

LPROS

PRODUCTOS DE EL SALVADOR
Oportunidades, cerramos tratos.

CONTRATO DE COMPRA VENTA

FECHA :	21 DE SEPTIEMBRE 2018	CONTRATO No.:	24677
TIPO DE ENTREGA:	ENTREGA A PLAZO	VIGENCIA HASTA:	21/12/2019
NOMBRE OFERTA:	MB NO. 7G18000019 DENOMINADA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES DE DIFERENTES PENDENCIAS DEL ISSS		
PRODUCTO :	LOTE 10 SERV. DE ALIMENTACIÓN U. M. SANTIAGO DE MARÍA		
UNIDAD :	LOTE	ORIGEN :	Indiferente
CANTIDAD :	1.00	PRECIO UNITARIO US\$:	54,700.000000
PLAZO DE ENTREGA :	SEGUN ANEXO	PLAZO DE PAGO :	30 DIAS CORRIDOS
GARANTIA FIEL CUMPLIMIENTO:	10%		
PUESTO DE BOLSA O LICENCIATARIO COMPRADOR:	BOLPROS S.A. DE C.V		
AGENTE DE BOLSA COMPRADOR:	ANA EVELYN RIVERA		
No. CREDENCIAL:	68		
PUESTO DE BOLSA O LICENCIATARIO VENDEDOR:	ANTARES INVERSIONES, S.A. DE C.V., PUESTO DE BOLSA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS		
AGENTE DE BOLSA VENDEDOR:	LIDIA AZUCENA ROMERO MEJIA		
No. CREDENCIAL:	56		
DATOS DE LIQUIDACION MONETARIA			
VALOR NEGOCIADO :	LSS	54,700.00	
COMISION DE LA BOLSA:	LSS	273.50	US\$ 273.50
IVA S/COMISION BOLSA:	LSS	35.56	US\$ 35.56
IVA S/VALOR NEGOCIADO :	LSS	7,111.00	
TOTAL :	LSS	62,120.06	US\$ 309.06
OBSERVACIONES :	MONTO NEGOCIADO NO INCLUYE NINGÚN TRATAMIENTO FISCAL APLICABLE AL RÉGIMEN TRIBUTARIO. ESTO DEPENDERÁ DEL SUJETO Y NATURALEZA DEL BIEN NEGOCIADO. -- OFERTA DE COMPRA 54 - LOTE		

FIRMA DEL AGENTE COMPRADOR

FIRMA DEL AGENTE VENDEDOR

FIRMA DEL DIRECTOR DE CORPO





Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

	<p>2 - GARANTÍA FIEL CUMPLIMIENTO de Contrato: 10% + IVA del valor contratado.</p> <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 y serán devueltas una vez se cumpla con los términos del contrato y conforme a la normativa de La Bolsa.</p> <p>La garantía podrá constituirse a través de Fianzas emitidas por afianzadoras, aseguradoras o Bancos autorizadas por la Superintendencia del Sistema Financiero; o 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, los cuales deberán ser depositados a la cuenta a nombre de Bolsa de Productos de El Salvador, Sociedad Anónima de Capital Variable No. 1301-13795 del Banco Cuscatlán.</p>
<p>Penalización económica y ejecución coactiva</p>	<p>PENALIZACIÓN ECONÓMICA Y EJECUCIÓN COACTIVA.</p> <p>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.</p> <p>PENALIZACIÓN POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO</p> <p>En el caso que el proveedor entregue los productos o brinde el servicio de forma diferente a lo requerido en estas condiciones y establecido en el Contrato y sus Anexos, aplicará una penalización del CERO PUNTO QUINCE POR CIENTO (0.15%) sobre el monto de lo entregado sin cumplir con lo establecido en el contrato.</p> <p>La Penalización que deberá ser calculada por la Institución Compradora en conjunto con la Unidad de Servicios Institucional USI de BOLPROS, S.A. DE C.V., quien representa a la Institución Compradora en este proceso, remitirá al Puesto de Bolsa Vendedor para la cancelación respectiva por el proveedor en el Departamento de Tesorería Institucional, dentro de los cinco días calendarios siguientes de la notificación de la Unidad de Servicios Institucional - BOLPROS, S.A. DE C.V., 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 de 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>



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- El Administrador de Contrato notificará a la Unidad de Servicios Institucionales USI de BOLPROS, S.A. DE C.V. quien representa al comprador, con nota y documentación de respaldo de lo incumplido.
- La Unidad de Servicios Institucionales USI de BOLPROS, S.A. DE C.V en conjunto con la institución compradora calcula penalización y entrega a Puesto de Bolsa vendedor y éste a la empresa proveedora.
- La empresa se presenta a cancelar penalización al ISSS y sigue los pasos determinados en el literal b).

b) Procedimiento para el pago de la penalidad:

- 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.

EJECUCIÓN COACTIVA POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

En caso que los servicios no sean entregados, según lo solicitado en las condiciones de compra. La Unidad de Servicios Institucionales USI de BOLPROS, S.A. DE C.V deberá solicitar a la Bolsa que efectúe la ejecución coactiva del contrato por lo no cumplido, 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, condiciones incumplidas, monto equivalente al incumplimiento, y toda aquella información que permita establecer, identificar y cuantificar el incumplimiento.

Los 5 días hábiles para solicitar la ejecución coactiva por lo no cumplido, se contarán a partir de la fecha de notificación del incumplimiento contractual o a partir del último día del plazo concedido con penalización; conforme a los dispuesto en los art 79 y siguientes del instructivo de Operaciones y Liquidaciones.

Será obligatorio para el Puesto de Bolsa y la Unidad de Servicios Institucionales USI contratantes, que, en caso de existir acuerdos entre las partes, dichos acuerdos sean informados a la Bolsa, antes de la realización de las nuevas ruedas de negociación en virtud de la ejecución coactiva; caso contrario la Bolsa continuará con el proceso de ejecución hasta la liquidación de la garantía.

Documentación para tramitar cobro y Fecha de pago de anticipos y de productos o servicios

FACTURACION DIRECTA. (LOS PAGOS SON MENSUALES)

Para que el ISSS haga efectivo el pago, el proveedor deberá adjuntar:

- a) Factura duplicado-cliente a nombre del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, con IVA incluido, en original y copia.
- b) Factura (duplicado cliente) con las deducciones de ley por importe mayor a \$113.00 firmada y sellada por administrador de contrato



102

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- c) **Orden de entrega** emitida por BOLPROS, S.A. DE C.V. (para el último pago)
- d) **Fotocopia del Contrato** compraventa.
- e) **Acta de recepción** elaborada en SAFISS, en original, firmada y sellada a entera satisfacción por quien entrega y recibe el bien.
- f) **Fotocopia del último recibo de cotizaciones** del Régimen Salud del ISSS, que demuestre que el proveedor no se encuentran en mora.

Los pagos se efectuará en un plazo de **30 días Calendarios** después de haber recibido Quedan en la institución compradora.

Para cobro 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.

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.

La Institución Compradora y USI/BOLPROS deberán informar a la Bolsa cuando efectúan el pago de los productos a servicios recibidos; a su vez el Puesto de Bolsa Vendedor y el Cliente Vendedor deberán presentar a la Bolsa y a al USI/BOLPROS las órdenes de entrega firmadas y selladas por la Institución Compradora, copia del quedan que certifica que ya realizó el cobro e informar a la Bolsa y a la USI/ BOLPROS cuando haya recibido el pago por parte de la Institución Compradora.

PAGO DIRECTO ELECTRÓNICO CON ABONO A CUENTA.

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 con la institución (Anexo No.11).

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.

El tiempo de pago será 30 días calendarios después de emitido el quedan.

La Institución Compradora y la USI/BOLPROS 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.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

Otras Condiciones	<ol style="list-style-type: none"> 1. El contrato se dará por cumplido siempre y cuando el vendedor haya entregado el 100% de lo contratado. 2. FORMULARIO PARA LA IDENTIFICACION DEL PROVEEDOR Al siguiente día hábil de cerrado el contrato, el Puesto de bolsa vendedor deberá presentar a la USI/BOLPROS el ANEXO No. 19. 3. Una vez cerrado el contrato, el puesto de bolsa vendedor deberá detallar los precios unitarios, el IVA, precio unitario con IVA incluido y monto global con IVA incluido, detallando el costo individual por cada código, de acuerdo con lo requerido ANEXO N° 2, el cual deberá ser entregado a la USI un día hábil después del cierre.
Prórrogas y adendas al contrato	<p>Se aceptan realizar adendas al contrato de acuerdo con los Art. 82 y 83 del Instructivo de Operaciones y Liquidaciones de La Bolsa.</p> <p>Se podrán aceptar solicitudes de prórrogas a los plazos de entrega de acuerdo con lo dispuesto en el art. 86 del Instructivo Operaciones y Liquidaciones de La Bolsa, solo si fuera conveniente a los intereses institucionales.</p> <p>POR NINGUN MOTIVO SE DARÁ TRÁMITE A SOLICITUDES DE ADENDAS PRESENTADAS DE FORMA INCOMPLETA O EXTEMPORANEA.</p>
Vigencia del Contrato	El contrato tendrá una vigencia de quince (15) meses contados a partir de cerrada la rueda de negociación en BOLPROS, S.A DE C.V.



402

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

CONDICIONES DE COMPRA

1. OBJETO DE CONDICIONES DE 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 N° 7G18000019 DENOMINADA "CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"**, se requiere el Servicio para suplir la necesidad de Alimentación para pacientes de los Hospitales Policlinico Roma y Zacamil, Hospitales Amatepec, General y Regional de San Miguel y las Unidades Médicas Zacatecoluca, Usulután, Santiago de María, Puerto El Triunfo, La Unión, Ilopango y Soyapango del ISSS.

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 la USI/BOLPROS, quien será el encargado de hacer el requerimiento al oferente. Dicho plazo se contará en días y horas hábiles de la Bolsa, iniciará a partir del día siguiente de la notificación.

3. CONSIDERACIONES GENERALES. -

3.1 FORMAS DE OFERTAR/NEGOCIAR-

Según la cantidad de códigos ofertados, los participantes podrán ofertar de la forma siguiente:

- En forma Total ofertando todos los códigos solicitados por todos los Centros de Atención
- En forma Parcial por Centro de Atención, tomando en cuenta el total de códigos requeridos en cada uno de ellos.

