL AGENTE VENDEDOR

[Redacted Signature]

FIRMA DEL DIRECTOR DE CONTROL



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

Nombre de Oferta	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS PUERTO EL TRIUNFO Y LA UNION Y PACIENTES PEDIATRICOS DE LAS UNIDADES MEDICAS ILOPANGO Y SOYAPANGO DEL ISSS
Producto / Servicio	SERVICIO DE ALIMENTACION
Precio	Según anexo FONDOS PROPIOS
Institución Compradora	Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS)
Cantidad	Según Anexo No.2
Término	Bolsa de Productos de El Salvador, Sociedad Anónima de Capital Variable que en lo sucesivo se denominara La Bolsa. Servicios Bursátiles Salvadoreños, S.A. de C.V. que en lo sucesivo se denominara SBS, S.A. de C.V.
Especificaciones Técnicas	Según numeral 4.2
Origen	Indiferente
Fecha, volumen, horario y lugar de entrega	Plazo de Ejecución del Servicio: Tres (3) meses a partir de la fecha detallada en la orden de inicio, que será emitida por parte de los Administradores de Contrato. Lugar de Entrega: Según detalle en anexo 2 Volumen: Según detalle en anexo 1 Horario: Previo acuerdo con administrador de contrato.
Documentación requerida para toda entrega	PARA ENTREGA: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Factura (duplicado cliente) con las deducciones de ley por importe mayor a \$113.00 firmada y sellada por administrador de contrato ✓ Fotocopia del Contrato compraventa (con anexos). <p>Para la última entrega se deberá presentar Orden de Entrega emitida por BOLPROS, S.A. de C.V. La cual deberá ser firmada y sellada por el Administrador de Contrato.</p>
Garantías	Los proveedores previo a la negociación deberán presentar las siguientes garantías: <ol style="list-style-type: none"> 1. Garantía Mantenimiento de oferta: 2% + IVA del valor ofertado. Posterior al cierre de contrato, el proveedor que resulte ganador, deberá presentar garantía de fiel cumplimiento: 2. Garantía Fiel Cumplimiento de contrato: 10% + IVA del valor contratado. <p>Las Garantías de Mantenimiento de oferta y fiel cumplimiento del contrato se deberán de emitir a favor de la Bolsa de Productos de El Salvador, Sociedad Anónima de Capital Variable que puede abreviarse BOLPROS, S.A. de C.V. y serán devueltas una vez se cumpla con términos del contrato y conforme a la normativa de La Bolsa.</p> <p>La garantía podrá constituirse con cheques certificados o cheque de caja, librado contra un banco regulado por la Ley de Bancos o de Bancos Cooperativos y Sociedades de Ahorro y Crédito, cuando las garantías se constituyan con cheques certificados, el puesto de Bolsa respectivo deberá realizar el abono respectivo a la cuenta bancaria designada por</p>



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

	<p>la bolsa para estos fines, o a través de Fianzas, emitidas por afianzadoras, aseguradoras o Bancos autorizadas por la Superintendencia.</p> <p>También podrá depositarse directamente a la cuenta de garantías a nombre de la Bolsa de Productos de El Salvador, S.A. de C.V., pero debe realizarse con fondos en firme, Cuenta corriente No.1301-13795, del Banco Cuscatlán.</p>
Penalización económica y ejecución coactiva	<p>En el caso que el proveedor entregue los productos o brinde el servicio fuera del plazo establecido en el Contrato y sus Anexos, junto con la documentación requerida, el Cliente Comprador aplicará una penalización del CERO PUNTO QUINCE POR CIENTO (0.15%) sobre el servicio prestado con atraso, por cada día de extemporaneidad.</p> <p>El plazo para poder entregar con extemporaneidad aplicando la penalización antes indicada no podrá exceder a 15 días calendario, posteriores a la fecha original de entrega, según contrato.</p> <p>En todo caso, la penalización mínima a imponer relacionada con la prestación del servicio será el equivalente a un salario mínimo del sector comercio.</p> <p>Penalización que deberá ser calculada por la institución compradora, en conjunto con el Puesto de Bolsa comprador quien remitirá al Puesto de Bolsa Vendedor para la cancelación respectiva por el proveedor en la Tesorería Institucional, dentro de los cinco días calendarios siguientes de la notificación del Puesto de Bolsa Comprador, por medio de la cual se le comunicó la imposición de la penalización.</p> <p>Para iniciar la gestión de cobro con la entidad compradora debe adjuntarse el recibo de pago de la penalización si la hubiere y además deberá considerarse la fecha de corte de recepción de documentos a cobro por parte la entidad compradora para la emisión del quedan correspondiente.</p> <p>La Institución Compradora según sea el caso, podrá efectuar, el cobro de la penalización ya sea mediante el pago directo por parte del cliente vendedor o mediante el descuento bajo figura de compensación cuando efectúe el pago del producto o servicio, previa autorización por escrito por parte de la Unidad Financiera Institucional.</p> <p>PROCEDIMIENTO PARA LA DETERMINACIÓN DE INCUMPLIMIENTO E IMPOSICIÓN Y CÁLCULO DE PENALIDADES</p> <p>a) Determinación de la penalidad:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ El Administrador de Contrato notificará al Puesto de Bolsa comprador con nota y documentación de respaldo el plazo incumplido.✓ El Puesto de Bolsa comprador calcula penalización y entrega a Puesto de Bolsa vendedor y éste al proveedor.✓ El proveedor se presenta a cancelar penalización al ISSS y sigue los pasos determinados en el literal "b". <p>b) Procedimiento para el pago de la penalidad:</p>



	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentarse a la Sección de Cuentas por Cobrar para que les creen la Cuenta por cobrar en el sistema, ✓ Luego pasar a Gestora de Cobros para que les generen el mandamiento de pago y ✓ Pagar en Caja Express del Banco Promérica ubicado en la Torre Administrativa ISSS <p>EJECUCION COACTIVA POR PRODUCTOS Y SERVICIOS NO ENTREGADOS.</p> <p>En caso que los productos o servicios no sean entregados, en el plazo original o vencidos los quince días arriba indicados para entregar en forma extemporánea con penalización, el Puesto de Bolsa Comprador deberá solicitar a la Bolsa que efectúe la ejecución coactiva del contrato por lo no entregado, de conformidad a los Art. 79 y siguientes del Instructivo de Operaciones y Liquidaciones de la Bolsa de Productos de El Salvador, S.A. de C.V.; dicha solicitud deberá ser dirigida al Gerente General de BOLPROS, S.A. DE C.V., y deberá contener la información relativa al número de contrato, cantidades y/o servicios incumplidos, monto equivalente al incumplimiento, y toda aquella información que permita establecer, identificar y cuantificar el incumplimiento.</p> <p>Los 5 días hábiles para solicitar la ejecución coactiva por lo no cumplido, se contarán a partir de la fecha límite de entrega original acordada contractualmente o a partir del último día del plazo concedido con penalización; conforme a lo dispuesto en los art. 79 y siguientes del Instructivo de Operaciones y Liquidaciones.</p>
<p>Documentación para tramitar cobro y Fecha de pago de anticipos y de productos o servicios</p>	<p>El método de facturación será directo.</p> <p>El pago se efectuará mensualmente para tal efecto deberá presentar para su autorización, al Administrador del contrato, lo siguiente:</p> <p>Para iniciar la gestión de cobro con la entidad compradora debe adjuntarse el recibo de pago de la penalización si la hubiere y además deberá considerarse la fecha de corte de recepción de documentos a cobro por parte de la entidad compradora para la emisión del quedan correspondiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Factura duplicado-cliente con IVA incluido, en original y copia, debidamente firmada por las Jefaturas, los Administradores o los Intendentes según la dependencia que corresponda. b) Fotocopia de contrato suscrito en BOLPROS sin anexos. c) Acta de recepción elaborada en SAFISSS, en original, firmada y sellada a entera satisfacción por quien entrega y recibe el bien. d) Fotocopia el último recibo por pago de cotizaciones del Régimen de Salud del ISSS, que demuestre que no se encuentra en mora.



	<p>e) Para el último pago debe presentar orden de entrega emitida por la BOLSA en la que incluya el monto de la totalidad del contrato recibido a satisfacción.</p> <p>Deberá presentar la documentación en la Sección Trámite de Pago del Depto. De Tesorería o en el lugar que la Unidad Financiera Institucional lo autorice.</p> <p>PAGO DIRECTO ELECTRÓNICO CON ABONO A CUENTA.</p> <p>El ISSS ha contratado con Banco Cuscatlán, S.A., Banco DAVIVIENDA, S.A. y Banco Agrícola, S.A., la modalidad de pago con abono a cuenta, para la cual el proveedor una vez contratado, deberá proporcionar su número de cuenta al que se efectuarán los abonos, debiendo ser un número único de cuenta por el proveedor independientemente del número de contratos que firme (Anexo No.11).</p> <p>El proveedor deberá presentar los documentos de respaldo indicados en las presentes Condiciones de Compra. La entrega de dichos documentos lo hará el proveedor en la Sección Trámite de Pagos del Departamento de Presupuesto, o en el lugar que la Unidad Financiera Institucional lo autorice.</p> <p>El tiempo de pago será 30 días calendarios después de emitido el quedan.</p> <p>La Institución Compradora y el Puesto de Bolsa Comprador deberán informar a la Bolsa cuando efectúan el pago de los productos o servicios recibidos; a su vez el Puesto de Bolsa Vendedor y el Cliente Vendedor deberán presentar a la Bolsa las ordenes de entrega firmadas y selladas por la Institución Compradora, copia del quedan que certifica que ya realizó el cobro e informar a la Bolsa cuando haya recibido el pago por parte de la Institución Compradora.</p>
<p>Otras Condiciones</p>	<ol style="list-style-type: none">1. El contrato se dará por cumplido siempre y cuando el vendedor haya ejecutado el 100% del servicio de lo contratado.2. Se aceptaran Adendas de acuerdo al Art.82 del Instructivo de Operaciones y Liquidaciones de la Bolsa.3. Un día hábil después de cerrado el contrato, el Puesto de Bolsa Vendedor deberá presentar al Puesto de Bolsa Comprador el Anexo No.3 "Formulario de Precios Contratados Con y Sin IVA".4. Un día hábil después de cerrado el contrato, el Puesto de Bolsa Vendedor deberá presentar al Puesto de Bolsa Comprador el Anexo No.14 "Datos Generales del Contrato".5. El mandante comprador no incluirá y/o se firmara clausula o convenio arbitral como mecanismo de resolución de controversias. En el caso de existir controversias, estas serán resueltas a través de los tribunales mercantiles correspondientes, según Art.6 de la Ley de Bolsas de Productos y Servicios.6. El incumplimiento a lo contratado por parte del suministrante será sancionado conforme lo establecido en el Reglamento e Instructivos especiales de BOLPROS, S.A. DE C.V.



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

	7. Tres (3) días hábiles antes de la negociación, se deberá entregar a la Bolsa de Productos de El Salvador, Sociedad Anónima de Capital Variable, una Declaración Jurada ante notario en la que manifieste que no ha constituido acuerdos colusorios con uno, varios o todos los demás ofertantes que participan en el presente proceso, y que constituyan violación al lit. c) del artículo veinticinco de la ley de competencia según el modelo de declaración jurada establecido en el mecanismo bursátil. Según formato de anexo 15.
Vigencia del Contrato	El contrato tendrá una vigencia de seis (6) meses a partir del cierre del contrato bursátil.

CONDICIONES DE COMPRA

1. OBJETO DE LA COMPRA

El Instituto Salvadoreño del Seguro Social, a través de la Bolsa de Productos de El Salvador, S.A. de C.V. (BOLPROS, S.A. DE C.V.), somete a competencia el proceso de Compra MB 7G17000010, denominada "CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS PUERTO EL TRIUNFO Y LA UNION Y PACIENTES PEDIATRICOS DE LAS UNIDADES MEDICAS ILOPANGO Y SOYAPANGO DEL ISSS".

Objeto: SERVICIO NECESARIO PARA SUPLIR LA NECESIDAD DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL Y PACIENTES DE LAS UNIDADES MEDICAS DE PUERTO EL TRIUNFO Y LA UNION Y PACIENTES PEDIATRICOS DE LAS UNIDADES MEDICAS ILOPANGO Y SOYAPANGO DEL ISSS.
LEGISLACION APLICABLE

El presente proceso de compra es regulado de conformidad con la Ley de Bolsa Reglamento e Instructivos especiales de BOLPROS, S.A. DE C.V; según lo establecido en el Art. 2 literal e), de la LACAP que literalmente expresa:

"Las Contrataciones en el Mercado Bursátil que realicen las Instituciones en Operaciones de Bolsas legalmente establecidas, cuando así convenga a los interés públicos, las cuales respecto del proceso de contratación, adjudicación y liquidación se regirán por sus leyes y normas jurídicas específicas"

2. FACULTAD DE VERIFICACIÓN DEL ISSS.-

En cualquier momento el ISSS podrá verificar y/o solicitar ampliaciones o aclaraciones sobre la documentación e información presentada por los oferentes.

El plazo para que el oferente presente la información o aclaración requerida será señalado a través de BOLPROS, S.A. DE C.V., quien será el encargado por medio de la cual se le haga el requerimiento. Dicho plazo se contará en días hábiles e iniciará a partir del día siguiente de la notificación y finalizará a las 16:00 horas del último día del plazo.

3. INSTRUCCIONES GENERALES SOBRE LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.

3.1 Toda la documentación debe de presentarse foliada.



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

- 3.1.1 Debe adjuntarse un **ÍNDICE** de los documentos entregados en cada código.
- 3.1.2 La documentación se agrupará e identificará por cada código, ordenada de forma ascendente según el cartel establecido en el **ANEXO N° 2 denominado CARTEL Y DISTRIBUCIÓN**, de acuerdo a los productos que se oferten.

3.2 REQUISITOS FORMALES SOBRE LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.

- 3.2.1 Cuando solicite un documento firmado o declaración del Ofertante, se refiere a la firma o declaración del Representante Legal o Apoderado para el caso de las Personas Jurídicas, y la firma o declaración de la persona natural o Apoderado, para el caso de los Comerciantes Individuales o Personas Naturales
- 3.2.2 Las ofertas deben presentarse en idioma castellano o traducido al mismo idioma, a excepción de Los documentos referidos a la DOCUMENTACIÓN TÉCNICA, que podrán ser presentados en castellano o inglés. Los presentados en los idiomas diferentes a los anteriores deberán adjuntar una traducción legal al castellano, de conformidad con las diligencias de traducción que establece la Ley del Ejercicio Notarial de la Jurisdicción Voluntaria y de Otras Diligencias
- 3.2.3 Los documentos técnicos requeridos deberán estar vigentes y presentados en original o fotocopia, dicha fotocopia deberá ser certificada por un Notario de conformidad al Art. 30 inc. 1° de la Ley del Ejercicio Notarial de la Jurisdicción Voluntaria y de Otras Diligencias, el cual literalmente establece: "En cualquier procedimiento, las partes podrán presentar en vez de los documentos originales, copias fotográficas o fotostáticas de los mismos, cuya fidelidad y conformidad con aquellos haya sido certificada por notario. Esta disposición no tendrá lugar en el caso del juicio ejecutivo o cuando se trate de documentos privados". Los documentos privados podrán ser presentados en original o fotocopia simple; en caso de que éstos sean presentados en fotocopia simple, el ISSS se reserva el derecho de requerir el original para su confrontación durante el procedimiento de evaluación de ofertas hasta antes que la adjudicación quede en firme.
- 3.2.4 La documentación Técnica puede ser presentada en copia simple, pero el ISSS podrá pedir en cualquier momento la fotocopia certificada ante notario y/o en original del mismo
- 3.2.5 Toda la documentación que tenga plazo de vencimiento debe estar vigente al momento de presentar la oferta.
- 3.2.6 Toda la información requerida por el ISSS podrá ser presentada según los formatos incluidos en el presente documento o en un formato diferente, siempre y cuando incluya la información requerida o las formalidades legales que han sido solicitadas.

NOTA: Se dará inicio a las negociaciones hasta que la institución compradora a través del puesto de Bolsa comprador avale la documentación presentada



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

4 OFERTA TÉCNICA Y ESPECIFICACIONES DE LO SOLICITADO

El presente apartado reúne todas las especificaciones técnicas de las condiciones de compra, por lo que cada Oferente debe leer detenidamente cada una de las indicaciones y especificaciones aquí señaladas.