3.2 INSTRUCCIONES GENERALES SOBRE LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS.

- 3.2.1 Toda la documentación debe presentarse foliada y sellada en cada una de las hojas.
- 3.2.2 Debe adjuntarse un **ÍNDICE** de los documentos entregados en cada código.
- 3.2.3 La documentación se agrupará e identificará por cada código, ordenada de forma ascendente según el cartel establecido en el Anexo denominado CARTEL/FORMULARIO PARA OFERTAR, de acuerdo con los servicios que se oferten.

3.3 REQUISITOS FORMALES SOBRE LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.

Todas las ofertas técnicas deberán respetar y cumplir las siguientes instrucciones:

- 3.3.1 Cuando solicite un documento firmado o declaración del Oferente, 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.
- 3.3.2 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



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

diligencias de traducción que establece la Ley del Ejercicio Notarial de la Jurisdicción Voluntaria y de Otras Diligencias.

- 3.3.3 La documentación técnica puede ser presentada en copia simple, pero el ISSS podrá pedir en cualquier momento la fotocopia Certificada ante Notario y/o el original de este.
- 3.3.4 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. 1º 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 contratación quede en firme.
- 3.3.5 Toda la documentación que tenga plazo de vencimiento debe estar vigente al momento de presentar la oferta técnica.
- 3.3.6 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 pasará a la etapa de negociaciones hasta que la institución compradora a través de la USI avale la documentación presentada

4. OFERTA TÉCNICA Y ESPECIFICACIONES DE LO SOLICITADO

El presente apartado reúne todas las especificaciones técnicas del proceso 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 dentro del sobre denominado "Oferta Técnica".
- 4.2 **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.**- El presente apartado contiene todas especificaciones de los servicios que el Instituto está interesado en adquirir.
- 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.**- Este apartado contiene las Obligaciones del Oferente, obligaciones del Proveedor, sistema de supervisión, recepción del servicio a satisfacción, redistribución de las raciones alimenticias contratadas, aseguramiento de la calidad institucional. 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.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

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 4.3. REQUISITOS FORMALES SOBRE LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS del Romano I INFORMACIÓN E INDICACIONES GENERALES DEL PROCESO DE COMPRA:

- 4.1.1 Será 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 Acreditación (**Anexo No.15**) 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 período contratado, los cuales deberán haber terminado como mínimo 9º grado, debiendo anexar constancia escrita en la cual compruebe la experiencia en el servicio de alimentación de acuerdo con el **Anexo No.16**. Además se coordinará con la nutricionista y/o personal médico y de enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado.

4.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

4.2.1 REQUERIMIENTOS DEL ISSS PARA LA PRESENTE CONDICIONES DE COMPRA

- 4.2.1.1 La Compra contiene 166 códigos con los cuales se dará el suministro de Raciones Alimenticias para Pacientes a 12 Centros de Atención, en las cuales se requiere la elaboración (en planta del suministrante), transporte y distribución directa de raciones alimenticias a los pacientes de dichos Centros de Atención de acuerdo con el volumen anual siguiente:

Nº	CENTROS DE ATENCIÓN	CANTIDAD DE CÓDIGOS	CANTIDADES HASTA
10	HOSPITAL POLICLINICO ZACAMIL	21	70,400

El detalle por código se muestra en (**ANEXO No. 1 CARTEL Y DISTRIBUCIÓN POR CENTRO DE ATENCIÓN**)

No obstante, de acuerdo con las necesidades del ISSS, se podrá designar otro lugar y horarios para la distribución de raciones, lo cual se hará del conocimiento al suministrante con la debida anticipación, sin costo alguno para el ISSS.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

4.2.2 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 la composición nutricional y características organolépticas por tipo de dieta requerida:

PACIENTES ADULTOS	
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%)
	Almuerzo = 720 Calorías (32.5%)
	Cenas = 720 Calorías (32.5%)
PACIENTE ADULTO 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%)

DISTRIBUCIÓN DE NUTRIENTES PARA PACIENTES PEDIATRICOS DE 1 A 12 AÑOS

UNIDAD MEDICA ILOPANGO Y SOYAPANGO

PACIENTE PEDIATRICO DE 1 A 6 AÑOS	
a)	COMPOSICION NUTRICIONAL - CALORIAS: 1,500 AL DIA
	206 Gramos de Carbohidratos (55%)
	56 Gramos de Proteínas (15%)
	50 Gramos de Grasa (30%)
PACIENTE PEDIATRICO DE 6 A 12 AÑOS	
b)	COMPOSICION NUTRICIONAL - CALORIAS: 2,000 AL DIA
	300 Gramos de Carbohidratos (60%)
	75 Gramos de Proteínas (15%)
	55 Gramos de Grasa (25%)



MON

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- 4.2.3 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.
- 4.2.4 Para efecto del establecimiento de los MENUS, se presenta PATRÓN DE MENU y sus especificaciones para dieta corriente y terapéutica, de acuerdo con el siguiente detalle:

PATRON DE 2,200 CALORÍAS PARA PACIENTE ADULTO				
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 PACIENTE ADULTO DIABETICOS				
ALIMENTOS	INTERCAMBIOS	DESAYUNO	ALMUERZO	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

PATRONES DE MENÚ PEDIATRICO PARA NIÑOS DE 1 A 12 AÑOS

UNIDAD MEDICA ILOPANGO Y SOYAPANGO

PATRÓN DE MENÚ PARA NIÑOS DE 1 AÑO A 6 AÑOS

ALIMENTOS	INTERCAMBIOS	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Panes y cereales	10	4	3	3
Frutas	3	1	1	1
Vegetales	1	0	1	0
Carnes	4	1	2	1
Leche	1	1	0	0
Grasas	4	1	2	1



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

PATRÓN DE MENÚ PARA NIÑOS DE 6 AÑOS A 12 AÑOS

ALIMENTOS	INTERCAMBIOS	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Panes y cereales	15	5	5	5
Frutas	4	1	2	1
Vegetales	1	0	1	0
Carnes	5	1	3	1
Leche	1	1	0	0
Grasas	4	1	2	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.
	Queso procesado blanco (tipo mozzarella), 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 extra virgen para vinagretas
BEBIDAS	Para los desayunos será leche y para las cenas la bebida será caliente o fría. En todos los almuerzos deberá incorporarse 8 onzas de caldo o consomé, preparados en Para el almuerzo podrá incorporar 8 onzas de refresco de fruta natural preparado con agua purificada y servido en vaso de 10 onzas con tapadera individual y para el paciente diabético bebida natural sin azúcar. Nota: Podrá hacerse el cambio de refresco natural por jugo procesado o agua envasada según lo requiera el ISSS.
VARIOS	El puré de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga productos artificiales.



Handwritten signature

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- 4.2.5 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

*Este deberá ser acompañado por su guarnición (lácteos: queso duro 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 cuatro menús.

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

- 4.2.6 Refrigerio con sus especificaciones

ALIMENTO	INTERCAMBIO
PANES Y CEREAL	2
LACTEOS / POLLO/ EMBUTIDOS	2
ATOL, TE O JUGO DE FRUTA	1

- 4.2.7 La dieta para pacientes se servirá en cada tiempo de comida en material desechable térmico ó material reutilizable debidamente cubierto de acuerdo con lo estipulado en el apartado 4.4.1.3.
- 4.2.8 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 (Anexos No. 3, 4 y 5) Dichos menús estarán sujetos a modificación según prescripción médica. El menú de líquidos completos pediátricos se servirá según Anexo No. 8.
- 4.2.9 Los desayunos, almuerzos y cenas de dieta terapéutica serán solicitados de acuerdo con la patología del paciente y a la indicación médica. En el caso específico de los refrigerios estos podrán ser indicados en los siguientes casos: paciente diabético, dietas hipercalóricas hiperproteicas y/o por indicación médica de dietas fuera de horarios de distribución de comidas.
- 4.2.10 Las presentes Condiciones de Compra incluye: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, menú para la dieta: purés, licuados artesanales, líquidos claros y completos; patrones de refrigerio, los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- 4.2.11** Las DIETAS TERAPÉUTICAS podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoprotéica, hiperprotéica, hipocalórica, hipercalórica, hipokalémica, hiperkalémica, 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.
- 4.2.12** La dieta del paciente diabético deberá servirse de acuerdo con la cantidad de calorías diarias indicadas por el médico tratante para lo cual se adjunta 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.
- 4.2.13** Para el caso de los menús de diabéticos, 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 los menús pues el **Anexo No. 12** constituye solamente un modelo de referencia.
- 4.2.14** Para el caso de las DIETAS TERAPÉUTICAS (líquidas y purés), el Suministrante deberá proporcionar refresco o jugo natural preparado con agua purificada helada, sin hielo.

4.3 EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA

La calificación mínima que deberá obtener el Ofertante, en los Aspectos Técnicos será el **85 %** para ser considerado en la rueda de negociación.

Los criterios o aspectos que evaluar para el suministro de raciones alimenticias a pacientes y personal, con su respectiva ponderación se describen en la tabla siguiente:

- I. Si se tiene experiencia con el ofertante.
- II. Si no se tiene experiencia con el ofertante.

Con la clasificación que obtenga la oferta según los romanos anteriores, se aplicará la evaluación que corresponda de acuerdo con el 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 PREPARACION DE ALIMENTOS	15%		15%	
a) CUENTA CON INSTALACIONES ADECUADAS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS. (4.3.1 a)).	5%	EVALUACION CEO	5%	EVALUACION CEO
b) CUENTA CON EL EQUIPO MÍNIMO POR PLANTA DE PRODUCCION (DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO PARA CADA CENTRO DE ATENCION EN EL NUMERAL 4.3.1 b))	10%		10%	
c) NO CUENTA CON INSTALACIONES Y EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO POR EL ISSS (DE ACUERDO A LO	0%		0%	



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ESTABLECIDO PARA CADA CENTRO DE ATENCION EN EL NUMERAL 4.3.1 a) y b))				
4.3.2 EXPERIENCIA DEL RECURSO HUMANO CON EL CUAL PRESTARÁ EL SERVICIO	15%		15%	
a) PRESENTA ACREDITACIÓN DEL PERSONAL OPERATIVO CON UN (1) AÑO O MÁS DE EXPERIENCIA EN EL SERVICIO SOLICITADO.	15%	EVALUACION CEO	15%	EVALUACION CEO
b) PRESENTA ACREDITACIÓN DEL PERSONAL OPERATIVO CON EXPERIENCIA DE 3 MESES A MENOS DE 1 AÑO EN EL SERVICIO SOLICITADO.	10%		10%	
c) NO PRESENTA ACREDITACIÓN DEL PERSONAL OPERATIVO O LOS QUE PRESENTA NO CUMPLE CON LO SOLICITADO EN LOS LITERALES ANTERIORES	0%		0%	
4.3.3 CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO	20%			
a) NO HABER PRESENTADO PROBLEMAS DE CALIDAD EN LA REALIZACIÓN DE LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS, DURANTE LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA FECHA DE APERTURA DE OFERTAS.	20%	INFORME INTERNO EMITIDO POR DACABI	NO APLICA	
b) HABER PRESENTADO PROBLEMAS DE CALIDAD EN LA REALIZACIÓN DE LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS, DURANTE LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA FECHA DE APERTURA DE OFERTAS Y HABERLOS SUPERADO.	10%			
c) HABER PRESENTADO PROBLEMAS DE CALIDAD EN LA REALIZACIÓN DE LOS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS, DURANTE LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA FECHA DE APERTURA DE OFERTAS Y NO HABERLOS SUPERADO.	0%			
4.3.4 ANALISIS DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS OFERTADOS	50%		70%	
a) LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS EVALUADAS MICROBIOLÓGICAMENTE SON SATISFACTORIAS CON RESULTADO DEL 90% AL 100% APROBADAS.	50%	INFORME INTERNO EMITIDO POR DACABI	70%	INFORME INTERNO EMITIDO POR DACABI
b) LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS EVALUADAS MICROBIOLÓGICAMENTE SON SATISFACTORIAS DE UN 80% A MENOS DE 90% APROBADAS	40%		60%	
c) LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS EVALUADAS MICROBIOLÓGICAMENTE SON MENORES AL 80% .	0%		0%	
	100%		100%	



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN.

La falta de concordancia entre los documentos presentados en la oferta, no podrán pasar a la rueda de negociación.

Los aspectos que evaluar son los siguientes:

4.3.1 INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MINIMO 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 estos.

a) INSTALACIONES ADECUADAS (5%)

	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) EQUIPO MINIMO POR PLANTA DE PRODUCCION (10%)

El ofertante deberá hacer constar que posee en óptimas condiciones el equipo de trabajo mínimo para la preparación de los alimentos, para lo cual deberá anexar inventario de equipo.

A continuación, se describe cuadros con el detalle del equipo requerido según centros de atención.

	DESCRIPCION	UNIDAD MEDICA SOYAPANGO	UNIDAD MEDICA ILOPANGO	PORCENTAJE %
a)	PLANCHAS SEMI INDUSTRIAL	1	1	10%
b)	COCINAS SEMI INDUSTRIAL	1	1	
c)	HORNOS SEMI INDUSTRIAL	1	1	



[Handwritten signature]

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

d)	FRESSER	1	1	
e)	BATIDORA SEMI INDUSTRIAL	1	1	
f)	LICUADORA SEMI INDUSTRIAL	1	1	
g)	Instrumentos y Utensilios de Cocina.	SI	SI	

		UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	UNIDAD MEDICA USULUTAN	UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE	PORCENTAJE %
a)	Cocina de 4 quemadores y con	1	1	1	10%
b)	Plancha semi industrial	1	1	1	
c)	Refrigerador.	1	1	1	
d)	Congelador o freezer.	1	1	1	
e)	Batidora.	1	1	1	
f)	Licuadora semi-industrial	1	1	1	
g)	Instrumentos y Utensilios de Cocina.	SI	SI	SI	

No.	DESCRIPCION	HOSPITAL AMATEPEC	HOSPITAL GENERAL	HOSPITAL POLICLINICO ZACAMIL	HOSPITAL POLICLINICO ROMA	PORCENTAJE
a)	Plancha	1	1	1	1	10%
b)	Cocina Industrial.	1	1	1	1	
c)	Horno industrial	1	1	1	1	
d)	Equipo de cocina al Vapor	1	1	1	1	
e)	Refrigeradora	1	1	1	1	
f)	Batidora Semi Industrial	1	1	1	1	
g)	Congelador	1	1	1	1	
h)	Licuadora Industrial.	1	1	1	1	
i)	Instrumentos y Utensilios de Cocina	SI	SI	SI	SI	



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

	DESCRIPCION	UNIDAD MEDICA LA UNIÓN	UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO
a)	COCINA DE 4 COMEDORES CON HORNO	1	1
b)	PLANCHA SEMI INDUSTRIAL	1	1
c)	REFRIGERADORA	1	1
d)	CONGELADOR O FRESSER	1	1
e)	BATIDORA	1	1
f)	LICUADORA SEMI INDUSTRIAL	1	1
g)	INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA	SI	SI

	DESCRIPCION	HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL
a)	PLANCHAS INDUSTRIALES	2
b)	COCINAS INDUSTRIALES	2
c)	HORNOS INDUSTRIALES	2
d)	EQUIPO DE COCINA A VAPOR	1
e)	FRESSER	1
f)	CÁMARA REFRIGERANTE	2
g)	BATIDORA INDUSTRIAL	1
h)	LICUADORA INDUSTRIAL	1
i)	INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA	SI

NOTA: El ISSS a través de la comisión evaluadora realizará visita de campo en las instalaciones de las empresas Ofertantes, a fin de verificar si cuenta con lo solicitado en el numeral 4.3.1 para brindar el servicio ofertado.

4.3.2 EXPERIENCIA DEL RECURSO HUMANO CON EL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO (15%)

Deberá anexar Acreditación (**Anexo No. 15**), 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.16**), que compruebe la experiencia en el servicio de alimentación y constancia de



del

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

capacitación en manipulación de alimentos, proporcionado por MINSAL o por el ISSS.

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

Distribución del personal operativo mínimo por tiempo de comida que debe cumplir el ofertante:

CENTRO DE ATENCIÓN	PERSONAL OPERATIVO	NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL	18 (DIECIOCHO)	1 (UNO)
HOSPITAL AMATEPEC	6 (SEIS)	1 (UNO)
HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	12 (DOCE)	2 (DOS)
HOSPITAL POLICLINICO ROMA	3 (TRES)	1 (UNO)
HOSPITAL POLICLINICO ZACAMIL	3 (TRES)	1 (UNO)
UNIDAD MEDICA ILOPANGO	1 (UNO)	NO REQUIERE
UNIDAD MEDICA SOYAPANGO	1 (UNO)	NO REQUIERE
UNIDAD MEDICA LA UNION	1 (UNO)	1 (UNO)*
UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	1 (UNO)	1 (UNO)*
UNIDAD MEDICA USULUTAN	2 (DOS)	1 (UNO)
UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	2 (DOS)	1 (UNO)
UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	1 (UNO)	1 (UNO)*

*Para estos Centros de Atención se requiere nutricionista a medio tiempo.

4.3.3 CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO (20%)

En este apartado se evaluará la experiencia del Oferante 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 apertura de ofertas, mediante INFORME INTERNO proporcionado por el DEPARTAMENTO ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE BIENES E INSUMOS (DACABI).

4.3.4 ANALISIS DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS OFERTADOS

El Departamento de Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI) del ISSS, realizará MUESTREO al azar de MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADOS, en la planta



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

de producción del oferente, realizara análisis microbiológico y emitirá informe correspondiente.

Los oferentes que se encuentren calificadas en los literales "a)" y "b)", para pasar a la rueda de negociación deberán superar las observaciones antes de la realización de esta; para lo cual el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI), comprobará en la segunda semana del servicio contratado, si las observaciones han sido superadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Serán considerados para contratar aquellos oferentes que no tengan los incumplimientos de contratos u órdenes de compra en los códigos del Rubro "Q" **SERVICIOS ADMINISTRATIVOS** (ANEXO denominado RAMO O RUBRO DE CÓDIGOS PARA INFORME DE EXPERIENCIA CON EL ISSS), que hayan sido declarados en firme o aceptados tácita o expresamente por las empresas y que hayan sido notificados dentro de los últimos dos (2) años previos **a partir de la fecha de recepción de ofertas en BOLRPOS**, de acuerdo a informe interno emitido por la Sección de Registro y Actualización de Proveedores del Departamento de Contratos y Proveedores, de los siguientes tipos:

- Entrega de producto distinto a lo contratado (cuando la empresa entrega un producto cuyas características varían a lo contratado).
- Retraso en la entrega (cuando el proveedor se retrasa en el horario de entrega pactado en un contrato u orden de compra).
- Incumplimiento en la entrega (cuando el proveedor no entrega la totalidad o una parte del servicio contratado).

Sin embargo, para aquellos oferentes, que presenten estos incumplimientos de contratos u órdenes de compra, el ISSS recomendará para que pasen a la rueda de negociación la oferta del código evaluado a uno de los referidos oferentes solamente si el único oferente cumple con la evaluación técnica o cuando todos los oferentes del mismo código evaluado hayan presentado los incumplimientos aquí referidos y exista una o más ofertas que cumplan con la evaluación técnica y no estén inhabilitados para participar o incapacitados para ofertar y contratar con la Administración Pública. Para poderlos considerar en la rueda de negociación.

- b) Presentar una o más constancias de experiencia en el en el servicio en los últimos dos (2) años

4.4 OFERTA DE COMPRA.

Los oferentes deberán cumplir con las especificaciones técnicas que se detallan en la presente oferta 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



Handwritten signature or initials.