El presente apartado está dividido en:

- 4.1 **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA.**- El cual describe toda la documentación que debe agregar en su oferta.
- 4.2 **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.**- El presente apartado contiene todas especificaciones de los servicios que el Instituto está interesado en adquirir, así mismo reúne todas las obligaciones de los participantes, en su calidad de oferente o de proveedor, ante una eventual contratación.
- 4.3 **EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA.**- Contiene toda la información sobre la forma y criterios para la evaluación técnica de las Ofertas.

4.4 **TÉRMINOS DE REFERENCIA**

Contiene las Obligaciones del Oferente, Obligaciones del proveedor, Redistribución de los servicios contratados, Recepción de los servicios a satisfacción, Variación en los plazos de entrega. Este apartado debe ser cuidadosamente revisado, ya que el Instituto no aceptará incrementos en los precios contratados debido a una mala planificación de los costos por parte del proveedor, al no considerar alguna de las obligaciones contenidas en el presente documento.

4.1. **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA.**-

Deberá adjuntar a su oferta técnica los documentos siguientes, siguiendo las indicaciones establecidas en el numeral 3.2 REQUISITOS FORMALES SOBRE LA PRESENTACION DE LAS OFERTAS DEL PROCESO DE COMPRA:

- 4.1.1 Sera obligatorio presentar **Permiso Vigente de Instalación y Funcionamiento extendido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social**, (según Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios dada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, publicado en el Diario Oficial de fecha 6 de julio/2004, Acuerdo No. 216). Dicho permiso deberá estar vigente y presentarse en original o fotocopia certificada por notario. En el caso de que el permiso se encuentre en trámite o renovación deberá presentar documentos probatorios y carta compromiso de entregarlo cuando la Comisión Evaluadora de Ofertas lo solicite.
- 4.1.2 Anexar los Currículum Vitae, de acuerdo a formato en **Anexo No. 4** del personal operativo con cual brindará el servicio de alimentación en lo relacionado a la preparación y distribución de los alimentos (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) durante el periodo contratado, los cuales deberán haber terminado como mínimo



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

9º grado, debiendo anexar constancia escrita (Anexo No. 5 -Formato constancia de experiencia), en la cual compruebe la experiencia en el servicio de alimentación.

- 4.1.3 Las Uniones de Ofertantes deberán presentar la documentación técnica y certificados de calidad (cuando aplique) de forma unificada y de acuerdo a los requisitos de tiempo y forma establecidos en la presente condiciones de compra. La evaluación técnica de estos, se realizará por la unión de ofertantes y no como ofertantes individuales.

4.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

4.2.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS

- 4.2.1.1 El proceso de compra contiene 47 códigos con los cuales se dará el suministro de Raciones Alimenticias para Pacientes y Personal de las Unidades Médicas Puerto El Triunfo y La Unión y Unidad Médica de Soyapango e Ilopango del ISSS., en las cuales se requiere la elaboración (en planta del suministrante), transporte y distribución directa de raciones alimenticias a los pacientes y personal de dichos Centros de Atención de acuerdo al volumen trimestral siguiente:

No.	CENTRO DE ATENCIÓN	RACIONES ALIMENTICIAS HASTA POR
1	Unidad Médica Puerto El Triunfo	3,625
2	Unidad Médica La Unión	4,476
3	Unidad Médica de Soyapango	6,076
4	Unidad Médica de Ilopango	5,952
HASTA POR UN TOTAL		20,129

El detalle por código se muestra en Anexo No. 2 Cartel y Distribución. No obstante, de acuerdo a las necesidades del ISSS, se podrá designar otro lugar y horarios para la distribución de raciones, lo cual se hará de conocimiento al suministrante con la debida anticipación, sin costo alguno para el ISSS.

- 4.2.1.2 El Suministrante deberá dar cumplimiento a horarios de distribución establecidos por cada Centro de Atención y a las indicaciones médicas; los horarios de distribución de alimentos quedaran sujetos a cambios según las necesidades de cada Centro de Atención, que se harán del conocimiento del proveedor con anticipación. El personal del proveedor estará bajo la supervisión de profesionales en nutrición y/o enfermera Jefe de Servicio del Instituto. Así mismo el Suministrante deberá cumplir con lo nutricional y características organolépticas por tipo de dieta requerida:

PACIENTES Y PERSONAL	
a)	COMPOSICION NUTRICIONAL - CALORIAS: 2,200 AL DIA
	275 Gramos de Carbohidratos (50%)
	110 Gramos de Proteínas (20%)
	73.3 Gramos de Grasa (30%)
b)	DISTRIBUCION CALORICA POR TIEMPO DE COMIDA



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

	Desayuno = 770 Calorías (35%)
	Almuerzo = 720 Calorías (32.5%)
	Cenas = 720 Calorías (32.5%)
PACIENTES Y PERSONAL DIABETICO	
a)	COMPOSICION NUTRICIONAL - CALORIAS: 1,700 AL DIA
	213 Gramos de Carbohidratos (50%)
	85 Gramos de Proteinas (20%)
	57 Gramos de Grasa (30%)
b)	DISTRIBUCION CALORICA POR TIEMPO DE COMIDA
	Desayuno = 544 Calorías (32%)
	Almuerzo = 612 Calorías (36%)
	Cenas = 544 Calorías (32%)

4.2.1.3 Para paciente diabético que según indicación médica requiera alimentación fraccionada, el valor calórico total de la dieta será distribuido entre 3 a 6 raciones diarias.

4.2.1.4 Para efecto del establecimiento de los MENUS, se presenta patrón y sus especificaciones para dieta corriente y terapéutica, de acuerdo a detalle:

PATRON DE 2,200 CALORIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL				
ALIMENTOS	INTERCAMBIOS	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
PANES Y CEREALES	11	4	3	4
FRUTAS	6	2	2	2
VEGETALES	3	-	2	1
CARNES	10	3	4	3
LECHE SEMIDESCREMADA	1	1	-	-
GRASAS	5	1	2	2

PATRON DE 1,700 CALORIAS PARA PACIENTES DIABETICOS				
ALIMENTOS	INTERCAMBIOS	DESAYUNO	ALMUERZ	CENA
LECHE DESCREMADA	1	1	0	0
PANES Y CEREALES	7	2	2	3
FRUTAS	3	1	1	1
VEGETALES	2	-	1	1
CARNES	10	3	4	3
GRASAS	2	-	1	1

ESPECIFICACIONES PARA PACIENTES	
ESPECIFICACION	DETALLE
LACTEOS	Leche semi-descremada al 2.0% para dieta corriente y descremada al 1.0% de grasa para dieta terapéutica, yogurt consistencia sólida o líquida de presentación individual (botella o queso procesado blanco, queso cremado, queso duro blando (empacado al vacío), queso fresco y requesón. (Todos los lácteos deben ser pasteurizados).
CARNES	Magra: Lanza de curvina, dorado o mero (No fibroncillo ni anguila), pollo sin piel, salón, posta pacha, posta negra, aleta, posta de yugo. Semi-gorda: lomo rollizo, lomo pacho, angelina, choquezuela, embutidos no ahumados (Jamón de pavo, Jamón Virginia o de pollo, salchicha de pavo o de pollo), huevo de gallina (de un peso neto que oscile entre 90 y 100 gramos)



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

ACEITES Y/O GRASAS	Crema pura pasteurizada, aceite vegetal (canola, maíz, girasol y soya), aceite de oliva extravirgen para vinagretas y aderezos
BEBIDAS	Para los desayunos será leche y para las cenas la bebida será caliente (atol o té). En todos los almuerzos deberá incorporarse 8 onzas de caldo o consomé, preparados en forma natural, servido en vaso de 10 onzas con tapadera. Para el almuerzo del paciente se incluirá 6.8 onzas de jugo de fruta procesado individual y para el paciente diabético bebida light.
VARIOS	El puré de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga productos artificiales.

- Se puede hacer intercambio de la bebida fría por agua embotellada purificada, si así se requiere.

ESPECIFICACIONES PARA PERSONAL	
ESPECIFICACION	DETALLE
LACTEOS	Queso procesado blanco, queso cremado, queso duro blando (empacado al vacío), queso fresco y requesón. (Todos los lácteos deben ser pasteurizados).
CARNES	Magra: pescado, lonja de curvina, dorado o mero (No fibroncillo ni anguila), mariscos sin cáscara, pollo sin piel, salón, posta pacha, posta negra, aleta, posta de Semi-gorda: lomo rollizo, lomo pacho, angelina, choquezuela, chuleta de res, pollo, embudidos no ahumados (jamón de pavo, jamón virginita o de pollo, salchicha de pavo o de pollo), huevo de gallina (de un peso neto que oscile entre 90 Y 100 gramos)
ACEITES Y/O GRASAS	Crema pura, aceite vegetal (canola, maíz, girasol y soya), aceite de oliva extravirgen para vinagretas y aderezos
BEBIDAS	En todas las cenas la bebidas serán frías o calientes. En todos los almuerzos se servirá refresco natural de 8 onzas. En todos los almuerzos deberá incorporarse 8 onzas de caldo o consomé, preparados en forma natural, servidos en vaso de 10 onzas con tapadera.
VARIOS	El puré de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga productos artificiales.

- Se puede hacer intercambio de la bebida fría por agua embotellada purificada, si así se requiere.
- La bebida fría deberá ser natural (con fruta hervida, sin excepción, agua purificada y hielo elaborado por la empresa con agua purificada), servida en vaso de 10 onzas.

4.2.1.5 La Distribución de los Menús Cíclicos (4 Semanas) de las Dietas Corrientes y Terapéuticas, para el tiempo de Almuerzo deberá cumplir con el esquema de plato fuerte siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA/SEMANA
SOPA: PLATO UNICO *	1
POLLO**	2
PESCADO O MARISCOS**	1
CARNES ROJAS**	2
PASTA O RELLENO***	1



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

*Este deberá ser acompañado por su guarnición (lácteos: queso duro y/o crema, arroz o sustituto, aguacate, vegetales, embutidos).

** Aplicándole diferentes métodos de cocción y diferente sazón a este plato fuerte (horneado, a la plancha, guisado, asado, etc.) para variar los menús.

*** Al servir pasta o relleno ésta deberá incluir la cantidad solicitada de intercambios de proteínas (4 onzas).

4.2.1.6 Refrigerio nocturno para personal y pacientes con sus especificaciones

ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERSONAL	INTERCAMBIO PACIENTE
PANES Y CEREAL	2	2
LACTEOS Y/O EMBUTIDOS	2	2
CAFÉ CON AZÚCAR O	1	-
ATOL, TE O JUGO DE FRUTA	-	1
FRUTAS	1	-

4.2.1.7 El suministrante deberá basarse en los tipos de menús cíclicos pediátricos que se detallan según las edades: para niños y niñas de seis (6) a nueve (9) meses, menú para niños y niñas de más de nueve meses (9) a doce (12) meses, menú para niños y niñas de más de un año (1) a seis años (6) y de más seis años (6) a doce (12) años (Anexo No. -Menú Pediátrico). Dichos menús estarán sujetos a modificación según prescripciones pediátricas.

4.2.1.8 La dieta para pacientes se servirá en cada tiempo de comida en material desechable térmico ó material reutilizable debidamente cubierto.

4.2.1.9 Los desayunos, almuerzos y cenas de dieta terapéutica serán solicitados de acuerdo a la patología del paciente y a la indicación médica. En el caso específico de los refrigerios para pacientes estos podrán ser indicados para pacientes en los siguientes casos: paciente diabético insulino dependiente, dietas hipercalóricas hiperproteicas para pacientes terminales o inmunodeprimidos y/o por indicación de dietas fuera de horarios de distribución de comidas.

4.2.1.10 La presente condiciones de compra que incluye: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, menú para las dietas: purés, licuados artesanales, líquidos claros y completos; y menú pediátrico según edad; patrones de refrigerio para personal y paciente, los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar (Anexo No. 6- menú pediátrico y Anexo No. 7-Menús Líquidos).

4.2.1.11 Las DIETAS TERAPÉUTICAS podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoproteica, hiperproteica, hipocalórica, hipercalórica, hipokalemica, hiperkalemica, alta o baja en fibra (residuos), sin grasa, alta en grasa, sin lactosa, mecánicamente suave, baja en purinas, sin irritantes, purés, astringentes, hipoadérgicas y otras.

4.2.1.12 La dieta del paciente diabético deberá servirse de acuerdo a la cantidad de calorías diarias indicadas por el médico tratante para lo cual se adjunta



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

distribución nutricional y calóricas, y patrón de menú de 1700 calorías para una población estándar. Aunque la cantidad de calorías podrá variar de acuerdo a las necesidades específicas del paciente.

4.2.1.13 Para el caso de los menús de diabéticos para pacientes y personal, el ISSS proporcionará un menú referencia elaborado a partir del patrón de menú establecido en estas condiciones de compra no omitiendo manifestar que el ofertante deberá elaborar y presentar el resto de menús pues el Anexo N° 8- Menú Dieta Diabético constituye solamente un modelo de referencia.

4.2.1.14 Para el caso de las dietas terapéuticas (líquidas y purés) cuando el médico puntualmente especifique que el refresco o jugo a servir no sea procesado, debido a la naturaleza de la dieta, el Suministrante deberá de proporcionar refresco o jugo natural preparado con agua helada purificada, sin hielo.

4.2.1.15 Los ofertantes deberán de expresar en su oferta el detalle según este numeral 4.2. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**, especificando su cumplimiento y describiendo su oferta. Lo anterior deberá estar debidamente foliado, sellado y firmado por el ofertante, representante Legal o Apoderado.

4.3 EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA.- (CALIFICACION MINIMA 85%)

Para la evaluación técnica, se clasificará y valorará según la experiencia del ISSS con los servicios ofertados, de la manera siguiente:

I. Si se tiene experiencia en el suministro del servicio con el ofertante en los últimos dos (2) años previos a la fecha de publicación en BOLPROS de esta gestión.

II. Si no se tiene experiencia en el suministro del servicio con el ofertante en los últimos dos (2) años previos a la fecha de publicación en BOLPROS de esta gestión.

Con la clasificación que obtenga la oferta según los romanos anteriores, se aplicará la evaluación que corresponda de acuerdo al siguiente cuadro:

4.3. EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA				
ASPECTOS A EVALUAR	CALIFICACIÓN MÍNIMA: 85%		CALIFICACIÓN MÍNIMA: 85%	
	I. SI SE TIENE EXPERIENCIA EN EL SUMINISTRO DEL SERVICIO CON EL OFERTANTE		II. SI NO SE TIENE EXPERIENCIA EN EL SUMINISTRO DEL SERVICIO CON OFERTANTE	
	PONDERACIÓN	REQUISITO	PONDERACIÓN	REQUISITO
4.3.1 INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MÍNIMO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	40%		50%	
a) CUENTA CON INSTALACIONES ADECUADAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.	20%	EVALUACION	15%	EVALUACION
b) CUENTA CON EL EQUIPO MÍNIMO POR PLANTA DE PRODUCCIÓN	20%		35%	
c) NO CUENTA CON INSTALACIONES Y EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO POR EL ISSS	0%		0%	
4.3.2 CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA DEL OFERTANTE CON EL ISSS	20%			
a) NO HABER PRESENTADO INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA EN LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA PUBLICACIÓN EN BOLPROS DE ESTA GESTIÓN.	15%	INFORME INTERNO EMITIDO POR DEPARTAMENTO	NO APLICA	



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

b) HABER PRESENTADO RETRASOS EN LAS ENTREGAS EN CONTRATO U ORDENES DE COMPRA EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y HABERLOS SUPERADOS EN LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA PUBLICACIÓN EN BOLPROS DE ESTA GESTIÓN.	5%	DE CONTRATOS Y PROVEEDORES		
c) HABER PRESENTADO INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA Y NO HABERLOS SUPERADO EN LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA PUBLICACIÓN EN BOLPROS DE ESTA GESTIÓN.	0%			
4.3.3 CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO	20%			
a) NO HABER PRESENTADO PROBLEMAS DE CALIDAD EN LA REALIZACIÓN DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, DURANTE LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA FECHA DE APERTURA DE OFERTAS.	15%	INFORME INTERNO EMITIDO POR DACABI	NO APLICA	
b) HABER PRESENTADO PROBLEMAS DE CALIDAD EN LA REALIZACIÓN DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, DURANTE LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA FECHA DE APERTURA DE OFERTAS Y HABERLOS SUPERADO.	5%			
c) HABER PRESENTADO PROBLEMAS DE CALIDAD EN LA REALIZACIÓN DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, DURANTE LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA FECHA DE APERTURA DE OFERTAS Y NO HABERLOS SUPERADO.	0%			
4.3.4 EXPERIENCIA DEL RECURSO HUMANO CON EL CUAL PRESTARÁ EL SERVICIO.	20%		50%	
a) PRESENTA CURRÍCULUM VITAE DEL PERSONAL OPERATIVO CON UN (1) AÑO O MÁS DE EXPERIENCIA EN EL SERVICIO SOLICITADO.	25%	EVALUACION	35%	EVALUACION
b) PRESENTA CURRÍCULUM VITAE DEL PERSONAL OPERATIVO CON EXPERIENCIA DE 3 MESES A MENOS DE 1 AÑO EN EL SERVICIO SOLICITADO.	5%		15%	
c) NO PRESENTA CURRÍCULUM VITAE DEL PERSONAL OPERATIVO O LOS QUE PRESENTA NO CUMPLE CON LO SOLICITADO EN LOS LITERALES ANTERIORES	0%		0%	
	100%		100%	

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN.-

La falta de concordancia entre los documentos técnicos y la oferta, se considerará como oferta no calificada para participar en la negociación.