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- presentar documentos probatorios y carta compromiso de entregarlo cuando la Comisión Evaluadora de Ofertas 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. **literal b)** denominado EQUIPO MÍNIMO.
- 4.4.1.3 El ofertante deberá considerar en su oferta de Suministro de Raciones Alimenticias que los alimentos puedan ser servidos en Material desechable térmico con compartimiento # 9 y vaso desechable con tapadera para quedar cubiertos. Los desechables deberán cumplir con la capacidad en onzas de las porciones de alimentos a servir. También deberán incluir cubiertos desechables y servilletas de papel. En caso de que el plato fuerte sea sopa, deberá servirse en depósito sopero desechable 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 **constancias de capacitación en manipulación de alimentos**, proporcionadas por MINSAL o por el ISSS, de cada una de las personas que constituyen el personal de servicio).
- 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 y supervisar la entrega de alimentos en los horarios establecidos (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) en cada centro de atención de acuerdo al detalle siguiente:

CENTRO DE ATENCIÓN	PERSONAL OPERATIVO	NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL	18 (DIECIOCHO)	1 (UNO)
HOSPITAL AMATEPEC	6 (SEIS)	1 (UNO)
HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	12 (DOCE)	2 (DOS)
HOSPITAL POLICLINICO ROMA	3 (TRES)	1 (UNO)
HOSPITAL POLICLINICO ZACAMIL	3 (TRES)	1 (UNO)
UNIDAD MEDICA ILOPANGO	1 (UNO)	NO REQUIERE
UNIDAD MEDICA SOYAPANGO	1 (UNO)	NO REQUIERE
UNIDAD MEDICA LA UNION	1 (UNO)	1 (UNO)*
UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	1 (UNO)	1 (UNO)*
UNIDAD MEDICA USULUTAN	2 (DOS)	1 (UNO)
UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	2 (DOS)	1 (UNO)
UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	1 (UNO)	1 (UNO)*

*Para estos Centros de Atención se requiere nutricionista a medio tiempo.

- 4.4.1.7 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.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- 4.4.1.8 La presente Condición 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; patrones de refrigerio, los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar.
- 4.4.1.9 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, todas deberán incluir el total calórico, considerando el patrón de menú establecido en el numeral 4.2.4. 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 que fueron presentados durante la oferta.
- 4.4.1.10 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 revisión de oferta deberá realizar y validar los análisis de pruebas microbiológicas (muestreos) que de acuerdo a la Evaluación Técnica del presente documento, sean necesarios realizar a los ofertantes.
- 4.4.1.11 Todo ofertante deberá aceptar 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.
- 4.4.1.12 Todo ofertante deberá considerar en su oferta el resguardo de su equipo y utensilios dentro de las áreas asignadas por el ISSS.

4.4.2 OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR.

- 4.4.2.1 El ISSS podrá solicitar el original de documentos que hayan sido presentados en fotocopia durante la etapa de presentación y evaluación de las ofertas del proceso de compra. El proveedor tendrá la obligación de entregarlos dentro del plazo que establezca el requerimiento, salvo que exista una causa justificada que impida legal o materialmente cumplir con dicha solicitud, todo lo cual será valorado por el ISSS.
- 4.4.2.2 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. A los 6 meses se repetirá el examen debiendo ser presentado nuevamente a los respectivos Administradores del Contrato de cada centro de atención.
- 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. 13**), Capacitaciones impartidas y avaladas por MINSAL O ISSS.
- 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; 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.



Man

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- 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 reciben 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 otras 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 la instalación del suministrante, así como en las instalaciones del ISSS que le son asignadas y equipos propios, el cual será verificado a través de un documento escrito (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 se servirán 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 desechable, 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. En el caso de la Unidad Médica Soyapango, Ilopango y Zacatecoluca serán los encargados de limpieza de dichos centros.
- 4.4.2.12 La alimentación a pacientes 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 notificara 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.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- 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 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 presentar un plan de trabajo contingencial que implementará ante eventualidades de carácter natural o provocadas por el hombre, que le impidan brindar el servicio solicitado.
- 4.4.2.22 El Proveedor deberá proporcionar carros transportadores de bandejas para pacientes, según la necesidad de cada centro de atención.
- 4.4.2.23 EL Proveedor deberá contar con un Licenciado(a) en Nutrición, responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena). Ver sub numeral 4.4.1.6. Además, se coordinará con la nutricionista y/o personal médico y de enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado.
- 4.4.2.24 La distribución de los alimentos deberá ser en el lugar que la Administración de cada Centro de Atención solicitante requiera y deberá contar con los recursos necesarios para brindar la alimentación para pacientes descritos en el numeral **4.4.1.6** de Obligaciones del Ofertante.
- 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.
- 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 o 40% menos respecto a los días hábiles.
- 4.4.2.27 El Proveedor deberá estar en la capacidad de contar con un 20% de raciones 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 según sea el caso, cambio de prescripción).
- 4.4.2.28 Retirar las solicitudes de requisición de dietas de los Centros de Atención, en los horarios siguientes:



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

TIEMPO DE	HORARIO
DESAYUNO	Entre las 6:00 p.m. y 7:00 p.m. del día anterior
ALMUERZO	De 8:00 a.m. a 9:00 a.m. del mismo día
CENA	Hasta las 2:00 p.m. del mismo día

NOTA: se puede cambiar horario según necesidad del Centro de Atención

- 4.4.2.29 El personal que brinde el servicio de distribución de los alimentos, deberá ser facilitado por el Proveedor.
- 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, 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.
- 4.4.2.32 El Proveedor debe mantener un bajo índice de rotación del personal, preferentemente de un 5% a 10% al año, y la presencia del personal de supervisión debe ser permanente, eficaz y eficiente. En caso de existir personal nuevo este debe ser previamente capacitado, para brindar un servicio de calidad y no desmejorar la atención al usuario; así mismo en caso de incapacidades, permisos, ausencias u otra eventualidad que se presente, el proveedor deberá contar con personal que sustituya los recursos faltantes, los cuales deben de contar con la experiencia y los conocimientos iguales o superiores a lo solicitado en la presente Condiciones de Compra; y hacerlo del conocimiento del nutricionista institucional o Administrador de Contrato.
- 4.4.2.33 Las presentes 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; patrones de refrigerio, los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar y se requiere que el servicio se apege 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.
- 4.4.2.34 El personal contratado por el Suministrante debe haber recibido curso sobre manipulación de alimentos, presentando constancia, certificada por el ISSS o 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.). Así mismo atender todas las disposiciones legales y administrativas relacionadas con la ley General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo, tanto al interior de las instalaciones de la planta de producción, como en el transporte y distribución en los centros de atención.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- 4.4.2.35 El personal por parte del proveedor deberá presentarse puntualmente a las Dependencias del Instituto.
- 4.4.2.36 Los productos que 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
 - d. Las frutas y verduras deberán de ser adquiridas frescas y desinfectadas adecuadamente.
 - e. Productos lácteos pasteurizados y embufidos 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.
- 4.4.2.37 Mantener estrictos controles de higiene y manipulación de alimentos, en las diferentes etapas del proceso de elaboración, transporte y distribución de los alimentos.
- 4.4.2.38 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.
- 4.4.2.39 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. 14).
- 4.4.2.40 El proveedor deberá cumplir con el siguiente horario de servicio de alimentación:

TIEMPO DE COMIDA	PACIENTE
Desayuno	7:00 a.m - 8:00 a.m.
Almuerzo	12:00 P.M - 1:00 pm.
Cena	5:00 P.M. - 6:00 pm.

- 4.4.2.41 Los cambios que puedan generarse en los horarios para el servicio de los alimentos, se harán del conocimiento del proveedor con la debida anticipación.
- 4.4.2.42 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.
- 4.4.2.43 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.
- 4.4.2.44 El proveedor debe incluir las obligaciones patronales (SALUD, AFP) con su personal desde el inicio del servicio.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- 4.4.2.45 Los refrescos a servir, deberán ser naturales preparadas con agua purificada helada sin hielo y en presentación individual de 8 onzas servidos en vaso desechable de 10 onzas con tapadera.
- 4.4.2.46 Los vegetales deberán ser cocidos y en el caso de servir frutas estas deberán estar frescas y sin defectos, en bolsa plástica individual.
- 4.4.2.47 La ración a servir de cereal de desayuno, será de $\frac{3}{4}$ de taza en presentación individual en bolsa plástica.
- 4.4.2.48 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 pesos se excluyen las salsas u otro tipo de ingredientes que acompañen a estos.
- 4.4.2.49 Los alimentos solicitados por cada Centro de Atención deberán ser previamente preparados en las instalaciones del suministrante.
- 4.4.2.50 Los costos de los análisis microbiológicos que se realicen para la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, durante la vigencia del contrato, serán absorbidos por el proveedor.
- 4.4.2.51 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.
- 4.4.2.52 Cada vez que venza alguno de los permisos requeridos en el numeral 4.4.1.1 de las Obligaciones del Oferante, de las 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 de contrato.
- 4.4.2.53 El Proveedor deberá elaborar un informe mensual (original y copia) de raciones alimenticias servidas y presentarlo al Administrador del Contrato para su verificación, además, deberá contener la firma de la nutricionista institucional y/o Administrador del Contrato, para comprobar que las cantidades están correctas y cuadradas con los registros internos del ISSS; la copia quedará en poder del Director o Administrador del contrato y el original será utilizado por el suministrante para el trámite de pago.
- 4.4.2.54 El Proveedor deberá cumplir con la composición nutricional y características organolépticas por tipo de dieta requerida:

PACIENTES	
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%)
	Almuerzo = 720 Calorías (32.5%)
	Cenas = 720 Calorías (32.5%)



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

PACIENTES	
PACIENTES DIABETICO	
a)	COMPOSICION NUTRICIONAL - CALORIAS: 2,200 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%)

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

PATRON DE 2,200 CALORÍAS PARA PACIENTES				
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	ALMUERZO	CENA
LECHE	1	1	0	0
PANES Y	7	2	2	3



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

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.
	Queso procesado blanco (tipo mozzarella), 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 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).
ACEITES Y/O GRASAS	Crema pura pasteurizada, aceite vegetal (canola, maíz, girasol y soya), aceite de oliva extra virgen 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 podrá incorporar 8 onzas de refresco de fruta natural preparado con agua purificada y servido en vaso de 10 onzas con tapadera individual y para el paciente diabético bebida natural sin azúcar. Nota: Podrá hacerse el cambio de refresco natural por jugo procesado o agua envasada según lo requiera el ISSS.
VARIOS	El puré de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga productos artificiales. La tortilla debe ser de maíz elaborada a mano (no harina, ni hecha en máquina)

PATRONES DE MENÚ PEDIATRICO PARA NIÑOS DE 1 A 12 AÑOS

PATRÓN DE MENÚ PARA NIÑOS DE 1 AÑO A 6 AÑOS

ALIMENTOS	INTERCAMBIOS	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Panes y cereales	10	4	3	3
Frutas	3	1	1	1
Vegetales	1	0	1	0
Carnes	4	1	2	1
Leche	1	1	0	0
Grasas	4	1	2	1



PATRÓN DE MENÚ PARA NIÑOS DE 6 AÑOS A 12 AÑOS

ALIMENTOS	INTERCAMBIOS	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
-----------	--------------	----------	----------	------

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

Panes y cereales	15	5	5	5
Frutas	4	1	2	1
Vegetales	1	0	1	0
Carnes	5	1	3	1
Leche	1	1	0	0
Grasas	4	1	2	1

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

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

*Este deberá ser acompañado por su guarnición (lácteos: queso duro 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 cuatro menús.