Los aspectos a evaluar son los siguientes:

4.3.1 INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MÍNIMO PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS.

En este apartado se evaluará si el ofertante cuenta con instalaciones adecuadas y el equipo de trabajo mínimo para la preparación de los alimentos, debiendo anexar en su oferta lo solicitado, para lo cual el ISSS realizará **visita de campo** en las instalaciones de los Ofertantes, a fin de verificar si cuenta con lo solicitado en este numeral, comprobando que las instalaciones y equipos estén en condiciones adecuadas.

Se evaluará por cada instalación presentada en la oferta, por lo que el participante deberá de detallar la dirección exacta de la planta de producción, y referenciar el Centro de Atención del ISSS que será atendido.

La planta de producción deberá estar ubicada con respecto al Centro de Atención del ISSS en una zona que permita garantizar la logística de transporte de los alimentos para que sean entregados en forma oportuna y que se mantenga la calidad de los mismos.

a) INSTALACIONES ADECUADAS (20%)



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

	DESCRIPCION
a	AREA DE RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA
b	AREA DE LAVADO Y PREPARACION PREVIA
c	AREA DE COCINA (PRODUCCION Y COCCION)
d	AREA DE DISTRIBUCION
e	ILUMINACION ADECUADA (NATURAL Y/O ARTIFICIAL Y VENTILACION NATURAL SUFICIENTE, CON PROTECCION ADECUADA (CEDAZO, VIDRIOS, BALCONES, ETC.)

b)

c) EQUIPO MINIMO POR PLANTA DE PRODUCCION (20%)

	DESCRIPCION	UM LA UNION	UM PUERTO EL TRIUNFO	U.M. ILOPANGO	U.M. SOYAPANGO
a	COCINA DE 4 QUEMADORES CON HORNO	1	1	1	1
b	PLANCHA SEMI INDUSTRIAL	1	1	1	1
c	REFRIGERADORA	1	1	1	1
d	CONGELADOR O FRESSER	1	1	1	1
e	BATIDORA	1	1	1	1
f	LICUADORA SEMI INDUSTRIAL	1	1	1	1
g	INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA	X	X	X	X
h	PLANCHAS INDUSTRIALES			1	1
i	COCINAS INDUSTRIALES			1	1
j	HORNOS INDUSTRIALES			1	1
k	EQUIPO DE COCINA A VAPOR			1	1
l	FRESSER			1	1
m	CUARTO FRIO			1	1
n	BATIDORA INDUSTRIAL			1	1
o	LICUADORA INDUSTRIAL			1	1

4.3.2 CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS U ORDENES DE COMPRA EN LOS ULTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA FECHA DE PUBLICACIÓN EN BOLPROS: (15%)

En este apartado se evaluará la experiencia del Ofertante en el servicio de alimentación para pacientes y/o personal del ISSS, en relación al cumplimiento de contratos durante los últimos dos (2) años previos a la fecha de Publicación en BOLPROS de esta Gestión, mediante INFORME INTERNO proporcionado por el DEPARTAMENTO DE CONTRATOS Y PROVEEDORES de la UACI.

4.3.3 CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO (20%)

En este apartado se evaluará la experiencia del Ofertante en relación a la CALIDAD DEL SERVICIO en el resultado de los ANALISIS DE SEGUIMIENTO MICROBIOLÓGICOS, que se le han realizado a los alimentos durante los últimos dos (2) años previos a la fecha de Publicación en BOLPROS, mediante INFORME INTERNO proporcionado por el DEPARTAMENTO ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE BIENES E INSUMOS (DACABI).



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

4.3.4 EXPERIENCIA DEL RECURSO HUMANO CON EL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO (20%)

Deberá anexar Curriculum Vitae (Anexo No. 4), del personal operativo con el cual prestará el servicio de alimentación en lo relacionado a la preparación y distribución de alimentos (desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios). Como mínimo deben haber finalizado el 9° Grado, debiendo anexar constancia que lo compruebe. Anexar Constancia Escrita (Anexo No. 5), que compruebe la experiencia en el servicio de alimentación y constancia de capacitación en manipulación de alimentos, proporcionado por MINSAL o por el ISSS.

El ofertante presentará en su oferta la designación de funciones por cada personal que haya presentado su curriculum vitae, pudiendo ser parcialmente un mismo personal para la preparación y distribución de los alimentos.

Distribución del personal operativo mínimo que debe cumplir el ofertante:

DESCRIPCION	UM LA UNION	UM PUERTO EL TRIUNFO	U.M. SOYAPANGO	U.M. ILOPANGO
PERSONAL PARA ATENCION A PACIENTES			UNO (1)	UNO (1)
PERSONAL PARA ATENCION A PERSONAL DEL ISSS	UNO (1)	UNO (1)	N/A	UN/A
REFRIGERIO NOCTURNO DE EMPLEADOS			N/A	N/A
PERSONAL PARA PREPARACION DE ALIMENTOS	TRES (3)	DOS (2)	DOS (2)	DOS (2)

EVALUACIÓN PARA UNIÓN DE OFERENTES.

- Las muestras, solicitadas deberán ser presentados de forma unificada y de acuerdo a los requisitos de tiempo y forma establecidos en la presente condiciones de compra. La evaluación técnica de estos, se realizará por la unión de oferentes.
- La documentación técnica solicitada debe presentarse de forma separada y de acuerdo a los requisitos de tiempo y forma establecidos en la presente condición de compra. La revisión de estos, se realizará por cada uno de los oferentes individuales.
- Para las Uniones de Oferentes, la experiencia será evaluada de forma unificada, en el entendido de que la "UNIÓN DE OFERENTES", presentará una sola oferta.
- Cuando los integrantes que constituyen el asocio tienen experiencia en el cumplimiento de contratos, se revisará la experiencia en el suministro del código ofertado de todos los miembros de la unión de oferentes. Para la evaluación se considerará el menor de todos los puntajes obtenidos.
- Si ninguno de los integrantes que constituyen el asocio cuenta con experiencia institucional, la unión de oferentes se evaluará sin experiencia.
- En caso de la "UNIÓN DE OFERENTES" y solo uno de los integrantes que constituyen el asocio cuenta con experiencia institucional, se evaluará con experiencia. La evaluación técnica del asocio, será la que obtenga el integrante que cuente con experiencia.



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

- g) La Unión de Oferentes o uno de sus miembros que al momento de la recepción de ofertas previo a la publicación de la oferta de compra en BOLPROS, S.A. DE C.V., se encuentre en proceso de superar las observaciones será calificado con 0% en el apartado correspondiente.
- h) Si una de las personas que conforman la unión de oferentes, se encuentra en la circunstancia del literal anterior, no se continuará con la evaluación.

4.4 TÉRMINOS DE REFERENCIA.

Los ofertantes deberán cumplir con las especificaciones técnicas que se detallan en las presentes condiciones de compra.

4.4.1 OBLIGACIONES DEL OFERTANTE.

4.4.1.1 Presentar **Permiso Vigente de Instalación y Funcionamiento extendido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social**. (según Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios dada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social , publicado en el Diario Oficial de fecha 6 de julio/2004, Acuerdo No. 216). Dicho permiso deberá estar vigente y presentarse en original o fotocopia certificada por notario. En el caso de que el permiso se encuentre en trámite o renovación deberá presentar documentos probatorios y carta compromiso de entregarlo cuando los especialista lo solicite.

4.4.1.2 El Oferante deberá presentar inventario de los equipos y utensilios que utilizará para la prestación del servicio de acuerdo a lo solicitado en los apartados **4.3.1. denominado INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MÍNIMO**, que se detallan en los literales a) y b).

4.4.1.3 El ofertante deberá considerar en su oferta de Suministro de Raciones Alimenticias para paciente y para personal que los alimentos puedan ser servidos en una ó en ambas de las siguientes opciones:

- a) Material desechable descartable térmico con compartimiento y vaso desechable ó
- b) Material reutilizable (Porcelana o acero inoxidable).

En ambos casos con tapadera para quedar cubiertos y cerrados. Tanto en el caso de los desechables como en el de los reutilizables a utilizar deberán cumplir con la capacidad en onzas de las porciones de alimentos a servir. También deberán incluir cubiertos desechables en el caso la oferta presentada sea con material desechable y utensilios de acero inoxidable en el caso de que la oferta presentada sea con material reutilizable. Ambos deberán incluir servilletas. En caso de que el plato fuerte sea sopa, deberá servirse en depósito sopero descartable de 32 onzas, con tapadera.

4.4.1.4 Contar con personal capacitado en la preparación y en la distribución de los alimentos, junto con la oferta se deberá presentar el currículo-Vitae y constancia de capacitación en manipulación de alimentos, proporcionado por **MINSAL o por el ISSS**, de cada una de las personas que constituyen el personal de servicio.



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

- 4.4.1.5 Se requiere que la oferta y el servicio se apegue a lo detallado en el presente documento.
- 4.4.1.6 El ofertante deberá considerar en su oferta el recurso humano mínimo necesario para distribuir los alimentos en los horarios establecidos (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) en cada centro de atención de acuerdo a detalle siguiente:

	DESCRIPCION	UM LA UNION	UM PUERTO EL TRIUNFO	U.M. SOYAPANGO	U.M. ILOPANGO
a	PERSONAL PARA ATENCION A PACIENTES			UNO (1)	UNO (1)
b	PERSONAL PARA ATENCION A PERSONAL DEL ISSS	UNO (1)	UNO (1)	N/A	N/A
c	REFRIGERIO NOCTURNO DE EMPLEADOS			N/A	N/A

- 4.4.1.7 Para los casos de las Unidades Médicas Puerto El Triunfo y La Unión, no será necesario que haya un recurso para distribuir la alimentación a paciente y otro recurso diferente para distribuir la alimentación al personal, sino que será suficiente un solo recurso para distribuir tanto la alimentación de los pacientes como la del personal y el refrigerio.
- 4.4.1.8 El ofertante deberá utilizar utensilios de cocina graduados en onzas, tazas, cucharas, etc., de los cuales hará uso en la distribución del alimento para apegarse a los menús establecidos.
- 4.4.1.9 La presente condiciones de compra incluye: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, menú para las dietas: purés, licuados artesanales, líquidos claros y completos; y menú pediátrico según edad; patrones de refrigerio para personal y paciente, los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar. (ANEXO N° 8, 9 y 10)
- 4.4.1.10 El ofertante deberá presentar 3 menús cíclicos de 4 semanas cada uno: uno de dieta corriente, uno de dieta terapéutica y uno de dieta para diabéticos, considerando el patrón de menú establecido en el numeral 4.2.1.4. y los complementarios 4.2.1.5. y 4.2.1.6, del Numeral 4.2 Especificaciones Técnicas. Debiendo especificar además en el caso del plato fuerte, el método de cocción aplicado a cada plato (horneado, a la plancha, guisado, asado, etc.). Lo anterior con motivo de variar los 3 menús cíclicos. Sin embargo el ofertante que resulte contratado deberá estar en la capacidad y disposición de atender cambios o modificaciones a los menús presentados durante la oferta.
- 4.4.1.11 Para el caso de la Unidad Médica Puerto El Triunfo y Unidad Médica La Unión el ISSS proporcionara por medio del Anexo N° 9 y Anexo N° 10 de la presente



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

condiciones de compra, los menús acorde a los cuales deberá presentar la oferta y con los cuales brindara el servicio durante la ejecución del contrato.

4.4.1.12 Todo ofertante acepta que en caso de resultar contratado y tenga deudas con el ISSS que provengan de sanciones declaradas en firme o de adeudos debidamente comprobados, estos podrán ser descontados del monto del contrato que se derive de esta gestión o de cualquier otro contrato.

4.4.1.13 Los ofertantes deberán cumplir con las especificaciones técnicas que se detallan en la oferta de compra.

4.4.2 OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

4.4.2.1 El proveedor deberá presentar al inicio del contrato copia de examen general de heces del personal manipulador de alimentos que se encuentren designados en cada Centro de Atención. Esto también aplicará para los empleados que ingresen durante la vigencia del contrato.

4.4.2.2 El ISSS por medio del Departamento Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI) u otro que la Dirección General designe, durante el proceso de ejecución del contrato deberá realizar y validar los análisis de pruebas microbiológicas (muestreos)

4.4.2.3 Deberá cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos al prepararlos, servirlos y distribuirlos para cada alimento en particular, de acuerdo a las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de los alimentos (Anexo No.9)

4.4.2.4 El personal de supervisión deberá presentarse con su respectiva gabacha blanca y el personal operativo deberá presentarse debidamente uniformado con delantal o gabacha blanca, cumpliendo con las normas de higiene personal, redecilla o gorro, guantes, zapatos bajos y cerrados. Así mismo no deberán portar anillos, alhajas, y las uñas deben mantenerse recortadas, limpias y sin pintura, lo que será supervisado por la Nutricionista, y/o Enfermera Jefe de Servicio del centro de atención. El personal citado portara en un lugar visible su carné de identificación.

4.4.2.5 No deberá mantener laborando a empleados que presenten enfermedades infectocontagiosas tales como: Conjuntivitis, diarreas, enfermedades respiratorias, infecciones en la piel y otras similares.

4.4.2.6 Deberá colocar carteles en los lugares donde permanezcan los trabajadores (dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, que recibe el servicio y en las instalaciones del proveedor, que indique la práctica de normas higiénicas como el lavado de manos, manipulación de desechos orgánicos, etc., y otra recomendaciones que fomenten la práctica de hábitos higiénicos esenciales a la salud de los trabajadores.

4.4.2.7 Mantener y ejecutar un programa permanente de erradicación de insectos y roedores en las instalaciones del suministrante y así como en las instalaciones del ISSS que le son asignadas y equipos propios, el cual será verificado a través de un documento escrito



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

(bitácora) durante la vigencia del contrato o cuando el ISSS considere necesario el cumplimiento del mismo.

4.4.2.8 En las áreas altas de las instalaciones del local del suministrante (ventanas, cielo falso, etc.), deben haber cedazos para evitar el ingreso de vectores; y las losetas deben ser herméticas y debidamente instaladas.

4.4.2.9 Contar con depósitos de basura con su respectiva bolsa negra y tapadera dentro de las instalaciones de la planta y Centros de Atención.

4.4.2.10 No servirá alimentos o preparaciones recalentadas y/o sobrantes.

4.4.2.11 Recoger y retirar de las áreas de pacientes hospitalizados los sobrantes, desperdicios de alimentos y material descartable, después de servir cada tiempo de comida. Dicho retiro de basura se realizará en bolsas negras debidamente rotuladas con el nombre del proveedor y depositarlos en el área de acopio de basura común de cada Centro de Atención.

4.4.2.12 La alimentación a pacientes y personal deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas (olor, sabor, consistencia, temperatura y presentación); así como cumplir con los horarios de distribución de alimentos en cada Centro de Atención.

4.4.2.13 Cuando el paciente requiera alimentación fraccionada, el valor calórico total de la dieta deberá ser distribuido entre 3 a 6 raciones diarias.

4.4.2.14 El Proveedor deberá de suministrar las raciones alimenticias de acuerdo a lo establecido, de lo contrario se establecerán y se notificará los incumplimientos al Contrato.

4.4.2.15 Dar cumplimiento a la solicitud de los diferentes tipos de dietas, las cuales serán detalladas en la Requisición de Dietas de pacientes de los diferentes servicios de hospitalización.

4.4.2.16 El personal encargado de la distribución de los alimentos a pacientes, deberá permanecer como mínimo media hora después del horario estipulado en cada tiempo de comida para solventar cualquier reclamo sobre el servicio por parte de los usuarios o adición de dietas.

4.4.2.17 Será responsabilidad del proveedor, la limpieza del área asignada en cada Centro de Atención, para evitar la contaminación de los alimentos.

4.4.2.18 En caso de derramamiento de alimentos en áreas diferentes a las de distribución (ascensores, parqueos, pasillos, etc.) se deberá notificar inmediatamente al personal encargado de realizar las labores de limpieza del Centro de Atención.

4.4.2.19 Cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos desde la compra de materia prima, recepción, almacenamiento, preparación, empaque, distribución y transportación.

4.4.2.20 El Proveedor deberá presentar un Plan de Trabajo Ordinario, detallando los métodos de trabajo que utilizará, para la atención del suministro de raciones alimenticias. El plan de trabajo ordinario deberá describir los métodos de trabajo en los que especifique los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio como: menús a ofrecer, además



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

detallar las normas de higiene y seguridad que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima de alimentos.

4.4.2.21 El Proveedor deberá proporcionar contenedores térmico y bandejas para pacientes y personal para la distribución de alimentos, según la necesidad de cada centro de atención así mismo, lo anterior no exime la responsabilidad del proveedor de contar con los equipos propios necesarios para prestar el servicios de acuerdo a lo plasmado en esta condiciones de compra o para brindar un servicio con una mejor calidad.

4.4.2.22 El Proveedor deberá contar permanentemente con un (1) Licenciados en Nutrición, se excluye para la Unidad Médica La Unión, responsable de supervisar el proceso de producción. Además, se coordinará con la nutricionista y/o personal médico y de enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado. Debiendo presentar al Administrador del Contrato, el Número de Junta de Vigilancia de la Profesión Médica (JVPM) otorgado por el Consejo Superior de Salud Pública, y un plan de supervisión para cada centro de atención, el cual a su vez deberá de ser autorizado por el administrador del contrato. El Nutricionista no deberá realizar las funciones operativas de servicio.

4.4.2.23 La distribución de los alimentos deberá ser para el caso de los empleados del ISSS en el lugar que la Administración de cada Centro de Atención solicitante requiera y deberá contar con el personal necesario para brindar la alimentación tanto para personal como para pacientes, descritos en el numeral 4.4.1.7. de las Obligaciones del ofertante.

4.4.2.24 Para la distribución de raciones alimenticias al personal, el proveedor deberá utilizar el sistema de reparto adecuado a la necesidad de cada Centro de Atención, para lo cual se coordinará con el personal designado para el registro y control de la prestación alimenticia.

4.4.2.25 Es responsabilidad del personal del suministrante proporcionar un trato con calidez y amabilidad, de manera que refleje esmero en la atención al paciente y al empleado.

4.4.2.26 El proveedor deberá aceptar que durante los días festivos y fines de semana los requerimientos de dietas a servir pueden variar entre 30 ó 40% menos respecto a los días hábiles.

4.4.2.27 El proveedor deberá estar en la capacidad y contar un 20% de comidas adicionales en cada tiempo de comida por cualquier incremento de pacientes al momento de despachar las dietas (ingresos, cambio de prescripción). Con el propósito de cumplir en un 100% las prescripciones médicas. (El 20% deberá ser estimado con base al total de dietas solicitadas para pacientes y/o personal según sea el caso).

4.4.2.28 Retirar las solicitudes de requisición de dietas de los Centros de Atención, en los horarios siguientes:

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO
DESAYUNO	Durante el periodo comprendido entre las 6:00 p.m. hasta las 11:30 p.m. del día anterior
ALMUERZO	De 8:00 a.m. a 10:00 a.m. del mismo día
CENA	Hasta las 2:00 p.m. del mismo día



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

4.4.2.29 El personal que brinde el servicio de distribución de los alimentos, deberá ser facilitado por el proveedor, el ISSS por su parte, proporcionará un espacio físico dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, para que el suministrante coordine la distribución de las raciones alimenticias a los pacientes y personal. El espacio físico dependerá de la disposición misma de cada uno de los Centros de Atención.

4.4.2.30 El tiempo utilizado para la distribución de alimentos a los pacientes no deberá exceder de una (1) hora.

4.4.2.31 El proveedor estará sujeto a la Supervisión por parte de los Centros de Atención usuarios del servicio, realizando visitas de campo a la planta de producción; para tal efecto será la Nutricionista o dietista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería y/o Administración quienes se encargarán de dicha supervisión; se emitirá reporte para rendir informe a la Dirección del Centro de Atención, con copia al Administrador del Contrato, y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI cuando aplique. Las supervisiones para este contrato en el caso para Unidad Médica de Puerto El Triunfo apoyará La nutricionista de la Unidad Médica de Usulután y para Unidad Médica La Unión apoyara La nutricionista de Hospital Regional de San Miguel, que además deberá de incluir la visita al Centro de Atención respectivo.

4.4.2.32 La presente condiciones de compra incluye: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, menú para las dietas: purés, licuados artesanales, líquidos claros y completos; y menú pediátrico según edad; patrones de refrigerio para personal y paciente, los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar y se requiere que el servicio se apegue a lo detallado en el presente documento. El ISSS se reserva el derecho de realizar cambios a los menús presentados por el suministrante; de acuerdo a las necesidades de cada Centro de Atención, durante la vigencia del Contrato; para lo cual se hará del conocimiento anticipado del suministrante y dichos cambios mantendrán la composición nutricional establecida.

4.4.2.33 El personal contratado por el Suministrante debe haber recibido curso sobre manipulación de alimentos, Manejo de desechos sólidos, presentando constancia, certificada por el ISSS ó El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y mantenerse dentro de un programa de capacitación constante, que ayude a un mejor desempeño de los mismos, en todo aspecto relacionado al servicio que brinda el suministrante (manipulación y manejo de alimentos, tipos de dietas, relaciones humanas, seguridad ocupacional etc.).

4.4.2.34 El personal por parte del proveedor deberá presentarse puntualmente a sus labores.

4.4.2.35 Los productos a utilizar deberán reunir las características de óptima calidad desde la adquisición de la materia prima hasta la distribución del plato servido, según detalle:

- a Que tengan fecha de elaboración y vencimiento
- b Con el registro de Salud (R.D.G.S.)
- c Los insumos deben estar adecuadamente almacenados



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

- D Las frutas y verduras deberán desinfectarse con yodo o hipoclorito de sodio, y deben de ser adquiridas frescas
- e Productos lácteos pasteurizados y embutidos empacados al vacío
- f No utilizar alimentos sobrantes y/o recalentados
- g Que todo alimento que este en refrigeración este guardado herméticamente por separado o envuelto con papel film
- h Si el alimento es sacado de su empaque original se debe de agregar la fecha de elaboración y vencimiento al depósito hermético

4.4.2.36 Mantener estrictos controles de higiene y manipulación de alimentos, en las diferentes etapas del proceso de elaboración y distribución de los alimentos.

4.4.2.37 Durante la elaboración y la distribución de los alimentos, debe mantener limpio y ordenado el equipo y la planta física, antes, durante y después de ser utilizada.

4.4.2.38 Los desechos o desperdicios de alimentos procedentes de la planta de producción, deberán manejarse adecuadamente, según indicaciones de las autoridades sanitarias del Ministerio de Salud y según norma de manejo adecuado de desechos comunes establecida por el ISSS. (Anexo No. 10)

4.4.2.39 El proveedor que resulte ganador deberá cumplir con el siguiente horario de servicio de alimentación:

TIEMPO DE COMIDA	PACIENTE	PERSONAL
Desayuno	6:30 a.m. - 7:30 a.m.	7:00 a.m.- 8:00 a.m.
Almuerzo	12:00 m.d. - 1:00 p.m.	12:00 m.d. - 2:00 p.m.
Cena	5:30 p.m. - 6:30 p.m.	5:30 p.m. - 7:00 p.m.
Refrigerio Personal		8:30 p.m. - 9:30 p.m.

Nota:

El horario de desayuno para personal solo aplica para la Unidad Médica Puerto El Triunfo. El refrigerio de personal para las Unidades Médicas Puerto el Triunfo y La Unión se entregara junto con la cena.

4.4.2.40 Los cambios que puedan generarse en los horarios para el servicio de los alimentos, se harán del conocimiento del proveedor con la debida anticipación.

4.4.2.41 El personal del proveedor deberá presentarse como mínimo de 30 a 45 minutos antes del horario de inicio de distribución o según la necesidad del Centro de Atención.

6.4.2.42 Durante el desarrollo del servicio, el proveedor debe hacer buen uso de las instalaciones de cada uno de los Centros de Atención que atienda, en caso de comprobarse daños atribuibles al proveedor, ésta deberá responder con los costos de reparación.



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

4.4.2.43 El proveedor debe incluir las obligaciones patronales (SALUD, AFP) con su personal desde el inicio del servicio.

4.4.2.44 Los refrescos no naturales a servir, deberán ser procesados, pasteurizados y en presentación individual. Cuando el médico indique que el refresco o jugo a servir a pacientes no sea procesado, debido a la naturaleza de la dieta, el suministrante deberá proporcionar refresco o jugo natural preparado con agua helada purificada sin hielo elaborado con la misma por la empresa suministrante.

4.4.2.45 Los vegetales deberán ser cocidos y en el caso de servir frutas estas deberán estar frescas y sin defectos, en bolsa plástica individuales.

4.4.2.46 La ración a servir de cereal de desayuno, será de $\frac{3}{4}$ de taza en presentación individual en bolsa plástica.

4.4.2.47 La porción de carne y lonja deberán pesar mínimo 4 onzas ya cocinadas. El pollo, pescado (con hueso) y mariscos (con cáscara y/o caparazón), deberán pesar mínimo 5 onzas ya cocinadas. En ambos se excluyen las salsas u otro tipo de ingredientes que acompañen a estos.

4.4.2.48 Los alimentos solicitados por cada Centro de Atención deberán ser previamente preparado en las instalaciones del suministrante;

4.4.2.49 El proveedor deberá contar con la cantidad adecuada de materia prima e insumos necesarios para la ejecución del servicio, garantizando su calidad y evitando el desabastecimiento.

4.4.2.50 Cada vez que venza alguno de los permisos requeridos en el Subnumeral 4.1. del numeral 4. DOCUMENTACION TECNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA de los Términos de referencia de la presente condiciones de compra, el proveedor está en la obligación de renovarlos y entregar fotocopia certificada por notario u original de los documentos que respalde la renovación de los permisos, al Administrador del Contrato.

4.4.2.51 El proveedor deberá elaborar un informe mensual (original y copia) de raciones alimenticias servidas y presentarlo al Director del Centro de Atención, o persona que este designe para su verificación, además, deberá contener la firma de la nutricionista institucional (cuando aplique), para comprobar que las cantidades están correctas y cuadradas con los registros internos del ISSS; la copia quedará en poder del Director o Administrador y el original será utilizado por el suministrante para el trámite de pago.

4.4.2.52 El proveedor deberá cumplir con la composición nutricional y características organolépticas por tipo de dieta requerida:

a)	COMPOSICION NUTRICIONAL - CALORIAS: 2,200 AL DIA
	275 Gramos de Carbohidratos (50%)
	110 Gramos de Proteínas (20%)
	73.3 Gramos de Grasa (30%)
b)	DISTRIBUCION CALORICA POR TIEMPO DE COMIDA
	Desayuno = 770 Calorías (35%)



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

	Almuerzo = 720 Calorías (32.5%)
	Cenas = 720 Calorías (32.5%)
PACIENTES Y PERSONAL DIABETICO	
a)	COMPOSICION NUTRICIONAL - CALORIAS: 1,700 AL DIA
	213 Gramos de Carbohidratos (50%)
	85 Gramos de Proteínas (20%)
	57 Gramos de Grasa (30%)
b)	DISTRIBUCION CALORICA POR TIEMPO DE COMIDA
	Desayuno = 544 Calorías (32%)
	Almuerzo = 612 Calorías (36%)
	Cenas = 544 Calorías (32%)

4.4.2.53 El proveedor deberá dar cumplimiento al patrón de menús y sus especificaciones para dieta corriente y terapéutica, de acuerdo a detalle:

PATRON DE 2,200 CALORÍAS PARA PACIENTES Y PERSONAL

ALIMENTOS	INTERCAMBIOS	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
PANES Y CEREALES	11	4	3	4
FRUTAS	6	2	2	2
VEGETALES	3	-	2	1
CARNES	10	3	4	3
LECHE	1	1	-	-
GRASAS	5	1	2	2

PATRON DE 1,700 CALORIAS PARA PACIENTES DIABETICOS

ALIMENTOS	INTERCAMBIOS	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE	1	1	0	0
PANES Y CEREALES	7	2	2	3
FRUTAS	3	1	1	1
VEGETALES	2	-	1	1
CARNES	10	3	4	3
GRASAS	2	-	1	1

ESPECIFICACIONES PARA PACIENTES:

ESPECIFICACION	DETALLE
LACTEOS	Leche semi descremada al 2.0% para dieta corriente y descremada al 1.0% de grasa para dieta terapéutica, yogurt consistencia sólida o líquida de presentación individual (botella o vaso)



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

	Queso procesado blanco, queso cremado, queso duro blando (empacado al vacío), queso fresco y requesón. (todos los lácteos deben ser pasteurizados).
CARNES	Magra: Lonja de curvina, dorado o mero (No tiburoncillo ni anguila), pollo sin piel, salón, posta pacha, posta negra, aleta, posta de yugo. Semi-gorda: lomo rollizo, lomo pacho, angelina, choquezuela, embutidos no ahumados (jamón de pavo, jamón virginia o de pollo, salchicha de pavo o de pollo), huevo de gallina (de un peso neto que oscile entre 90 y 100 gramos)
ACEITES Y/O GRASAS	Crema pura pasteurizada, aceite vegetal (canola, maíz, girasol y soya), aceite de oliva extravirgen para vinagretas y aderezos
BEBIDAS	Para los desayunos será leche y para las cenas la bebida será caliente (atol o té). En todos los almuerzos deberá incorporarse 8 onzas de caldo o consomé, preparados en forma natural, servido en vaso de. Para el almuerzo del paciente se incluirá 6.8 onzas de jugo de fruta procesado individual y para el paciente diabético bebida light.
VARIOS	El puré de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga productos artificiales.

4.4.2.54 Se puede hacer intercambio de la bebida fría por agua embotellada purificada, si así se requiere.

ESPECIFICACIONES PARA PERSONAL:

ESPECIFICACION	DETALLE
LACTEOS	Queso procesado blanco, queso cremado, queso duro blando (empacado al vacío), queso fresco y requesón. (Todos los lácteos)
CARNES	Magra: pescado, lonja de curvina, dorado o mero (No tiburoncillo ni anguila), mariscos sin cáscara, pollo sin piel, salón, posta pacha, posta negra, aleta, posta de yugo Semi-gorda: lomo rollizo, lomo pacho, angelina, choquezuela, chuleta de res, pollo, embutidos no ahumados (jamón de pavo, jamón virginia o de pollo, salchicha de pavo o de pollo), huevo de gallina (de un peso neto que oscile entre 90 Y 100gramos)
ACEITES Y/O GRASAS	Crema pura, aceite vegetal (canola, maíz, girasol y soya), aceite de oliva extravirgen para vinagretas y aderezos
BEBIDAS	En todas las cenas la bebida será fría o caliente. En todos los almuerzos se servirá refresco natural de 8 onzas. En todos los almuerzos deberá incorporarse 8 onzas de caldo o consomé, preparados en forma natural, servidos en vaso de 10 onzas con tapadera.
VARIOS	El puré de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga

- Se puede hacer intercambio de la bebida fría por agua embotellada purificada, si así se requiere.
- La bebida fría deberá ser natural (con fruta hervida, sin excepción, agua purificada y hielo elaborado por la empresa con agua purificada), servida en vaso de 10 onzas.



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

4.4.2.55 La Distribución de los Menús Cíclicos (4 Semanas) de las Dietas Corrientes y Terapéuticas, para el tiempo de Almuerzo deberá cumplir con el esquema de plato fuerte siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA/SEMANA
SOPA: PLATO ÚNICO *	1
POLLO**	2
PESCADO O MARISCOS**	1
CARNES ROJAS**	2
PASTA O RELLENO ***	1

*Cuando aplique, este deberá ser acompañado por una guarnición (lácteos: queso duro y/o crema, arroz o sustituto, aguacate, vegetales, embutidos).