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

4.4.2.57 El proveedor deberá dar cumplimiento a los intercambios para Refrigerio para pacientes de acuerdo a las especificaciones siguientes:

ALIMEN	INTERCAMBIO
PANES Y CEREAL	2
LACTEOS / POLLO/	2
ATOL, TE O JUGO DE FRUTA	1

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

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

4.4.2.60 El 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, 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)



Handwritten signature or mark.

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

años (**Anexo No. 3**). Dichos menús estarán sujetos a modificación según prescripciones pediátricas.

- 4.4.2.61 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 calórica, 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.
- 4.4.2.62 Dejará dieta servida en material desechable térmico debidamente cubierto de acuerdo a lo estipulado en el apartado 4.4.1.3 con su debida protección.
- 4.4.2.63 El Administrador del Contrato podrá rechazar alimentos que no cumplan con las propiedades organolépticas y deberá ser sustituido inmediatamente por otro alimento con similar composición nutricional.
- 4.4.2.64 El ISSS pagará únicamente por plato servido.
- 4.4.2.65 Con relación al apartado 4.2 el proveedor deberá cumplir las especificaciones y los patrones de menús establecidos.
- 4.4.2.66 El transporte de la alimentación deberá realizarse a través de un vehículo de transporte cerrado y adecuado, con su Permiso Sanitario vigente para trasladar las raciones alimenticias en forma total para cada tiempo de comida al CENTRO DE ATENCION (mínimo 1 vehículo para cada centro de atención).
- 4.4.2.67 Para la distribución interna de los alimentos el proveedor deberá utilizar depósitos herméticos térmicos para distribución de los alimentos a pacientes según aplique y de conformidad con el numeral 4.4.1.3 de las OBLIGACIONES DEL OFERTANTE.
- 4.4.2.68 El proveedor deberá contar con al **menos un (1) nutricionista graduado** por cada centro de atención, el cual debe tener número de junta de vigilancia vigente para ejercer la profesión, siendo responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena). Ver sub numeral 4.4.1.6 que cubra diariamente durante el período contratado para lo cual presentará un plan de supervisión para cada centro de atención, el cual a su vez deberá ser autorizado por el administrador del contrato. Además se coordinará con la nutricionista, y/o personal médico y de enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado. El nutricionista no deberá realizar las funciones operativas de servicio.
- 4.4.2.69 El proveedor deberá contar con un **filtro purificador** (en sus instalaciones) para purificar el agua o utilizar agua envasada purificada.
- 4.4.2.70 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, dicho control será verificado a través de una bitácora en las supervisiones del ISSS.
- 4.4.2.71 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 **la EVALUACION TECNICA denominado: INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MINIMO PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS.**



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- 4.4.2.72 En el caso que 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.
- 4.4.2.73 El proveedor acepta que en caso de 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.
- 4.4.2.74 La empresa deberá contar con un Refrigerador en buenas condiciones (para mantener las Dietas Líquidas gelatinas, flanes, postres y Lácteos), y un freezer ó congelador (para mantener paletas y sorbetes); así como proporcionar Carros Térmicos, para la distribución de alimentos a pacientes, según detalle:

EQUIPOS SOLICITADOS	HOSPITAL AMATEPEC	HOSPITAL GENERAL	HOSPITAL POLICLINICO O ZACAMIL	HOSPITAL POLICLINICO O ROMA
CARRO TRANSPORTADOR BANDEJA SERVIDA	3	12	2	1
CONGELADOR O FREEZER	NO	1	NO	1
CARROS TÉRMICOS	3	6	NO	1
REFRIGERADOR	1	3	1	1

EQUIPOS SOLICITADOS	UNIDAD MÉDICA LA UNIÓN	HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL
CARRO TRANSPORTADOR BANDEJA SERVIDA	1	6
MESA DE ACERO INOXIDABLE	NO REQUIERE	4
BANDEJA CON FLAMERA	NO REQUIERE	4

EQUIPOS SOLICITADOS	UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARÍA	UNIDAD MEDICA USULUTÁN
CARRO TRANSPORTADOR BANDEJA SERVIDA	1		
MESA DE ACERO INOXIDABLE		1	1
BANDEJA CON FLAMERA			

NOTA: Estos son equipos mínimos solicitados por cada Centro de Atención; lo anterior no exime la responsabilidad de la empresa de contar con los equipos propios necesarios y en buenas condiciones para prestar el servicio de acuerdo a lo plasmado en estas Condiciones de Compra o para brindar un servicio con una mejor



Handwritten signature

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

calidad. Además de garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo a través de una bitácora de control.

El Proveedor será responsable de la custodia de sus utensilios y equipos requeridos por cada centro de atención.

Para las Unidades Médicas: Ilopango, Soyapango y Puerto El Triunfo no requiere los equipos anteriores.

- 4.4.2.75 Para el Hospital General, la empresa deberá de colaborar con el recurso humano asignado a dicho centro, cuando se realicen sondeos para detectar el porcentaje de desperdicio de alimentos servidos a pacientes.
- 4.4.2.76 La empresa proveedora deberá mantener un recurso humano en cada centro de atención que lo solicite en horario permanente de 7:00 a.m. a 7:00 p.m.; dicho recurso deberá suplir cualquier necesidad requerida del servicio.
- 4.4.2.77 El personal por parte del proveedor deberá presentarse puntualmente a sus labores, el cual deberá estar sujeto a control de asistencia por medio de bitácora u otro tipo de control.

4.4.3. OBLIGACIONES DEL ISSS:

- 4.4.3.1 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. El espacio físico dependerá de la disposición misma de cada uno de los Centros de Atención.
- 4.4.3.2 Solicitará al proveedor copia de examen general de heces del personal manipulador de alimentos.
- 4.4.3.3 Para un mejor control sobre el servicio prestado (cantidad de raciones servidas), se utilizará hojas de requisición de dieta y vales de consumo.
- 4.4.3.4 El Administrador del Contrato elaborará el 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 que presente algún tipo de conducta inapropiada.
- 4.4.3.6 Como complemento a lo anterior, el Administrador del Contrato, 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.
- 4.4.3.8 Con relación al apartado 4.4.1.10 que se encuentra en las Obligaciones del Oferante del presente documento, el costo de las pruebas microbiológicas correrá por cuenta del ISSS.

4.4.4 SISTEMA DE SUPERVISIÓN



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

- 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 o dietista o Enfermera Jefe de Servicios.
- 4.4.4.2 El ISSS realizará visita de campo, a la planta de producción **tres veces al año (durante la vigencia de contrato) y/o las veces que sean necesarias**, sin previo aviso; para tal efecto será la nutricionista, Epidemiólogo, Enfermera jefe de servicio y/o administración, para supervisar que el proveedor cumpla con los estándares solicitados en la presente base, lo cual informará por escrito a las autoridades del Centro de Atención.
- 4.4.4.3 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 el proveedor no haya resuelto satisfactoriamente por medio de la gestión local, para que dicho departamento aplique las sanciones legales correspondientes, por incumplimiento de contrato.
- 4.4.4.4 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.
- 4.4.4.5 El sistema de control de las raciones servidas lo realizará la nutricionista del Centro de Atención, para el Centro de Atención que no cuente con Nutricionista será el personal de Enfermería el encargado de dicho control.

4.4.5 RECEPCIÓN DEL SERVICIO A SATISFACCION

El responsable de la recepción del servicio será el Administrador del contrato, al que se le brinda el servicio quien firmará de recibido a satisfacción, debiendo informar por escrito cualquier irregularidad del Proveedor al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, para que tramite las sanciones establecidas en la oferta de compra.

4.4.6 REDISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS CONTRATADAS

Podrá realizarse una o varias redistribuciones de los montos contratados de acuerdo con las siguientes modalidades:

De ser necesaria una o varias redistribuciones del monto contratado para cada código en un mismo Centro de Atención esta podrá realizarse siempre que el código recibido se facture al precio unitario contratado y no se exceda el monto total del contrato.

También se podrán realizar redistribuciones de monto entre distintos Centros de Atención incluidos o no en el mismo contrato, y en un mismo proceso de compra, siempre y cuando sea el mismo proveedor y no exceda el monto total del contrato.

Para ambos casos 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.

Cualquier otra modalidad de redistribución de saldos que surjan durante la vigencia del contrato, deberá ser considerada de mutuo acuerdo entre el proveedor y el ISSS.

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) por lo menos tres veces durante la vigencia del contrato. El costo será cubierto por el proveedor. DACABI, remitirá informe al Administrador del



Handwritten signature or initials.

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

Contrato del Centro de Atención usuario del servicio y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI.

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: 4.1, 4.2, 4.3 y 4.4. 1	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 al puesto de bolsa vendedor para que cumpla con el error o con la omisión. La falta de cumplimiento motivará que la oferta no sea considerada para continuar en el proceso de evaluación.

La documentación a subsanar deberá ser presentada dentro del plazo que corresponda, en BOLPROS, S.A. DE C.V., ubicado en Colonia Ávila pasaje 1, casa Nº 9, San Salvador, El Salvador.

6. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

Los Administradores de los contratos serán:

HOSPITAL GENERAL Jefe Clínico de la Unidad de Soporte Nutricional

HOSPITAL AMATEPEC Nutricionista

HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL: Nutricionista o Dietista

HOSPITAL POLICLINICO ROMA: Dietista

HOSPITAL POLICLINICO ZACAMIL: Nutricionista

UNIDAD MEDICA ILOPANGO: Nutricionista

UNIDAD MEDICA SOYAPANGO: Nutricionista

UNIDAD MEDICA LA UNION: Jefatura de Enfermería y Administrador del Centro de Atención

UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO: Administrador de Centro de Atención y Jefatura de Enfermería

UNIDAD MEDICA USULUTAN: Nutricionista y Administrador de Centro de Atención

UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA Administrador de Centro de Atención y Nutricionista

UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA: Administrador de Centro de Atención y Jefatura de Enfermería

Los Administradores de contratos tendrán comunicación directa con el proveedor y la verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales. En cuanto a reclamos se deberán resolver de la mejor manera posible entre ellos. De no resolver deberá notificar por escrito el incumplimiento observado a la USI -BOLPROS para que este lo haga del conocimiento del puesto de Bolsa Vendedor, con copia al Departamento de Contratos y Proveedores-UACI, para que informe al titular dichos incumplimientos y dé seguimiento a las sanciones respectivas.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 1 CARTEL Y DISTRIBUCIÓN POR CENTRO DE ATENCIÓN

LOTE No. 10 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARÍA						
No.	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANTIDAD	PROMEDIO	PROMEDIO
					MENSUAL	MENSUAL
					AÑO 2018	AÑO 2019
138	121002308	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1,380	45	150
139	121002309	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1,380	45	150
140	121002310	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1,380	45	150
141	121002311	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1,112	91	94
142	121002312	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1,164	91	100
143	121002313	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1,124	81	100
144	121002314	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	747	45	71
145	121002315	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	747	45	71
146	121002316	CENA PARA PACIENTE DIABETICO - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	747	45	71
				9,781		



Handwritten signature

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 2
FORMULARIO DE PRECIOS CONTRATADOS CON Y SIN IMPUESTOS
(DEBE FORMAR PARTE DEL CONTRATO)
MÁXIMO 6 DECIMALES

Este formato se debe completar una vez contratados los códigos.

No.	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO SIN IVA	MONTO TOTAL SIN IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	MONTO TOTAL CON IVA
1								
2								
3								



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 3

MENÚ PEDIÁTRICO DE 6 A 9 MESES

DIA 1	DIA 2
DESAYUNO	DESAYUNO
4 onzas Cereal infantil de arroz sin leche 1 Jugo de manzana paso 1 8 onzas Atole sin leche	4 onzas Cereal infantil de avena sin leche 1 Colado de fruta paso 1 8 onzas Atole sin leche
ALMUERZO	ALMUERZO
8 onzas Puré de vegetal (no mixto) 1 Colado de fruta paso 1 1 Jugo de fruta paso 1	8 onzas Puré de vegetal (no mixto) 4 onzas Puré de papa (natural) 1 Jugo de fruta paso 1
CENA	CENA
4 onzas Puré de plátano 8 onzas Atole sin leche 1 Colado de fruta paso 1	4 onzas de Puré de cereal de arroz sin leche. 8 onzas de Atole sin leche. 1 Colado de fruta paso 1

MENÚ PEDIÁTRICO DE MÁS DE 9 MESES A 12 MESES

DIA 1	DIA 2
DESAYUNO	DESAYUNO
4 onzas Cereal infantil de trigo miel sin leche 1 Jugo de manzana paso 2 8 onzas Atole sin leche	4 onzas Cereal infantil de avena sin leche 1 Colado de fruta paso 2 8 onzas Atole sin leche
ALMUERZO	ALMUERZO
8 onzas Puré de vegetal mixto con pollo 1 Colado de fruta paso 2 1 Jugo de fruta paso 2	8 onzas Puré de vegetal mixto con pollo 4 onzas Puré de papa 1 Jugo de fruta paso 2
CENA	CENA
4 onzas Puré de plátano 8 onzas Atole sin leche 1 Colado de fruta paso 2	4 onzas de Puré de Cereal de Arroz sin leche. 8 onzas de Atole sin leche. 1 Colado de fruta paso 2



Handwritten signature

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 4

MENU PEDIÁTRICO EDADES DE MAS DE 1 AÑO A 6 AÑOS

DIA 1	DIA 2
DESAYUNO	DESAYUNO
½ u. Plátano en gloria 1 u. Pan cake 2 onzas de requesón 1 u. pan francés 8 onzas AtoI sin leche	1 Huevo picado con Tomate. ½ u. Plátano en gloria. 2 onzas de queso cremado. 1 u. pan francés. 8 onzas AtoI sin leche.
ALMUERZO	ALMUERZO
16 onzas sopa de pollo. con 4 onzas de pollo (pierna con entrecierna, vegetales, fideos y papa) 1 u. tortilla. 1 porción de fruta. (no cítricos) 8 onzas Jugo de manzana, durazno o pera (cajita)	4 onzas pollo a la plancha (pierna y entrecierna) ½ taza de puré de papa natural . 1 u. tortilla. 1 porción de fruta. (no cítricos) 8 onzas Jugo de manzana, durazno o pera. (cajita)
CENA	CENA
1 u. Sándwich con pasta de pollo. ½ taza de papa salteada con cilantro 8 onzas de atol sin leche . 1 porción de galleta (suave)	2 u. Pupusas de queso, más salsa de tomate natural. 1 u. Guineo horneado. 8 onzas de atol sin leche . 1 u. Yogurt

MENU PEDIÁTRICO EDADES DE MAS DE 6 AÑOS A 12 AÑOS

DIA 1	DIA 2
DESAYUNO	DESAYUNO
½ u. Plátano en gloria 1 u. Pan cake con miel 2 onzas de requesón 2 u. pan francés 8 onzas AtoI sin leche	1 Huevo picado con Tomate. ½ u. Plátano en gloria. 2 onzas de queso cremado. 2 u. pan francés. 8 onzas AtoI sin leche.
ALMUERZO	ALMUERZO
32 onzas sopa de pollo con 4 onzas de pollo (pierna con entrecierna, vegetales, fideos y papa) 1 u. tortilla. 1 porción de fruta. 8 onzas Jugo de manzana, durazno o pera (cajita)	4 onzas pollo a la plancha (pierna y entrecierna) ½ taza de puré de papa natural . 1 u. tortilla. 1 porción de fruta. 8 onzas Jugo de manzana, durazno o pera (cajita)
CENA	CENA
1 u. Sándwich con pasta de pollo. ½ taza de papa salteada con cilantro 8 onzas de atol sin leche . 1 porción de galleta (suave)	2 u. Pupusas de queso, más salsa de tomate natural. 1 u. Guineo horneado. 8 onzas de atol sin leche . 1 u. Yogurt



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO 5

UNIDAD MEDICA ILOFANGO Y SOYAPANGO

MENÚ PEDIÁTRICO DE 6 A 9 MESES (Régimen I)

MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
4 onzas Cereal infantil de arroz sin leche 1 Jugo de manzana paso 1 8 onzas Atole sin leche	4 onzas Cereal infantil de avena sin leche 1 Colado de fruta paso 1 8 onzas Atole sin leche	4 onzas Cereal infantil de arroz sin leche 1 Jugo de pera paso 1 8 onzas Atole sin leche
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
4 onzas Puré de vegetal (no mixto) 1 Colado de fruta paso 1 1 Jugo de fruta paso 1	4 onzas Puré de vegetal (no mixto) 1 colado de fruta paso 1 1 Jugo de fruta paso 1	4 onzas Puré de vegetal (no mixto) 1 Colado de fruta paso 1 1 Jugo de fruta paso 1
CENA	CENA	CENA
4 onzas Puré de plátano 8 onzas Atole sin leche 1 Colado de fruta paso 1	4 onzas de Puré de cereal de arroz sin leche. 8 onzas de Atole sin leche. 1 Colado de fruta paso 1	4 onzas Puré de papa (natural) 8 onzas Atole sin leche 1 Colado de fruta paso 1

MENÚ PEDIÁTRICO DE MÁS DE 9 MESES A 12 MESES (Régimen II)

MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
8 onzas Cereal infantil de trigo miel sin leche 1 Jugo de manzana paso 2 8 onzas Atole sin leche	8 onzas Cereal infantil de avena sin leche 1 Colado de fruta paso 2 8 onzas Atole sin leche	8 onzas Cereal infantil de cereales mixtos sin leche 1 Jugo de pera paso 2 8 onzas Atole sin leche
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
8 onzas Puré de vegetal mixto con pollo 1 Colado de fruta paso 2 1 Jugo de fruta paso 2	8 onzas Puré de vegetal mixto con pollo 1 Colado de frutas paso 2 1 Jugo de fruta paso 2	8 onzas Puré de vegetal mixto con pollo 1 Colado de fruta paso 2 1 Jugo de fruta paso 2
CENA	CENA	CENA
8 onzas Puré de plátano 8 onzas Atole sin leche 1 Colado de fruta paso 2	8 onzas de Puré de Cereal de Arroz sin leche. 8 onzas de Atole sin leche. 1 Colado de fruta paso 2	8 onzas Puré de papa (natural). 8 onzas Atole sin leche 1 Colado de fruta paso 2



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

MENÚ PARA NIÑOS DE EDADES DE 1 AÑO A 6 AÑOS

TIEMPO DE COMIDA	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3
DESAYUNO	1/3 Plátano cocido 1 Huevo revuelto con vegetales. 1 Pan francés 8 onz. de atol con leche 4 onz. de gelatina 1 Fruta	1 Pan cake con miel 1 onz. de Queso fresco 1 Pan francés 1/3 Tz. de casamiento (con frijol molido) 4 onz. de flan 8 onz. de atol 1 Fruta	1 Omelette con vegetales 1/3 Tz. Frijoles molidos 1 Pan francés 8 onz. de atol 4 onz. de gelatina 6 onz. de yogur 1 Fruta
ALMUERZO	Sopa de pollo (8 onz. de caldo + ½ tz. de vegetales mixtos + 3 onz. de pollo + ½ tz. de papa + ½ tz. de fideos) 1 Tortilla 1 Fruta	Chao meín (1 tz. de fideos + 2 onz. de fajitas de pollo con ½ tz. de vegetales) 1 Pan francés 1 fruta	2 onz. de pollo a la plancha ½ tz. de vegetales mixtos al vapor 1/2 tz. de arroz cocido. 1 Tortilla 1 Fruta
CENA	1 Sandwich de pasta de pollo 4 onz. de Gelatina 8 onz. de atol 1 Fruta	½ Tz. de Papas con huevo 1/3 Tz. de frijoles molidos 1 pan francés 1 Fruta	1 Pupusas frijol con queso fresco 8 onz. de atol 1 guineo cocido (Fruta)