** Aplicándole diferentes métodos de cocción y diferente sazón a este plato fuerte (horneado, a la plancha, guisado, asado, etc.) para variar los menús.

***Al servir pasta o relleno ésta deberá incluir la cantidad solicitada de intercambios de proteínas (4 onzas).

4.4.2.56 El proveedor deberá dar cumplimiento a los intercambios para Refrigerio nocturno para personal y refrigerio para pacientes de acuerdo a las especificaciones siguientes:

ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERSONAL	INTERCAMBIO PACIENTE
PANES Y CEREAL	2	2
LACTEOS Y/O EMBUTIDOS	2	2
CAFÉ CON AZUCAR O	1	-
ATOL, TE O JUGO DE FRUTA	-	1
FRUTAS	1	-

4.4.2.57 Las DIETAS TERAPÉUTICAS podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoproteica, hiperproteica, hipocalórica, hipercalórica, hipokalemica, hiperkalemica, alta o baja en fibra (residuos), sin grasa, alta en grasa, sin lactosa, mecánicamente suave, baja en purinas, sin irritantes, purés, astringentes, hipo alergénicas y otras.

4.4.2.58 En el caso de los pacientes con dietas individualizadas que por su misma condición fisiopatológica no toleren la dieta que se les sirva, la proveedor deberá en el caso que el ISSS lo solicite, cambios al menú establecido. En este caso el ISSS informara a la proveedor con anticipación del caso.

4.4.2.59 La dieta del paciente diabético deberá servirse de acuerdo a la cantidad de calorías diarias indicadas por el médico tratante para lo cual se adjunta distribución nutricional y calóricas, y patrón de menú de 1,700 calorías para una población estándar. Aunque la cantidad de calorías podrá variar de acuerdo a las necesidades específicas del paciente.



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

4.4.2.60 La proveedor deberá basarse en los tipos de menús cíclicos pediátricos que se detallan según las edades: para niños y niñas de seis (6) a nueve (9) meses, Anexo No 6.1, menú para niños y niñas de más de nueve meses (9) a doce (12) meses, Anexo No 6.2, menú para niños y niñas de más de un año (1) a seis años (6), Anexo No 6.3 y de más seis años (6) a doce (12) años Anexo No. 6.4. Dichos menús estarán sujetos a modificación según prescripciones pediátricas.

4.4.2.61 Dejará dieta servida en material desechable térmico ó material reutilizable debidamente cubierto con su debida protección para los casos en que el personal por motivos de trabajo no se encuentre en su respectivo lugar.

4.4.2.62 La nutricionista o quién la Dirección del Centro de Atención designe, podrá rechazar alimentos que no cumplan con las propiedades organolépticas y deberá ser sustituido inmediatamente por otro alimento con similar composición nutricional.

4.4.2.63 El ISSS pagará únicamente por plato servido (pacientes y/o personal).

4.4.2.64 El proveedor deberá cumplir las especificaciones y los patrones de menús establecidos en las presentes condiciones de compra.

4.4.2.65 El transporte de la alimentación deberá realizarse a través de un vehículo de transporte cerrado y adecuado y con su Permiso Sanitario vigente, para trasladar las raciones alimenticias en forma total para cada tiempo de comida al CENTRO DE ATENCIÓN (mínimo 1 vehículo para cada Centro de Atención).

4.4.2.66 Para la distribución interna de los alimentos el proveedor deberá utilizar depósitos herméticos térmicos para distribución de los alimentos a pacientes y personal según aplique y de conformidad con el numeral 4.1.1 de las OBLIGACIONES DEL OFERTANTE.

4.4.2.67 El proveedor deberá contar con un filtro purificador y ozonizador (que cuente con bitácora de mantenimiento), para purificar el agua o utilizar agua envasada purificada, para preparación de bebidas frías y lavado de vegetales que podrían ir crudos en alguna preparación (tomates, cebolla, cilantro, apio, u otros). No se permitirá ensaladas frescas.

4.4.2.68 En lo relacionado con la calidad del agua utilizada dentro del proceso de elaboración de alimentos el proveedor deberá llevar un control de la medición de cloro residual de conformidad con lo establecido por el Ministerio de Salud Pública.

4.4.2.69 En relación al servicio de alimentación para personal, el ISSS podrá si así lo considera necesario, disminuir la cantidad de calorías de 2200 a 1700 diarias, en el caso que se desee solicitar un menú de desayuno, almuerzo ó cena para el personal con diagnóstico de diabetes mellitus.

4.4.2.70 El proveedor deberá contar durante toda la vigencia del contrato, con al menos las instalaciones adecuadas y con todo el equipo mínimo descrito en el apartado 4.3.1. de



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

la EVALUACIÓN TÉCNICA denominado: INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MÍNIMO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, CON LOS QUE DEBE CONTAR EL OFERTANTE PARA OFRECER EL SERVICIO.

4.4.2.71 En el caso sea necesario durante la vigencia del contrato, el proveedor deberá estar en la capacidad y disposición de atender cambios o modificaciones a los menús cíclicos según la necesidad de cada Centro de Atención, lo cual deberá hacerse de conocimiento con la debida anticipación.

4.4.2.72 El proveedor acepta que en caso existir deudas con el ISSS que provengan de sanciones declaradas en firme o de adeudos debidamente comprobados, estos podrán ser descontados del monto del contrato que se derive de esta gestión o de cualquier otro contrato.

4.4.3 OBLIGACIONES DEL ISSS

4.4.3.1 Exigir al proveedor copia de examen general de heces del personal manipulador de alimentos.

4.4.3.2 Con relación al apartado **4.4.2.2** que se encuentra en las Obligaciones del proveedor del presente documento, el costo de las pruebas microbiológicas correrá por cuenta del ISSS.

4.4.3.3 Para un mejor control sobre el servicio prestado (cantidad de raciones servidas), se utilizarán los siguientes métodos; para el caso de las raciones a los pacientes, a través de hojas de requisición de dieta y vales de consumo, para los empleados por medio de la tarjeta de alimentación y hoja o libro de control de raciones servidas, que estará ubicado en el comedor de empleados o el área que haya sido asignada para ello, según Manual de Normas y Procedimientos de Alimentación y Dietas.

4.4.3.4 La Dirección de cada Centro de Atención designará una persona para la elaboración del resumen mensual, el cual servirá para cotejar los datos que presente el suministrante, este informe deberá ser anexado a la factura para efectos de pago.

4.4.3.5 Reportar o solicitar el cambio de personal del proveedor que presente algún tipo de conducta inapropiada.

4.4.3.6 Como complemento a lo anterior, la Dirección de cada Centro de Atención, usuario del servicio, se reunirá cada vez que sea necesario con el proveedor, a efecto de evaluar el cumplimiento de lo establecido en las condiciones del contrato respectivo.

4.4.3.7 Para aquellos casos de medidas de aislamientos indicadas por los médicos, el personal de enfermería del ISSS repartirá directamente las raciones alimenticias servidas por el suministrante.



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

4.4.3.8 Para el caso de la Unidad Médica Puerto el Triunfo y Unidad Médica La Unión el ISSS proporcionara por medio del Anexo N° 9 y Anexo N° 10 de la presente condiciones de compra, los menús acorde a los cuales deberá presentar la oferta y con los cuales brindara el servicio durante la ejecución del contrato. No obstante a solicitud del ISSS y durante la ejecución del contrato, este podrá solicitar alguna modificación de los menús si así lo considera necesario, notificándolo con la debida anticipación.

4.4.3.9 El ISSS proporcionará un espacio físico dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, para que el suministrante coordine la distribución de las raciones alimenticias a los pacientes y personal. El espacio físico dependerá de la disposición misma de cada uno de los Centros de Atención.

4.4.4 SISTEMA DE SUPERVISIÓN

4.4.4.1 La supervisión del servicio y distribución de las raciones alimenticias, será ejercida por el personal designado por el ISSS y podrá ser la Nutricionista y/o administrador, quienes deberán ser acompañados de un equipo técnico de cada Centro de Atención objeto de esta proceso, quienes deberán supervisar que el proveedor cumpla con los estándares solicitados en la presente condiciones de compra; para lo cual se podrá realizar visitas de campo a la planta de producción así como la elaboración de informes a las autoridades del Centro de Atención. En el caso particular de las Unidades Médicas Puerto El Triunfo y La Unión, el equipo técnico podrá ser conformada por la jefatura de enfermería, el educador en salud y/o el administrador.

4.4.4.2 Los resultados negativos de las supervisiones realizadas de acuerdo al numeral 4.4.4.1., serán notificados al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, en el caso que la proveedor no haya resuelto satisfactoriamente por medio de la gestión local, para que dicho Departamento aplique las sanciones legales correspondientes, por incumplimiento de contrato.

4.4.4.3 El Sistema de solicitud de las raciones para paciente a servir se realizará a través de original y copia de la requisición de dietas y vales de consumo solicitado por el servicio atendido, la cual deberá ser firmada en cada tiempo de comida por Enfermería. Y para personal se hará a través del Informe Detalle Diario de Dietas a Servir.

4.4.4.4 El sistema de control de las raciones servidas lo realizará la nutricionista o personal designado por el Director del Centro de Atención.

4.4.5 RECEPCIÓN DEL SERVICIO

El responsable de la recepción del servicio será el Nutricionista y/o administrador de cada centro de Atención, al que se le brinda el servicio quien firmará de recibido a satisfacción. Además, será el encargado de administrar el contrato, debiendo informar por escrito cualquier irregularidad del proveedor al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, para que tramitar cálculo de penalización de acuerdo a lo estipulado en el apartado de penalización económica y ejecución coactiva.



4.4.6 REDISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS CONTRATADAS

De ser necesaria una o varias redistribuciones del monto contratado para cada código en un mismo Centro de Atención esta podrá realizarse, según las situaciones descritas:

Siempre que el código recibido se facture al precio unitario contratado y no se exceda el monto total del contrato.

Podrán realizarse redistribuciones de monto entre distintos Centros de Atención incluidos en el mismo proceso de compra, siempre y cuando no se exceda el monto total del contrato. Para tal efecto basta que el administrador del contrato notifique al suministrante los montos a redistribuir por código con copia al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI.

4.4.7 ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD INSTITUCIONAL.

El ISSS por medio del Departamento Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI) u otro que la Dirección General designe, deberá realizar análisis de pruebas microbiológicas (muestras) durante la vigencia del contrato. DACABI, remitirá informe al Administrador del Contrato del Centro de Atención usuario del servicio y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI. **4.4.6 REDISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS CONTRATADAS.**

De acuerdo a necesidad institucional, dentro de un mismo proceso de compra y durante la vigencia del mismo, el administrador de contrato podrá transferir asignación presupuestaria y/o saldo entre los códigos incluidos en estas condiciones de compra con el mismo proveedor.

4.4.8 RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS A SATISFACCIÓN:

La recepción de los servicios contratados se efectuará de conformidad con las condiciones que se detallan a continuación:

4.4.8.1 El documento que acredita la recepción de los servicios por parte del ISSS es el Acta de Recepción, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por.

4.4.8.2 Para emisión y firma de las Actas de Recepción es necesario que los servicios contratados se encuentren completamente recibidos.

Si se encontrare que los servicios no cumplen con lo requerido por el Instituto de conformidad con los términos técnicos, oferta o demás documentos contractuales, el proveedor está obligado a realizar una reposición del mismo o según acuerdo de reposición entre ambas partes, en un lapso estipulado en la notificación de rechazo, extendida por el Administrador del Contrato, en caso de requerir un plazo adicional, deberá ser solicitado de forma escrita al Administrador del Contrato para su evaluación si se acepta o rechaza dicha petición. En caso que el proveedor no resuelva el problema en el tiempo estipulado, se hará efectivo lo dispuesto en el apartado de penalización económica. En el caso que efectuó la reposición posterior a la fecha estipulada en la notificación de rechazo, el



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

servicio podrá ser recibido, sin embargo no lo exonera de las sanciones respectivas. El servicio rechazado no puede ser entregado al ISSS bajo ninguna modalidad de compra; si este fuere el caso se impondrán las sanciones correspondientes.

4.4.8.3 Presentación de factura con nombre, firma y sello del Administrador del Contrato y del proveedor, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por, **debiendo facturar al finalizar cada servicio requerido por el administrador del contrato.**

4.4.8.4 El responsable de recibir los servicios será el Administrador del Contrato, quien informará cualquier incumplimiento por parte del proveedor al Departamento de Contratos y Proveedores para que se dé seguimiento a las sanciones respectivas, establecidas por la BOLSA, y establecerá como fecha de recepción en el Acta correspondiente, el día y la hora en que fue recibido el servicio a satisfacción del ISSS.

4.4.9 VARIACIÓN EN LOS PLAZOS DE ENTREGA

Las partes contratantes podrán acordar antes del vencimiento del plazo contractual, variaciones en la cantidad o fecha en la entrega de los productos, especialmente por casos fortuitos o fuerza mayor, siempre que no afecte los intereses del ISSS.

5. ERRORES U OMISIONES SUBSANABLES

Todos los documentos que se señalan a continuación pueden ser objeto de subsanación dentro del presente proceso de compra, en las condiciones y plazos que se detalla a continuación:

Nº	DOCUMENTOS SUBSANABLES	CARACTERÍSTICA SUBSANABLE
1	Los documentos técnicos requeridos en el numeral 4. OFERTA TECNICA Y ESPECIFICACIONES DE LO SOLICITADO	Por error o por omisión del documento

El Instituto podrá recibir documentación subsanable:

- Los documentos enumerados en el cuadro anterior contenidos en el numeral 1, ya sea por **error o por omisión**, serán subsanables dentro de un plazo máximo de **DOS (2) días hábiles** contados a partir del día siguiente de recibida la notificación por parte del Puesto de Bolsa Comprador para que cumpla con el error o con la omisión. **La falta de cumplimiento motivará que la oferta no seleccionada para continuar en el proceso de evaluación.**

NOTA: EL ISSS SE RESERVA EL DERECHO DE SUBSANAR HASTA UN MÁXIMO DE DOS VECES LA DOCUMENTACIÓN SEÑALADA EN EL CUADRO ANTERIOR.

6. ORDEN DE INICIO.



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

La ejecución del servicio deberá comenzar a partir de la fecha detallada en la Orden de inicio, la cual será emitida por el Administrador del Contrato dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la firma del mismo, en ella se indicará el plazo de ejecución del servicio.

6.1 ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

El(los) Administrador(es) del contrato será la Nutricionista o Dietista para el caso del Unidad Médica de Soyapango e Ilopango; para Unidad Médica de Puerto el Triunfo y Unidad Médica La Unión, el Director de cada Centro de Atención deberá de designar al Recurso Idóneo, encargado de la recepción, quien será el responsable de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. Dicho administrador de contrato informará al proveedor el nombre y cargo de la persona designada para la administración del contrato, quienes firmarán de recibido los bienes y será(n) el(los) responsable(s) de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, debiendo notificar por escrito a la proveedor del incumplimiento observado; en caso que el proveedor no haya atendido dicha notificación, el administrador de contrato deberá informar al puesto de bolsa comprador para que este lo haga de conocimiento del puesto de bolsa vendedor con copia al Departamento de Contratos y Proveedores, para que se dé seguimiento a las sanciones respectivas según normativa de BOLPROS, S.A. DE C.V., en los casos de falla de calidad deberá también notificar al Departamento de Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos, para el registro de experiencia correspondiente.

6.2 MODIFICACIONES CONTRACTUALES

Toda solicitud de modificación contractual debe ser presentada al puesto de bolsa comprador y éste al **Departamento de Contratos y Proveedores del ISSS**. Su aceptación está supeditada a la opinión técnica del Administrador del Contrato, la aprobación de Consejo Directivo del ISSS y la aceptación del proveedor cuyo contrato se solicitará adendar ante BOLPROS, S.A. DE C.V., por medio del puesto de bolsa comprador con base a los arts. 82 y 83 del Instructivo de Operaciones y Liquidaciones de la Bolsa.

Cuando la solicitud proceda del Administrador del Contrato, éste debe justificar y documentar la necesidad de dicha modificación, así como presentar su solicitud a más tardar 20 días calendario de que finalice la vigencia del contrato.

Cuando la solicitud proceda del proveedor, se analizará que la misma no afecte los intereses Institucionales, ni conlleve incremento en los precios contratados, y podrá presentarla a más tardar 45 días calendarios antes del vencimiento de la vigencia del contrato. Aquellas modificaciones que por su naturaleza afecten la recepción de los bienes en el plazo contratado, deberán presentarse a más tardar 30 días calendarios previos a la entrega que se verá afectada. El ISSS considerando la necesidad institucional se reserva el derecho de aceptar dichas solicitudes fuera de dicho plazo.



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

No se aceptarán modificaciones cuando se encuentren encaminadas a alterar el objeto contractual, favorecer situaciones que correspondan a falta o inadecuada planificación de las adquisiciones, o convalidar la falta de diligencia del proveedor en el cumplimiento de sus obligaciones.

ANEXOS

ANEXO N° 1

ÍNDICE GENERAL DE LA OFERTA

I. OFERTA TÉCNICA Y ESPECIFICACIONES DE LO SOLICITADO

1. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA DIVIDIDA POR CÓDIGO SEGÚN EL ORDEN DE LOS CÓDIGOS CONTENIDO EN EL ANEXO.

1 Código_____

- a. Cuadro Resumen de Especificaciones Técnicas de los bienes Ofertados
- b. Documentación técnica de los bienes (si aplica)

2 Código_____

- a. Cuadro Resumen de Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados
- b. Documentación técnica de los bienes (si aplica)

2. Otros documentos técnicos

ANEXO No.2

CARTEL Y DISTRIBUCION

Unidad Médica Ilopango

No	CODIGO	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD SOLICITADA	PRECIO UNITARIO SIN IVA	PRECIO TOTAL SIN IVA	USUARIO /SOLICITANTE
1	121002058	DIETA BLANDA PTE PED. DE 6-9 MESES, UM I	C/U	992			U.M. ILOPANGO
2	121002059	DIETA BLANDA PTE PED. DE 9-12 MESES, UM	C/U	992			U.M. ILOPANGO
3	121002066	DESAYUNO PTE. PED. DE 12MESES-6AÑOS, UM	C/U	620			U.M. ILOPANGO
4	121002067	DESAYUNO PTE. PED. DE + 6-12 AÑOS, UM IL	C/U	496			U.M. ILOPANGO
5	121002068	ALMUERZO PTE. PED. DE + 12M-6AÑOS, UM IL	C/U	620			U.M. ILOPANGO
6	121002069	ALMUERZO PTE. PED. DE + 6-12 AÑOS, UM I	C/U	496			U.M. ILOPANGO
7	121002043	CENA PTE PED. DE + 12 M - 6 AÑOS, UM ILO	C/U	620			U.M. ILOPANGO
8	121002044	CENA PTE PED. DE + 6 - 12 AÑOS, UM ILOPA	C/U	496			U.M. ILOPANGO
9	121002045	DIETA LIQ. COMPLETOS PTE PEDIATRIA-UM IL	C/U	620			U.M. ILOPANGO
		TOTAL					



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

Unidad Médica Soyapango

No	CODIGO	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD SOLICITADA	PRECIO UNITARIO SIN IVA	PRECIO TOTAL SIN IVA	USUARIO /SOLICITANTE
10	121002375	DIETA BLANDA PTE PED. DE 6 A MESES-UM SO	C/U	744			U.M. SOYAPANGO
11	121002376	DIETA BLANDA PTE PED. DE 9-12 M - UM SOY	C/U	620			U.M. SOYAPANGO
12	121002377	DESAYUNO PTE. PED. DE 12 M - 6AÑOS, UM S	C/U	744			U.M. SOYAPANGO
13	121002378	DESAYUNO PTE. PED. DE + 6-12 AÑOS, UM SO	C/U	620			U.M. SOYAPANGO
14	121002379	ALMUERZO PTE. PED. + 12M - 6AÑOS, UM SO	C/U	744			U.M. SOYAPANGO
15	121002380	ALMUERZO PTE. PED. + 6 - 12 AÑOS, UM SO	C/U	620			U.M. SOYAPANGO
16	121002381	CENA PTE PED. DE + 12 M - 6 AÑOS, UM SOY	C/U	744			U.M. SOYAPANGO
17	121002382	CENA PTE PED. DE + 6 - 12 AÑOS, UM SOY	C/U	620			U.M. SOYAPANGO
18	121002383	DIETA LIQ. COMPLETOS PTE PEDIATRIA-UM SO	C/U	620			U.M. SOYAPANGO
		TOTAL					

ANEXO N° 3

FORMULARIO DE PRECIOS CONTRATADOS CON IVA Y SIN IVA

(NO DEBERA EXCEDER DE SEIS DECIMALES)

(3 DÍAS HÁBILES POSTERIOR AL CIERRE DE LA NEGOCIACIÓN)

CORR.	CODIGO	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD SOLICITADA	PRECIO UNITARIO SIN IVA	MONTO DE IVA	USUARIO / SOLICITANTE	PRECIO UNITARIO CON IVA	MONTO TOTAL CON IVA
1	121002058	DIETA BLANDA PTE PED. DE 6-9 MESES, UM I	C/U	992			U.M. ILOPANGO		
2	121002059	DIETA BLANDA PTE PED. DE 9-12 MESES, UM I	C/U	992			U.M. ILOPANGO		
3	121002065	DESAYUNO PTE. PED. DE 12 MESES-6 AÑOS, UM I	C/U	620			U.M. ILOPANGO		
4	121002067	DESAYUNO PTE. PED. DE + 6-12 AÑOS, UM I	C/U	496			U.M. ILOPANGO		
5	121002068	ALMUERZO PTE. PED. DE + 12M-6 AÑOS, UM I	C/U	620			U.M. ILOPANGO		
6	121002069	ALMUERZO PTE. PED. DE + 6-12 AÑOS, UM I	C/U	496			U.M. ILOPANGO		
7	121002043	CENA PTE PED. DE + 12 M - 6 AÑOS, UM ILO	C/U	620			U.M. ILOPANGO		
8	121002044	CENA PTE PED. DE + 6 - 12 AÑOS, UM ILOPA	C/U	496			U.M. ILOPANGO		
9	121002045	DIETA LIQ. COMPLETOS PTE PEDIATRIA-UM I	C/U	620			U.M. ILOPANGO		
10	121002375	DIETA BLANDA PTE PED. DE 6 A MESES-UM SO	C/U	744			U.M. SOYAPANGO		
11	121002376	DIETA BLANDA PTE PED. DE 9-12 M - UM SOY	C/U	620			U.M. SOYAPANGO		
12	121002377	DESAYUNO PTE. PED. DE 12 M - 6AÑOS, UM S	C/U	744			U.M. SOYAPANGO		
13	121002378	DESAYUNO PTE. PED. DE + 6-12 AÑOS, UM SO	C/U	620			U.M. SOYAPANGO		



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

14	121002379	ALMUERZO PTE. PED. + 12M - 6AÑOS. UM SO	C/U	744		U.M. SOYAPANGO	
15	121002380	ALMUERZO PTE. PED. + 6 - 12 AÑOS. UM SO	C/U	620		U.M. SOYAPANGO	
16	121002381	CENA PTE PED. DE + 12 M - 6 AÑOS. UM SOY	C/U	744		U.M. SOYAPANGO	
17	121002382	CENA PTE PED. DE + 6 - 12 AÑOS. UM SOY	C/U	620		U.M. SOYAPANGO	
18	121002383	DIETA LIQ. COMPLETOS PTE PEDIATRIA-UM SO	C/U	620		U.M. SOYAPANGO	
		TOTAL					

ANEXO N° 4

FORMATO DE CURRICULUM VITAE

I. DATOS PERSONALES

INCLUIR COMO MÍNIMO: Nombre, DUI, Dirección, Teléfono, estado civil, etc.

II. ESTUDIOS REALIZADOS

INCLUIR DATOS COMO: Bachillerato, Técnico superior, Universitarios, Maestrías, etc.

Institución	Desde	Hasta	Título Obtenido

III. CAPACITACIONES, ENTRENAMIENTOS Y/O SEMINARIOS RECIBIDOS

Descripción	Fecha	Facilitado por:

IV. EXPERIENCIA LABORAL CON PERSONA NATURAL O JURÍDICA PARTICIPANTE

Cargo	Desde	Hasta	Años de Experiencia

V. EXPERIENCIA LABORAL CON OTRAS PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS

Persona Natural o Jurídica (teléfonos)	Desde	Hasta	Años de Experiencia

IMPORTANTE:

El ISSS durante el proceso de evaluación de ofertas se reserva el derecho de verificar la información proporcionada.



ANEXO N° 5

FORMATO DE CONSTANCIA DE EXPERIENCIA

SEÑORES
INSTITUTO SALVADOREÑO DEL
SEGURO SOCIAL PRESENTE.

Por este medio hago constar que el Sr. (a)

_____ ha laborado en:

_____ en el

Departamento, Sección o Área de: _____ Desde _____

Hasta _____.

Realizando funciones en el servicio de alimentación siguiente:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Y para ser presentada al INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, se extiende la presente constancia en la ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del año dos mil _____.

F _____
(SELLO, NOMBRE Y CARGO)

Nota: Este formato podrá ser ampliado con los requerimientos que se crean necesarios.
El ISSS se reserva el derecho de verificar durante el proceso de evaluación de ofertas.



ANEXO No.6
MENU PEDIATRICO

6.1 MENÚ PEDIATRICO DE 6 A 9 MESES (Reg. No.1)

No. 1	No. 2	No. 3
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
4 ONZAS DE PURÉ DE ARROZ O AVENA	4 ONZAS DE PURÉ DE PLÁTANO	4 ONZAS DE CEREAL DE AVENA
1 JUGO DE MANZANA (PASO 1)	1 JUGO DE MAÑANA (PASO 1)	1 JUGO DE MANZANA (PASO 1)
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
1 COLADO DE VEGETALES (PASO 1) QUE NO SEA MIXTO	1 COLADO DE VEGETALES (PASO 1)	COLADO DE VEGETALES (PASO 1) QUE NO SEA MIXTO
1 COLADO DE FRUTAS (PASO 1)	1 COLADO DE MANZANA (PASO 1)	1 COLADO DE GUINEO (PASO 1)
CENA	CENA	CENA
2 GUINEOS EN GLORIA. 1 COLADO DE MANZANA (PASO 1).	4 ONZAS DE PURÉ DE PAPAS. 1 COLADO DE BANANO (PASO 1).	4 ONZAS DE CEREAL DE AVENA. 1 COLADO DE FRUTA (PASO 1).

6.2 MENÚ PEDIATRICO DE, MAS DE 9 MESES A 12 MESES (Reg. No. 2)

No. 1	No. 2	No. 3
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
5 ONZAS DE CEREAL DE AVENA 1 COLADO DE FRUTAS (PASO 3)	MEDIO PLÁTANO EN GLORIA 1 COLADO DE FRUTAS (PASO 3)	4 A 5 CUCHARADAS SOPERAS DE FRIJOL LICUADOS 1 RODAJA DE PAN DE
1 GUINEO EN TROCITOS	4 ONZAS DE JUGO DE FRUTA (PASO 3)	1 COLADO DE MANZANA (PASO 3)
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
8 ONZAS DE SOPA DE POLLO CON VEGETALES, FIDEOS + 2 ONZAS DE POLLO	1/2 TAZA DE VERDURA EN TROCITOS 1 TORTA DE CARNE DE	1/2 TAZA DE MACARRONES EN SALSA NATURAL +
4 ONZAS DE JUGO DE FRUTA NATURAL (ENVASADO PASO 3)	1 COLADO DE FRUTAS (PASO 3)	1 COLADO DE FRUTAS (PASO 3)
CENA	CENA	CENA
1/4 DE TAZA DE FRÍJOL MOLIDO Y COLADOS 1 ONZA DE QUESO FRESCO 1 RODAJA DE PAN DE CAJA	4 ONZAS DE PURÉ DE PLÁTANO 2 CUCHARADAS DE REQUESÓN	4 ONZAS DE PURÉ DE PAPAS 1/2 TAZA DE PIPIAN COCIDO ENTROCITOS



6.3 MENU PEDIATRICO EDADES DE MAS DE 1 AÑO A 6 AÑOS

T/C	DIA 1	DIA 2	DIA 3
DESAYUNO	1 EMPANADA GRANDE DE PLÁTANO Y LECHE	1 HUEVO REVUELTO CON TOMATE	1 PAN CAKES PEQUEÑO CON:
	1/3 TAZA DE FRÍJOL MOLIDO	1/3 TZ DE FRÍJOL MOLIDO	1 CUCHARADITA DE MIEL
	1 CDA. DE CREMA	2 CDA DE REQUESÓN	1/3 TAZA DE CASAMIENTO CON FRÍJOL MOLIDO
	1 UNIDAD DE PAN FRANCÉS DE BOLLO	1 UNIDAD DE PAN FRANCÉS DE BOLLO	2 ONZA QUESO DE CUAJADA
	1 TAZA. ATOLE DE MAICENA DE BANANO	1 TZ DE ATOL DE MOSH	1 UNIDAD DE PAN FRANCÉS DE BOLLO
		1 TAZA ATOLE MAICENA DE VAINILLA	
ALMUERZO	12 ONZ. SOPA DE POLLO (CON 4 ONZAS DE POLLO, VEGETALES, HÍJOS Y PAPA)	4 ONZAS DE POLLO GUISADO	6 ONZAS DE SOPA DE POLLO CON VEGETALES
	1 TORTILLA	4 ONZAS DE PURÉ DE PAPAS GRATINADO	1 TAZA DE MACARRONES EN SALSA NATURAL
	1 GUINEO	1 TORTILLA	4 ONZAS DE POLLO HORNEADO
		1 MANZANA	1 NARANJA
CENA	1 PUPUSA DE FRÍJOL CON QUESO Y SALSA NATURAL	1/2 PLÁTANO EN GLORIA	1 HUEVO REVUELTO CON VEGETALES
	1/2 PLÁTANO HORNEADO	1/3 TAZA DE CASAMIENTO CON FRÍJOL MOLIDO	1/3 TAZA DE CASAMIENTO CON FRÍJOL MOLIDO
	1 TZA. ATOLE DE MAICENA DE VAINILLA	2 ONZAS DE REQUESÓN	1 CUCHARADA DE CREMA
		1 UNIDAD DE PAN FRANCÉS DE BOLLO	1 UNIDAD DE PAN FRANCÉS DE BOLLO
		1 TAZA DE ATOL DE MAÍZ TOSTADO SIN LECHE	1 TAZA DE AVENA MOLIDA

6.4 MENU PEDIATRICO EDADES DE MAS DE 6 AÑOS A 12 AÑOS

T/C	DIA 1	DIA 2	DIA 3
DESAYUNO	1 EMPANADA GRANDE DE PLÁTANO Y LECHE	1 HUEVO REVUELTO CON TOMATE	1 PAN CAKES GRANDE CON
	1/2 TAZA DE FRÍJOL COLADO	1/2 TZ DE FRÍJOL MOLIDO	1 CUCHARADITA DE MIEL
	1 CDA. DE CREMA	2 CDA DE REQUESÓN	1/2 TAZA DE CASAMIENTO CON FRÍJOL MOLIDO
	2 UNIDADES DE PAN FRANCÉS DE BOLLO	2U. PAN FRANCÉS DE BOLLO	2 ONZA QUESO DE CUAJADA
	1 TZA. ATOLE DE MAICENA DE BANANO	1 TZ DE ATOLE DE AVENA	2 UNIDADES DE PAN FRANCÉS DE BOLLO
		1 TAZA ATOLE MAICENA DE VAINILLA	
ALMUERZO	16 ONZ. SOPA DE POLLO (CON 4 ONZAS DE POLLO, VEGETALES, HÍJOS Y PAPA)	6 ONZ. SOPA DE POLLO CON VEGETALES	6 ONZAS DE SOPA DE POLLO CON VEGETALES
	2 ONZAS DE QUESO CREMADO		1 TAZA DE MACARRONES EN SALSA NATURAL
	1 TORTILLA	6 OZ. DE POLLO GUISADO	6 ONZAS DE POLLO HORNEADO
	1 GUINEO	4 ONZAS DE PURÉ DE PAPAS GRATINADO	1 TORTILLA
	1 YOGUR LÍQUIDO	1 TORTILLA	1 NARANJA
	1 MANZANA O PERA		