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

MENÚ PARA NIÑOS DE EDADES DE 6 AÑOS A 12 AÑOS

TIEMPO DE COMIDA	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3
DESAYUNO	1/2 Plátano cocido 1 Huevo revuelto con vegetales. 1 Pan francés 8 onz. de atol con leche 4 onz. de gelatina 1 Fruta	1 Pan cake con miel 1 onz. de Queso fresco 1 Pan francés 1/2 Tz. de casamiento (con frijol molido) 4 onz. de flan 8 onz. de atol 1 Fruta	1 Omelette con vegetales 1/2 Tz. Frijoles molidos 1 Pan francés 8 onz. de atol 4 onz. de gelatina 6 onz. de yogur 1 Fruta
ALMUERZO	Sopa de pollo (16 onz. de caldo + 1/2 tz. vegetales mixtos + 4 onz. de pollo + 1/2 tz. de papa + 1/2 tz. de fideos) 2 Tortilla 2 Frutas	Chao mein (1 1/2 tz. de fideos + 3 onz. de fajitas de pollo con 1/2 tz. de vegetales) 2 Pan francés 2 frutas	3 onz. de pollo a la plancha 1/2 tz. de vegetales mixtos al vapor 1/2 tz. de arroz cocido. 1/2 elote amarillo 2 Tortilla 1 Fruta
CENA	1 Sandwich de pasta de pollo 8 onz. de Gelatina 8 onz. de atol 1 Fruta	1/2 Tz. de Papas con huevo 1/2 Tz. de frijoles molidos 2 pan francés 1 Fruta	2 Pupusas frijol con queso fresco 8 onz. de atol 1 guineo cocido (Fruta) 4 onz. de gelatina



Handwritten signature or initials.

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 6

MENU LÍQUIDOS 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 P.M.	3 P.M.	3 P.M.
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.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 7

MENU LÍQUIDOS 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 A.M.	10 A.M.	10 A.M.
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 DE 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 ONZAS DE CALDO DE CARNE
3 P.M.	3 P.M.	3 P.M.
8 ONZAS DE LICUADO DE LECHE CON FRESAS	6 ONZAS 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



Handwritten signature or initials.

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO 8 MENÚ LIQUIDOS COMPLETOS PEDIATRICOS

DIA 1	DIA 2	DIA 3
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
8 ONZAS DE ATOL DE AVENA	8 ONZAS DE LECHE CON GUINEO	8 ONZAS DE POLEADA
1 YOGUR LIQUIDO DE FRUTAS	8 ONZAS DE TE DE MANZANILLA	8 ONZAS DE ATOL DE AVENA
6 ONZAS DE GELATINA	6 ONZAS DE GELATINA DE FRUTAS	6 ONZAS DE GELATINA
8 ONZAS DE REFRESCO DE FRUTA	1 FLAN	1 YOGUR 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
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 FECULA DE MAIZ	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 FECULA DE MAIZ	8 ONZAS DE ATOL DE FECULA DE MAIZ
8 ONZAS DE TE DE MANZANILLA	1 YOGURT LIQUIDO DE FRUTAS	8 ONZAS JUGO DE NARANJA
1 YOGUR 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.

El Menú, estará sujeto a modificaciones según edad del paciente.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 9

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	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



Handwritten signature or initials.

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 10

MENU DE LICUADOS ARTESANALES

DIA 1		DIA 2		DIA 3	
DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO	
8 ONZAS DE LECHE		8 ONZAS DE LECHE		8 ONZAS DE LECHE	
8 ONZAS DE ATOL		8 ONZAS DE ATOL		8 ONZAS DE ATOL	
8 ONZAS DE ATOL DE LICUADO DE PLATANO CON LECHE		8 ONZAS DE LICUADO CEREAL INFANTIL DE ARROZ CON LECHE		8 ONZAS DE LICUADO DE FRESAS CON LECHE	
8 ONZAS DE JUGO DE FRUTA NATURAL		8 ONZAS DE JUGO DE FRUTA NATURAL		8 ONZAS DE JUGO DE FRUTA NATURAL	
ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO	
8 ONZAS DE CALDO (POLLO, CARNE O PESCADO)		8 ONZAS DE CALDO (POLLO, CARNE O PESCADO)		8 ONZAS DE CALDO (POLLO, CARNE O PESCADO)	
8 ONZAS DE LICUADO DE POLLO VEGETALES MIXTOS		8 ONZAS DE LICUADO DE CARNE DE RES CON VEGETALES		8 ONZAS DE LICUADO DE POLLO CON VEGETALES Y FIDEOS	
8 ONZAS CREMA DE ESPARRAGOS		8 ONZAS CREMA DE VEGETALES		8 ONZAS CREMA DE PAPA	
8 ONZAS DE JUGO DE FRUTA NATURAL		8 ONZAS DE JUGO DE FRUTA NATURAL		8 ONZAS DE JUGO DE FRUTA NATURAL	
CENA		CENA		CENA	
8 ONZAS CREMA DE TOMATE		8 ONZAS DE LICUADO DE PIPIAN CON POLLO		8 ONZAS CREMA DE AYOTE	
8 ONZAS DE ATOL		8 ONZAS DE ATOL DE MAIZ TOSTADO CON LECHE		8 ONZAS DE ATOL DE ELOTE	
1 YOGURT LIQUIDO		8 ONZAS LICUADO DE ARROZ CON LECHE		8 ONZAS REFRESCO DE INCAPARINA	
8 ONZAS DE JUGO DE FRUTA NATURAL		8 ONZAS DE JUGO DE FRUTA NATURAL		8 ONZAS DE JUGO DE FRUTA NATURAL	

NOTA: SERVIR EN RECIPIENTES DESCARTABLES TERMICOS CON TAPADERA (vaso de 10 onz)

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



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 11

PATRON DE MENU DE REFRIGERIO PARA PACIENTE

ALIMENTO	INTERCAMBIO
PANES Y CEREAL	2
LACTEOS / POLLO/ EMBUTIDOS	2
ATOL, TE O JUGO DE FRUTA	1



Handwritten signature

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 12

MENÚ SEMANAL DE DIETA CORRIENTE PARA PACIENTE DE 2,200 CALORÍAS

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO	1 Tamal de Elote 1/2 taza de Casamiento con Frijoles Molidos 2 oz de Queso cremado + 1 cda de crema 1 pan 1 Fruta 8 oz de Leche Descremada 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1 Quesadilla de Jamón y Queso Blanco c/tomatada 1/2 taza de Frijol Molido 2 oz de Requesón 2 panes Integrales 1 Fruta 8 oz de Leche Descremada 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1 Omellette de Vegetales 1/2 taza de Casamiento c/Frijoles Enteros 1/2 Plátano en Rodajas en dulce 2 oz. Queso Cremado 2 panes Franceses 1 Fruta 8 oz de Leche Descremada 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1 huevo picado c/verduras 1/2 taza de frijol molido 1/2 plátano con homeado canela 2 oz de requesón 2 panes integrales 8 oz de leche descremada 1 Fruta 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1 tz de Cereal 1 Huevo Ranchero 2 oz de Cuajada 2 panes Franceses 8 oz de Leche Descremada 1 Fruta 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1/2 tz de Frijoles Volfeados 2 Pan Cake con Miel 2 oz de Requesón 1 Pan 8 oz de Leche Descremada 1 Fruta 1 Flan 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1 Tamal Pisque con salsa de tomate 1/2 taza de Casamiento con Frijoles Enteros 2 oz Queso Duro 1 Pan 1 Fruta 1 Yogurt de Vasito 8 oz de Leche Descremada 4 oz de Jugo de Naranja Natural
ALMUERZO	4 oz de Crema de Pollo 4 oz de Lasaña de Pollo 1/2 Aguacate 1 taza de Ensalada Fresca 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz Té de Limón	4 oz de Caldo de Res 4 oz de Bistec Encebollado 1 Papa Rellena 1/2 taza Chirmol 2 Tortillas 1 Fruta 1 Yogurt de Vasito 8 oz Té de Melocotón	4 oz de Caldo de Pollo con Fideos 5 oz de Pollo a la Plancha 1/2 taza de Arroz con Zanahoria 1 Chancleta de Peniero 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz Té de Limón	16 oz de Sopa de Res 4 oz de Pasta de Res Sin Hueso 1/2 tz de Yuca y Elote 1/2 taza de Pipián y Güisquil 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz Té de Melocotón	4 oz de Caldo de Res 4 oz de Carne Asada 1/2 taza de Arroz Negro 1/2 taza de Chirmol Crudo 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz Té de Limón	4 oz de Caldo de Pescado 1 Frito/Limón 1/2 taza de Puré de Papas 1/2 taza de Ensalada Fresca 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz Té de Melocotón	4 oz de Caldo de Pollo 5 oz de Pollo en Salsa de tomate 1/2 taza de Arroz con Chile Verde y Zanahoria 1/2 taza de Brócoli /limón 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz Té de Limón
CENA	4 oz de Pastel de Plátano Poleada 1/2 tz Frijol Entero Guisado 3 oz de Queso Cremado 1/2 tz Piplanes en Crema 1 Pan 1 Fruta 8 oz de Rosa de Jamaica Helado	2 pupusas de frijol c/queso 1/2 plátano homeado 1/2 tz curtido c/salsa 1 fruta 8 oz té de manzanilla	4 oz de Torta Azteca con Pollo y Queso Vegetales 1/2 taza de Chirmol Cocido 1/2 tz de Casamiento con Frijol Entero 1/2 Aguacate 1 Pan Integral 1 Fruta 8 oz de Té de Canela	1 Croassandwich Pequeño con pollo y Queso Blanco 1/2 taza de Ensalada de Papa y Apio con Mayonesa 1/2 tz de Vegetales Cocidos 1 Fruta 8 oz Té de Canela	1 Torta de Fideos con Queso 1/2 taza de Frijol Molido 1/2 taza de Verduras Salteadas 2 oz de Queso Cremado 2 Panes 1 Fruta 8 oz de Té de Manzanilla	3 onzas de Picado de Pollo con Chile Verde y Cebolla 1/2 taza de Coditos con Zanahoria y Rallada Mayonesa 1/2 taza de Zanahoria, Pipián y Güisquil 2 Panes 1 Fruta 8 oz de Té Frio	1 Huevo Picado con Tomatada 1/2 taza de Plátano Frito 1/2 taza de Frijol Molido 2 oz de Queso Duro 1 Pan 1 Fruta 8 oz Té de Manzanilla