CENA	2 PUPUSAS DE FRÍJOL CON QUESO Y SALSA	1/2 PLÁTANO EN GLORIA	1 HUEVO REVUELTO CON VEGETALES
	1/2 PLÁTANO HORNEADO	1/2 TAZA DE CASAMIENTO CON FRÍJOL MOLIDO	1/2 TAZA DE CASAMIENTO CON FRÍJOL MOLIDO
	1 TZA. ATOLE DE MAICENA DE VAINILLA	2 ONZAS DE REQUESÓN	2 CÚCHARADA DE CREMA
		2 UNIDADES DE PAN FRANCÉS DE BOLLO	2 UNIDADES DE PAN FRANCÉS DE BOLLO
		1 TAZA DE ATOLE DE MAÍZ TOSTADO SIN LECHE	1 TAZA ATOLE DE AVENA MOLIDA

ANEXO N° 7
MENUS LIQUIDOS

7.1 MENU LIQUIDOS CLAROS

DIA 1	DIA 2	DIA 3
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
8 ONZAS DE ATOL DE VAINILLA	8 ONZAS DE ATOL DE CANELA	8 ONZAS DE ATOL DE FRESA
8 ONZAS DE GELATINA	8 ONZAS DE GELATINA	8 ONZAS DE GELATINA
8 ONZAS DE TE DE MANZANILLA	8 ONZAS DE TE DE LIMON	8 ONZAS DE TE DE CANELA
10 A.M.	10 A.M.	10 A.M.
8 ONZAS DE ATOL DE MAICENA	8 ONZAS DE REFRESCO	8 ONZAS DE COLADO DE FRUTAS
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
8 ONZAS DE CALDO DE RES DESGRASADO	8 ONZAS DE CALDO DE POLLO DESGRASADO	8 ONZAS DE SOPA DE VERDURAS
8 ONZAS DE GELATINA	8 ONZAS DE TE HELADO TRADICIONAL EMBOTELLADO	8 ONZAS DE GELATINA
8 ONZAS DE TE HELADO FRUTAS TROPICALES, ENVASADO	8 ONZAS DE JUGO DE MELOCOTON	8 ONZAS DE TE HELADO DE MELOCOTON
3 PM	3 PM	3 PM
8 ONZAS DE TE CALIENTE	1 PALETA DE FRUTAS	8 ONZAS DE COLADO DE FRUTAS
CENA	CENA	CENA
8 ONZAS DE ATOL DE BANANO	8 ONZAS DE ATOL DE FRESA	8 ONZAS DE ATOL DE VAINILLA
8 ONZAS DE GELATINA	8 ONZAS DE GELATINA	8 ONZAS DE GELATINA
8 ONZAS DE JUGO DE UVA	8 ONZAS DE REFRESCO DE PONCHE DE FRUTAS	8 ONZAS DE JUGO DE NARANJA
8 ONZAS DE TE CALIENTE	8 ONZAS DE REFRESCO	8 ONZAS DE COLADO DE FRUTAS

Los caldos deben prepararse en forma natural con hierbas aromáticas, ajo, chile verde, cebolla y tomate (no usar sopas procesadas ni condimentos artificiales).

Los caldos deben servirse completamente desgrasados.

Todas las bebidas se servirán en vaso descartable de 10 onzas, para que el contenido sea de 8 onzas



7.2 MENU DE PURES

DIA 1	DIA 2	DIA 3
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
1 YOGURT SEMI SOLIDO CON FRUTAS	2 GUINEOS SUDADOS Y MOLIDOS	1 HUEVO TIBIO
8 ONZAS DE PURE DE CEREAL DE ARROZ CON LECHE	1/2 TAZA DE FRIJOLES MOLIDOS Y COLADOS	1/4 DE TAZA DE REQUESON
8 ONZAS DE ATOL DE AVENA	8 ONZAS DE LECHE SEMIDESCREMADA	8 ONZAS DE ATOL DE MAICENA
4 ONZAS DE COLADO DE FRUTAS	6 ONZAS DE GELATINA	1/4 TAZA DE FRIJOLES MOLIDOS
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
8 ONZAS DE PURE DE VEGETALES CON POLLO	8 ONZAS DE PURE DE CARNE CON PIPIAN Y ARROZ	8 ONZAS DE PURE DE POLLO CON PAPA Y ESPINACA
4 ONZAS DE PURE DE PAPA GRATINADO	4 ONZAS COLADO DE FRUTA	6 ONZAS DE FLAN DE VAINILLA
8 ONZAS DE LICUADO DE LECHE CON FRESA	8 ONZAS DE LICUADO DE LECHE CON VAINILLA	8 ONZAS DE LICUADO DE LECHE CON GUINEO
6 ONZAS DE FLAN	4 ONZAS DE PURE DE PAPAS	8 ONZAS DE REFRESCO
CENA	CENA	CENA
8 ONZAS DE PLATANO CON LECHE	8 ONZAS DE PIPIAN CON POLLO	8 ONZAS DE PURE DE CEREAL CON LECHE
8 ONZAS DE PURE DE MANZANA O PERA	6 ONZAS DE GELATINA	8 ONZAS DE PURE DE POLLO CON ZANAHORIA
8 ONZAS DE ATOL DE MAICENA DE BANANO	8 ONZAS DE ATOL DE AVENA	8 ONZAS DE ATOL DE MAICENA DE FRESA
4 ONZAS DE COLADO DE FRUTAS	6 ONZAS DE FLAN	1/4 TAZA DE FRIJOLES MOLIDOS



7.3 MENU LIQUIDOS COMPLETOS

DIA 1	DIA 2	DIA 3
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
8 ONZAS DE ATOL DE AVENA	8 ONZAS DE LECHE CON GUINEO	8 ONZAS DE LECHE TIPO POLEADA
1 YOGURT LIQUIDO DE FRUTAS	8 ONZAS DE TE DE CANELA	8 ONZAS DE ATOL DE AVENA
6 ONZAS DE GELATINA	6 ONZAS DE GELATINA DE FRUTAS	6 ONZAS DE GELATINA
10 AM	10 AM	10 AM
8 ONZAS DE REFRESCO DE FRUTA	1 PALETA DE FRUTA CON LECHE	1 YOGURT LIQUIDO DE FRUTAS
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
8 ONZAS DE CREMA DE PAPA	8 ONZAS CREMA DE POLLO CON VEGETALES	8 ONZAS DE LICUADO DE CARNE CON VEGETALES
8 ONZAS DE LICUADO DE POLLO	8 ONZAS DE FRESCO DE FRUTAS	8 ONZAS DE LICUADO DE FRUTAS
4 ONZAS DE FLAN DE VAINILLA	6 ONZAS DE GELATINA	8 ONZ. DE CALDO DE CARNE
3 PM	3 PM	3 PM
8 ONZAS DE LICUADO DE LECHE CON FRESAS	6 ONZ. DE FLAN	4 ONZAS DE SORBETE DE VAINILLA
CENA	CENA	CENA
8 ONZAS DE ATOL DE MAICENA	8 ONZAS DE LICUADO DE LECHE CON FRUTAS	8 ONZAS DE LECHE CON GUINEO
8 ONZAS DE JUGO DE NARANJA CON ZANAHORIA	8 ONZAS DE ATOL DE BANANO	8 ONZAS DE ATOL DE MAICENA DE FRESA
8 ONZAS DE TE DE MANZANILLA	1 YOGURT LIQUIDO DE FRUTAS	8 ONZAS JUGO DE NARANJA
1 YOGURT LIQUIDO DE FRUTAS	6 ONZAS DE GELATINA	4 ONZAS DE FLAN

Todas las bebidas se servirán en vasos descartables de 10 onzas con tapadera, para servir 8 onzas de líquido



7.4 MENU DE LICUADOS ARTESANALES

DIA 1	DIA 2	DIA 3
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
16 ONZAS DE LICUADO:	16 ONZAS DE LICUADO:	16 ONZAS DE LICUADO:
1 8 ONZAS DE LECHE SEMIDESCREMADA	1 8 ONZAS DE LECHE SEMIDESCREMADA	1 8 ONZAS DE LECHE SEMIDESCREMADA
1 2 CUCHARADAS DE AVENA EN HOJUELAS	1 2 CUCHARADAS DE CEREAL INFANTIL DE ARROZ	1 1/2 TAZA DE HOJUELAS DE MAIZ
1 1/3 DE PLATANO COCIDO	1 1/2 TAZA DE PAPAYA	1 1/2 GUINEO
1 2 CUCHARADITAS DE AZUCAR	1 2 CUCHARADITAS DE AZUCAR	1 2 CUCHARADITAS DE AZUCAR
1 2 CUCHARADITAS DE ACEITE DE CANOLA, MAIZ O GIRASOL	1 2 CUCHARADITAS DE ACEITE DE CANOLA, MAIZ O GIRASOL	1 2 CUCHARADITAS DE ACEITE DE CANOLA, MAIZ O GIRASOL
1 AGUA PURIFICADA	1 AGUA PURIFICADA	1 AGUA PURIFICADA
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
16 ONZAS DE LICUADO:	16 ONZAS DE LICUADO:	16 ONZAS DE LICUADO:
1 8 ONZAS DE CALDO DE POLLO	1 8 ONZAS DE CALDO DE CARNE	1 8 ONZAS DE CALDO DE POLLO
1 3 ONZAS DE CARNE DE POLLO	1 3 ONZAS DE CARNE DE RES	1 3 ONZAS DE CARNE DE POLLO
1 1/4 TAZA DE VEGETALES COCIDOS	1 1/2 TAZA DE VEGETALES COCIDOS	1 1/2 TAZA DE VEGETALES COCIDOS
1 1/4 DE TAZA DE ARROZ	1 1/4 DE TAZA DE FIDEOS	1 1/4 DE TAZA DE PAPA COCIDA
1 2 CUCHARADITAS DE ACEITE DE CANOLA, MAIZ O GIRASOL	1 2 CUCHARADITAS DE ACEITE DE CANOLA, MAIZ O GIRASOL	1 2 CUCHARADITAS DE ACEITE DE CANOLA, MAIZ O GIRASOL
1 AGUA PURIFICADA	1 AGUA PURIFICADA	1 AGUA PURIFICADA
CENA	CENA	CENA
16 ONZAS DE LICUADO:	16 ONZAS DE LICUADO:	16 ONZAS DE LICUADO:
1 8 ONZAS DE ATOL DE AVENA CON LECHE	1 8 ONZAS DE ATOL DE MAICENA CON LECHE	1 8 ONZAS DE ATOL DE INCAPARINA CON LECHE
1 1/3 DE PLATANO COCIDO	1 1/2 TAZA DE MANZANA COCIDA, SIN CASCARA	1 1/3 DE PLATANO COCIDO
1 2 CUCHARADITAS DE AZUCAR	1 2 CUCHARADITAS DE AZUCAR	1 2 CUCHARADITAS DE AZUCAR
1 2 CUCHARADITAS DE ACEITE DE CANOLA, MAIZ O GIRASOL	1 2 CUCHARADITAS DE ACEITE DE CANOLA, MAIZ O GIRASOL	1 2 CUCHARADITAS DE ACEITE DE CANOLA, MAIZ O GIRASOL
1 AGUA PURIFICADA	1 AGUA PURIFICADA	1 AGUA PURIFICADA

NOTA: SERVIR EN RECIPIENTES DESCARTABLES TERMICOS CON TAPADERA

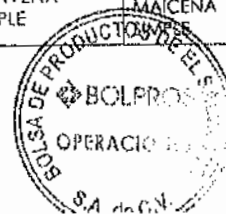
El alimento a utilizar deberá llegar al centro de atención, ya preelaborados y en cocineta de la dependencia deberá finalizar el proceso de licuado y colado.



ANEXO No. 8
MENU DIETA DE DIABETICO

MENÚ PARA PACIENTE Y PERSONAL CON DIAGNOSTICO DE DIABETES MELLITUS

Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	1 HUEVO REVUELTO / VEGETALES	1 PAÑUELO DE JAMÓN DE POLLO EN SALSA	1 OMELETE CON CHILE VERDE	½ CANOA DE PLATANO HORNEADO	1 TAMAL DE POLLO	1 SALCHICHA DE POLLO ENTOMATADA	1 HUEVO CON VEGETALES
	1/2 PLATANO HORNEADO CON AJONJOLI	1/2 TZ DE FRIJOLES MOLIDOS	¼ TZ DE FRIJOLES MOLIDOS	3 ONZ DE QUESO GREMADO	2 ONZ DE REQUESON	1/2 TZ DE CASAMIENTO	2 ONZ DE QUESO CREMADO
	2 ONZ DE REQUESÓN	2 ONZ DE QUESO CREMADO	2 ONZ DE QUESO DURO	1/2 TZ DE FRIJOLES ENTEROS		2 ONZ DE CUAJADA	1/2 TZ DE FRIJOLES MOLIDOS
	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA
	1 FRUTA	1 FRUTA	1 FRUTA	1 FRUTA	1 FRUTA	1 FRUTA	1 FRUTA
	1 TZ DE LECHE DESCREMADA SIMPLE	1 TZ DE LECHE DESCREMADA SIMPLE	1 TZ DE LECHE DESCREMADA SIMPLE	1 TZ DE LECHE DESCREMADA SIMPLE	1 TZ DE LECHE DESCREMADA SIMPLE	1 TZ DE LECHE DESCREMADA SIMPLE	1 TZ DE LECHE DESCREMADA SIMPLE
Almuerzo	8 ONZ DE CALDO DE RES	8 ONZ DE CALDO DE POLLO	8 ONZ DE CALDO DE RES	16 ONZ DE SOPA DE RES CON:	8 ONZ DE CALDO DE POLLO	8 ONZ DE CALDO DE PESCADO	8 ONZ DE CALDO DE POLLO
	4 ONZ DE FAJITAS DE RES EN SALSA DE TOMATE	5 ONZ DE POLLO HORNEADO	4 ONZ DE CARNE GUISADA (PAPA, ZANAHORIA Y EJOTE)	4 ONZ DE POSTA DE RES,	4 ONZ DE PECHUGA DE POLLO DESHUESADA CON SALSA DE HONGOS	4 ONZ DE LONJA DE PESCADO HORNEADA CON POLVO DE PAN O ASADA	1 RELLENO DE CHILE CON POLLO A LA PLANCHA Y SALSA DE TOMATE + 1 ONZA DE QUESO FRESCO
	1/2 TZ DE ARROZ AL VAPOR CON PETIPUA	1/2 TZ DE ENSALADA DE PAPA CON MAYONESA	1/2 TAZA ARROZ CON CHILE Y APIC	¼ TZ DE PIPIAN CON GUISQUIL	1/2 TZ DE ARROZ PRIMAVERA	1/2 TZ DE ARROZ CON ELOTE AMARILLO	1/2 TZ DE ARROZ PRIMAVERA
	¼ TAZA DE PIPIAN AL VAPOR	¼ TZ DE VEGETALES PRIMAVERA	¼ TZ DE ZUCHINI Y GUISQUIL	¼ TZ DE ARROZ	¼ TZ DE VEGETALES VERDES	¼ TZ DE GUISQUIL Y ZANAHORIA	¼ TZ DE GUISQUIL EN JULIANA
	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA
	1 FRUTA Ó 4 ONZ JUGO DE FRUTA NATURAL	1 FRUTA Ó 4 ONZ JUGO DE FRUTA NATURAL	1 FRUTA Ó 4 ONZ JUGO DE FRUTA NATURAL	1 FRUTA Ó 4 ONZ JUGO DE FRUTA NATURAL	1 FRUTA Ó 4 ONZ JUGO DE FRUTA NATURAL	1 FRUTA Ó 4 ONZ JUGO DE FRUTA NATURAL	1 FRUTA Ó 4 ONZ JUGO DE FRUTA NATURAL
Cena	1 SANDWICH CON PASTA DE POLLO (2 ONZ)	3 ONZ DE FAJITAS DE POLLO SALTEADAS CON CHILE Y CEBOLLA	1 TORTA DE ELOTE A LA PLANCHA SIN AZUCAR	1 TORTA DE POLLO CON ESPINACA (2 ONZAS)	1 TORTA DE HUEVO CON CHILE	1/2 TZ DE EJOTES CON HUEVO SIN GRASA	2 PAÑUELOS DE JAMÓN DE POLLO ENTOMATADO
	1/2 TZ DE ESCABECHE	1/2 TZ DE ARROZ CON CHIPILÍN	3 ONZ DE REQUESON	1/3 TAZA DE TOMATADA	2 ONZ DE QUESO DURO	2 ONZ DE QUESO CREMADO	1/2 TZ DE FRIJOLES MOLIDOS
	1 ONZ DE CUAJADA		1/2 TAZA DE FRIJOLES MOLIDOS	1/2 TZ DE CASAMIENTO CON FRIJOLES ENTEROS	1/2 TZ DE CASAMIENTO	1/2 TZ DE FRIJOLES MOLIDOS	1 ONZ DE REQUESON
	¼ TZ DE FRIJOLES MOLIDO	1 TZ DE PIPIANES SUDADOS		2 ONZ DE CUAJADA	¼ TZ DE TOMATADA	¼ AGUACATE PEQUEÑO	¼ TAZA PIPIANES SALTEADOS
	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA	1 TORTILLA
	1 FRUTA	1 FRUTA	1 FRUTA	1 FRUTA	1 FRUTA	1 FRUTA	1 FRUTA
8 ONZ DE TE HELADO DE JAMAICA SIMPLE	8 ONZ DE TE DE MANZANILLA SIMPLE	8 ONZ DE TE CALIENTE	8 ONZ DE TE DE MANZANILLA SIMPLE	8 ONZ DE ATOL DE AVENA SIMPLE	8 ONZ DE ATOL DE MAICENA	8 ONZ DE TE HELADO DE JAMAICA SIMPLE	



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

Frutas no permitidas: Sandía, guineo, níspero, zapote, mango maduro.
Los te, jugo de fruta y leche: deben ser endulzados con sustituto de azúcar

ANEXO No. 9

NORMAS DE ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SALUD O.M.S.

NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- a. Elegir alimentos tratados con fines higiénicos (por ejemplo: leche pasteurizada)
- b. Cocinar bien los alimentos
- c. Consumir inmediatamente los alimentos cocinados
- d. Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados y servirlos a la temperatura adecuada.
- e. Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados
- f. Lavarse las manos a menudo, cada vez que sea necesario; por ejemplo: Al estar en contacto con alimentos crudos o cocidos, después de ir al servicio sanitario, después de toser, estornudar, tocarse el cabello, rascarse con las uñas etc.
- g. Protegerse heridas al manipular alimentos
- h. Limpiar y desinfectar bien las superficies, mesas de trabajo, pántries o alacenas de la cocina
- i. Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales
- j. Utilizar agua pura potable; si el agua no es confiable, debe hervirla.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS A CUMPLIR CON LA PRESENTACIÓN:

1. Apariencia adecuada
2. Contraste en textura
3. Sabores
4. Colores
5. Olores
6. Temperatura adecuada



ANEXO No. 10

NORMA DE MANEJO ADECUADO DE DESECHOS COMUNES ESTABLECIDA POR EL ISSS

A) DESECHOS COMUNES:

Son aquellos generados por las actividades administrativas, auxiliares y generales, no representan peligro para la salud y sus características son similares a las que presentan los desechos domésticos. Se incluye en esta categoría a los papeles, cartones, cajas plásticas, restos de preparación de alimentos y materiales de limpieza de patios y jardines, entre otros.

B) MANEJO DE LOS DESECHOS COMUNES:

Los desechos comunes serán segregados en BOLSAS NEGRAS utilizándose los 2/3 de la capacidad de la bolsa, se manejarán con el cuidado requerido por el auxiliar de servicio, con el equipo mencionado.

Los desechos de vidrio no contaminados se depositarán además de la bolsa negra en una CAJA DE CARTÓN, la cual será exclusiva para este tipo de residuos, se utilizarán únicamente los 2/3 de la capacidad de la bolsa y del depósito, no tratar de apretarse.

Los recipientes de vidrio que se desechan no deben usarse nunca como contenedores para punzocortantes, ni para agujas.

ANEXO No. 11

FORMATO PARA SOLICITAR PAGO ELECTRONICO CON ABONO A CUENTA.

Nombre del Suministrante _____

Número de cuenta: _____

Tipo de Cuenta: Ahorro _____ Corriente _____

Banco: Banco Citibank de El Salvador, S.A. _____

Banco DAVIVIENDA Salvadoreño, S.A. _____

Banco Agrícola, S.A. _____

Código de Suministrante: _____

Número patronal: _____

NIT: _____



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

El suministrante deberá usar el mismo número de cuenta para todos los trámites de pago que le haga el ISSS, independientemente del número de contratos que firme.

ANEXO 12

CUADRO RESUMEN DE OFERTA TECNICA

NUMERO DE GESTION:	
DENOMINACION DE LA GESTION COMPRA:	
UTILICE ESTE FORMULARIO PARA OFERTAR UN SOLO PRODUCTO	
DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO O SERVICIO	
CÓDIGO ISSS:	
CANTIDAD OFERTADA	
DESCRIPCIÓN CÓDIGO ISSS:	
DESCRIPCIÓN COMERCIAL:	
MARCA DEL PRODUCTO:	
MODELO DEL PRODUCTO:	
SERIE:	
AÑO DE FABRICACIÓN:	
PAÍS ORIGEN:	
GARANTÍA DE FÁBRICA:	
GARANTÍA QUE OFRECE LA EMPRESA.	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:	
TIEMPO MAXIMO DE ENTREGA	
NOMBRE DEL FABRICANTE:	
OBSERVACIONES DE POSICIÓN:	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	

"DECLARO BAJO JURAMENTO QUE LOS DATOS PRESENTADOS SON VERDADEROS"

NOMBRE, FIRMA Y CARGO DEL OFERENTE, REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO

SELLO DEL OFERENTE

En el caso de ítems que no apliquen para el producto ofertado deberá llenar el espacio con "NO APLICA"

ANEXO N° 13



FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

<p>REFERENCIA DE LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA</p> <p>Para la entrega de documentos técnicos según lo solicitado en las condiciones de compra MB No. G-009/2016-P/2017, denominada "SERVICIO DE AGENCIA DE PUBLICIDAD"; el oferante entregará la documentación que haya omitido, que no haya sido presentada según lo solicitado o que se encuentre vencida a la fecha de recepción de ofertas, debidamente <u>foliada, sellada y firmada por el oferante, representante Legal o apoderado</u> con la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Nombre y No. del proceso de compra en la que participa.2. Nombre del oferante.3. Nombre Comercial del Servicio.4. Código y descripción según ISSS5. Tipo de oferta (Básica) <p><u>Presentar índice de la documentación técnica entregada.</u></p>

ANEXO 14

DATOS GENERALES DEL CONTRATO:

Posterior a la firma del contrato la Bolsa de Productos de El Salvador, S.A. de C.V. BOLPROS, S.A. DE C.V., enviará en sobre sellado al ISSS el nombre del proveedor con los datos siguientes:

- Nombre de la sociedad contratada (según escritura pública de constitución):

- Número telefónico: _____

- N° de Contrato BOLPROS, S.A. DE C.V.: _____

- N° contrato ISSS: _____

- Fecha de contratación: _____

- Período contratado: _____

- Puesto de Bolsa vendedor: _____

- Número telefónico: _____

- Puesto de Bolsa comprador: _____

- Número telefónico: _____

ANEXO No.15



MODELO DE DECLARACION JURADA EN ACTA NOTARIAL

En la ciudad de _____, a las _____ horas con _____ minutos, del día _____ de _____ del año dos mil _____. Ante mí, _____, Notario, del domicilio de la ciudad de _____, comparece el señor _____, de _____ años de edad, _____, del domicilio de la ciudad de _____, a quien (no) conozco, pero identifíco por medio de su Documento Único de Identidad número _____, y Número de Identificación Tributaria (NIT) _____, quien actúa en nombre y representación de la Sociedad _____, del domicilio de _____, titular de su Número de Identificación Tributaria _____, en su calidad de _____, y **ME DICE: I)** Que para los efectos de la OFERTA DE COMPRA N° _____ denominada "_____", promovida por el _____, en la Bolsa de Productos de El Salvador, Sociedad Anónima de Capital Variable, y en nombre de su representada (en caso de ser sociedad) **BAJO JURAMENTO DECLARA QUE: a)** Que su representada actualmente no ha realizado ni realizará acuerdos, pactos, convenios, contratos o actos entre competidores y no competidores, cuyo objeto sea limitar o restringir la competencia o impedir el acceso al mercado a cualquier otro agente económico con el fin afectar económicamente a los participantes; **b)** Que su representada no ha efectuado ni efectuará acuerdos para fijar precios u otras condiciones de compra o venta bajo cualquier forma; **c)** Que su representada no ha realizado acuerdos, pactos o convenios, para la fijación o limitación de cantidades de producción; **d)** Que su representada no ha efectuado ni efectuará acuerdos, pactos, convenios o contratos para la fijación o limitación de precios en el mercado bursátil y las subastas que en éste se realizan; **e)** Que su representada no ha efectuado ni efectuará acuerdos, pactos, convenios o contratos para la división del mercado, ya sea por territorio, por volumen de ventas o compras, por tipo de productos vendidos, por clientes o vendedores, o por cualquier otro medio; **f)** Que su representada no ha realizado ni realizará ningún tipo de comunicación, ni ha proporcionado ni proporcionará información a ningún competidor ya sea de forma directa o indirecta, privada o pública, con respecto a cualquier aspecto relativo a la presente oferta de compra, que pudiera afectar su desarrollo, incluyendo, sin carácter limitativo, los siguientes aspectos de las Subastas en BOLPROS, S.A. de C.V.: **uno)** la participación en las Subastas en BOLPROS, S.A. DE C.V., **dos)** Las cantidades que serán ofertadas, y **tres)** Los precios esperados de la Subastas o el modo de estimación de dicho precio, o **cuatro)** Las estrategias de oferta en las Subastas en BOLPROS, S.A. DE C.V.; y **g)** Que su representada no tiene juicios pendientes, embargos, conflictos de interés entre socios o cualquier otra contingencia que pueda afectar la venta y continuidad en la entrega de los productos y/o servicios contratados. **II)** Que en nombre de su representada asume la responsabilidad de las acciones legales que conlleva la falsedad de las situaciones y hechos que declara en este acto. Yo, el suscrito Notario **DOY FE:** Que la personería con la que actúa el compareciente es legítima y suficiente, por haber tenido a la vista la siguiente documentación: (se debe relacionar Escritura de Constitución, Escrituras de Modificaciones de los pactos sociales, si la hubiere, Credencial del Representante Legal y autorización de la junta Directiva, en su caso aplique); explicando además al compareciente sobre lo establecido en el Código Penal, en cuanto al delito de falsedad ideológica, regulado en el artículo doscientos ochenta y cuatro. El compareciente me manifiesta que para los efectos legales de esta acta notarial y para los demás que surgieren en el proceso Bursátil, señala como domicilio especial el de la ciudad de San Salvador a cuyos tribunales se somete expresamente. Así se expresó el compareciente a quien expliqué los efectos legales de esta Acta Notarial que consta de _____ hojas y leída que le



Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017

fue integralmente en un solo acto sin interrupciones, ratifica su contenido por estar redactada conforme a su voluntad y firmamos. **DOY FE.-**

(Firma del Representante o Apoderado de la Sociedad)

Firma y sello del Notario.

Formulario de precios contratados sin IVA y con IVA

CONTRATO No. 23342								
LOTE No. 1 "UNIDAD MEDICA ILOPANGO"								
ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	U.M.	Cantidad	PRECIO UNITARIO SIN IVA	Monto total \$/IVA US\$	PRECIO UNITARIO CON IVA	MONTO TOTAL CON IVA
1	121002058	DIETA BLANDA PTE PED. DE 6-9 MESES. UM I	CU	992	\$3.74	\$3,710.08	\$ 4.2262	\$ 4,192.39
2	121002059	DIETA BLANDA PTE PED. DE 9-12 MESES. UM	CU	992	\$3.74	\$3,710.08	\$ 4.2262	\$ 4,192.39
3	121002066	DESAYUNO PTE PED. DE 12MESES-6AÑOS. UM	CU	620	\$3.53	\$2,188.60	\$ 3.9889	\$ 2,473.12
4	121002067	DESAYUNO PTE PED. DE + 6-12 AÑOS. UM L	CU	496	\$3.53	\$1,750.88	\$ 3.9889	\$ 1,978.49
5	121002068	ALMUERZO PTE. PED. DE + 12M-6AÑOS. UM L	CU	620	\$3.74	\$2,318.80	\$ 4.2262	\$ 2,620.24
6	121002069	ALMUERZO PTE PED. DE + 6-12 AÑOS. UM I	CU	496	\$3.74	\$1,856.04	\$ 4.2262	\$ 2,096.20
7	121002043	CENA PTE PED. DE + 12 M- 6 AÑOS. UM L O	CU	620	\$3.53	\$2,188.60	\$ 3.9889	\$ 2,473.12
8	121002044	CENA PTE PED. DE + 6 - 12 AÑOS. UM L O P A	CU	496	\$3.53	\$1,750.88	\$ 3.9889	\$ 1,978.49
9	121002045	DIETA LIQ. COMPLETOS PTE PEDIATRIA-UM L	CU	620	\$2.08	\$1,289.60	\$ 2.3504	\$ 1,457.25
TOTAL						\$20,762.66	\$ -	\$ 23,461.69

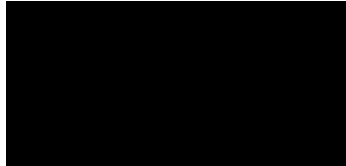
CONTRATO No. 23343								
LOTE No. 2 "UNIDAD MEDICA SOYAPANGO"								
ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	U.M.	Cantidad	PRECIO UNITARIO SIN IVA	Monto total \$/IVA US\$	PRECIO UNITARIO CON IVA	MONTO TOTAL CON IVA
10	121002375	DIETA BLANDA PTE PED. DE 6 A MESES-UM SO	CU	744	\$3.74	\$2,782.56	\$ 4.2262	\$ 3,144.29
11	121002376	DIETA BLANDA PTE PED. DE 9-12 M - UM SOY	CU	620	\$3.74	\$2,318.80	\$ 4.2262	\$ 2,620.24
12	121002377	DESAYUNO PTE PED. DE 12 M - 6AÑOS. UM S	CU	744	\$3.53	\$2,626.32	\$ 3.9889	\$ 2,967.74
13	121002378	DESAYUNO PTE. PED. DE + 6-12 AÑOS. UM SO	CU	620	\$3.53	\$2,188.60	\$ 3.9889	\$ 2,473.12
14	121002379	ALMUERZO PTE PED. + 12M- 6AÑOS. UM SO	CU	744	\$3.74	\$2,782.56	\$ 4.2262	\$ 3,144.29
15	121002380	ALMUERZO PTE PED. + 6 - 12 AÑOS. UM SO	CU	620	\$3.74	\$2,318.80	\$ 4.2262	\$ 2,620.24
16	121002381	CENA PTE PED. DE + 12 M- 6 AÑOS. UM SOY	CU	744	\$3.53	\$2,626.32	\$ 3.9889	\$ 2,967.74
17	121002382	CENA PTE PED. DE + 6 - 12 AÑOS. UM SOY	CU	620	\$3.53	\$2,188.60	\$ 3.9889	\$ 2,473.12
18	121002383	DIETA LIQ. COMPLETOS PTE PEDIATRIA-UM SO	CU	620	\$2.08	\$1,289.60	\$ 2.3504	\$ 1,457.25
TOTAL						\$21,122.16	\$ -	\$ 23,868.04



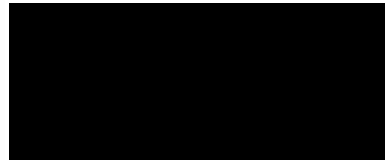
Contrato No. 23342, 23343, Oferta de Compra N° 61, 16/06/2017



~~Jose Salvador Portillo~~
Agente de Bolsa Credencial No. 62
Servicios Bursátiles Salvadoreños, S.A.
de C.V., Puesto de Bolsa Comprador



~~Joana Jamielte Carrillo~~
Agente de Bolsa Credencial No. 58
Asesores Bursátiles, S.A.
Puesto de Bolsa Vendedor



~~Berta Alicia Urias de Reyes~~
Director de Corro
BOLPROS, S.A. de C.V.





ASEBURSA, S.A.

Puesto de Bolsa de Productos y Servicios

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

Nombre de la sociedad contratada (según escritura pública de constitución):

NEGOCIOS CAMYRAN SOCIEDAD ANONIMA DE CAPATIL VARIABLE

Número telefónico:

2260-0814

N° de contrato BOLPROS, S.A. DE C.V.:

23342 Y 23343

N° de contrato ISSS:

B-23342 Y B-23343

Fecha de contratación:

16/06/2017

Periodo contratado:

DEL 16/06/2017

AL 16/12/2017

Puesto de Bolsa Vendedor:

ASEBURSA, S.A.

Número telefónico:

2263-9004

Puesto de Bolsa Comprador:

SBS, S.A. DE C.V.

Número telefónico:

2204-3000