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

MENÚ SEMANAL DE DIETA TERAPÉUTICA PARA PACIENTE DE 2,200 CALORÍAS

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	
DESAYUNO	1 Omelette de Claras de Huevo con Chile Verde 1/2 tz de Frijol Molido 1/2 Plátano en Gloria 2 oz Queso Cremado 1 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz Leche Descremada 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1 Quesadilla de Queso Mozarella y Chile Verde con Salsa de Tomate 1/2 tz de Frijol Molido 2 oz de Requesón 1 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz Leche Descremada 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1 Huevo Picado con Vegetales 1/2 taza Casamiento con Frijoles Molidos 2 oz Queso Cremado 2 Panes Integrales de Bollo 1 Fruta 1 Gelatina 8 oz de Leche Descremada 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1 oz de Queso Cremado 1/2 tz de Frijol Molido 1/2 taza Plátano Horneado 2 oz de Requesón 1 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz de Leche Descremada 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1 Pan Pita con Queso Mozarella y Chile Verde 1/2 taza de Casamiento 1 oz de Cuajada 1 Fruta 1 Pan Francés 8 oz de Leche Descremada 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1 Sándwich de Jamón y Queso Blanco 1/2 Plátano en Gloria 1 Yogurt Light 1 Fruta 8 oz Leche Descremada 4 oz de Jugo de Naranja Natural	1 Huevo Picado con Tomatada 1/2 tz de Frijol Molido 2 onzas de Queso Cremado 2 Panes Integrales de Bollo 8 oz Leche Descremada 4 oz de Jugo de Naranja Natural	4 oz de Caldo de Pollo 6 oz de Pollo a la Plancha 4 oz de Spaghetti con Salsa de Tomate 1/2 tz de Pipián, Güisquil 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz de Té Frio
ALMUERZO	4 oz de Caldo de Pollo 6 oz de Pollo a la Plancha 4 oz de Spaghetti con Salsa de Tomate 1/2 tz de Pipián, Güisquil 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz de Té Frio	4 oz de Caldo de Res 4 oz Bistec Entomatado en Cuadritos 1/2 taza de Arroz con Chile 1/2 tz de Güisquil Salcochado 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz de Té Frio	4 oz de Caldo de Pollo 5 oz de Pollo en Salsa 1/2 tz de Arroz Primavera 1/2 taza de Pipián y Zanahoria 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz de Té Frio	16 oz de Sopa de Res con: 4 oz de Carne de Res en Cuadritos 1/2 tz de Arroz Negro 1/2 taza de Vegetales Mixtos 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz de Té Frio	4 oz de Caldo de Res 4 oz de Carne de Res en Cuadritos 1/2 tz de Arroz Negro 1/2 taza de Vegetales Mixtos 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz de Té Frio	4 oz Crema de Ayoate 4 oz de Lonja Gratificada 1/2 tz de Vegetales Mixtos 1/2 tz de Arroz con Chipilin 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz de Té Frio	4 oz de Caldo de Pollo 5 oz de Pollo a la Plancha 1/2 tz de Arroz con Zanahoria 1/2 taza Vegetales 2 Tortillas 1 Fruta 8 oz de Té Frio	3 oz de Fajitas de Res 4 oz de Pipián en Guisado Cuadritos 1/2 tz de Casamiento 1 onza de Queso Cremado 2 Panes Integrales de Bollo 1 Fruta 8 oz Té de Canela Manzanilla
CENA	4 oz Pastel de Plátano con Poleada 1/2 tz Frijol Molido 2 oz de Requesón 1/2 tz Pipianes Salteados 1 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz de Refresco de Jamaica	2 Pupusas de Queso 1/2 Plátano Horneado 1/2 tz de Salsa Espesa 8 oz Té de Canela Manzanilla	3 oz de Fajitas de Res 4 oz de Pipián en Guisado Cuadritos 1/2 tz de Casamiento 1 onza de Queso Cremado 2 Panes Integrales de Bollo 1 Fruta 8 oz Té de Canela Manzanilla	1 Relleno de Güisquil con Salsa de Tomate 1/2 tz Frijoles Molidos 2 oz de Cuajada 2 Panes Integrales de Bollo 1 Fruta 8 oz de Té de Canela Manzanilla	1 Torta de Elote con Queso a la Plancha 1/2 tz de Frijol Molido 1/2 tz de Zucchini Salteado 3 oz de Queso Cremado 1 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz Té de Canela Manzanilla	3 oz de Fajitas de Pollo con Chile Rojo y Chile Verde 1/2 tz Casamiento 1/2 tz de Vegetales Mixtos 2 Panes Integrales de Bollo 1 Fruta 8 oz de Té de Canela Manzanilla	1/2 Horneado 1/2 tz de Frijol Horneado 1 Chancleta de Pipián con Queso 2 oz de Queso Cremado 2 Panes Integrales de Bollo 1 Fruta 1 Té de Manzanilla	1/2 Plátano Horneado 1/2 tz de Frijol Horneado 1 Chancleta de Pipián con Queso 2 oz de Queso Cremado 2 Panes Integrales de Bollo 1 Fruta 1 Té de Manzanilla



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

MENÚ SEMANAL DE DIETA DIABÉTICO PARA PACIENTE DE 1,700 CALORÍAS

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO	1 Omelette de Claras de Huevo con Chile Verde ½ tz de Frijol Molido 2 oz de Queso Cremado 1 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz de Leche Descremada	2 Quesadillas de Queso Mozarella y Chile Verde ½ tz de Frijol Molido 2 oz de Requesón 8 oz de Leche Descremada	1 Huevo Picado con Vegetales ½ taz de Casamiento con Frijoles Molido 2 oz de Queso Cremado 1 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz de Leche Descremada	½ tz Frijol Molido 1/3 Plátano Horneado 2 oz de Requesón 1 Pan Integral de Bollo 8 oz de Leche Descremada 1 Yogurt Light	½ Pan Pita con Queso Mozarella y Chile Verde ½ tz Casamiento 1 oz de Cuajada 8 oz de Leche Descremada 1 Fruta	1 oz de Requesón ½ taza de Casamiento con Frijol Molido 2 oz de Queso Duro 1 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz de Leche Descremada	1 Huevo Picado con Tomatada Sin Aceite ½ tz de Casamiento 2 oz de Queso Duro 1 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz de Leche Descremada
ALMUERZO	4 oz Caldo de Pollo 5 oz de Pollo a la Plancha 4 oz de Spaghetti con Salsa ½ tz de Vegetales Verdes 1 Tortilla 1 Fruta	4 oz de Caldo de Res 4 oz de Bistec Entomatado en Cuadritos ½ tz de Arroz con Chile ½ tz de Güisquil Salcochado 1 Tortilla 1 Fruta	4 oz de Caldo de Verduras 5 oz de Pollo en Salsa ½ taza de Arroz Primavera ½ tz de Pipian y Zamañona 1 Tortilla 1 Fruta	16 oz de Sopa de Res 4 oz de Posta de Res ½ taza de Papa en Cuadritos ½ taza de Pipian y Güisquil 1 Tortilla 1 Fruta	4 oz Caldo de Res 4 oz de Carne de Res en Cuadritos ½ tz de Vegetales Mixtos 1 Tortilla 1 Fruta	4 oz Caldo de Pescado 4 oz Lonja Gratificada ½ tz Arroz con Chipilin ½ tz Ayafitos Salcochados 1 Tortilla 1 Fruta	4 oz Caldo de Pollo 5 oz Pollo a la Plancha ½ tza Arroz Primavera ½ tza Vegetales Mixtos 1 Tortilla 1 Fruta
CENA	½ Plátano Horneado ½ tz Ejote Salteado 2 oz de Requesón ½ tz de Frijol Molido 1 oz de Queso Cremado 1 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz de Té de Manzaniilla	2 Pupusa de Queso ½ Plátano Horneado ½ taza de Salsa de Tomate Espesa 1 Fruta 8 oz de Té de Canela	2 oz de Fajitas de Res ½ tz de Casamiento 1 oz de Queso Cremado 2 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz de Té de Manzaniilla	1 Relleno de Güisquil con salsa ½ taza de Frijoles Molidos 2 oz de Cuajada 2 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz de Té de Manzaniilla	2 Tortas de Elote con Queso a la Plancha ½ tz de Frijoles Molidos ½ tz de Zucchini en Trocitos Salteados con Queso 1 Pan Francés 1 Fruta 8 oz de Té de Manzaniilla	3 oz de Fajitas de Pollo con Chile Verde y Rojo ½ tz de Frijol Molido ½ tz de Vegetales al Vapor 2 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz de Té de Canela	½ Plátano Horneado ½ taza Frijol Molido 1 Chancleta de Pipian con Queso 2 oz Queso Cremado 1 Pan Integral de Bollo 1 Fruta 8 oz Té de Manzaniilla.

Frutas NO permitidas: Sandia y mango maduro. Los tés, jugo de fruta y leche deben de ser endulzados con sustituto de azúcar.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 13

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)	Limpia 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	Colores
4	Sabores
5	Olores
6	Temperatura adecuada



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 14

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 de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO N° 15

ACREDITACIÓN DEL PERSONAL TÉCNICO PROFESIONAL

Señores
UACI
PRESENTE

Con relación al Mercado Bursátil N° _____ y en cumplimiento a lo solicitado en el numeral ____ de las Condiciones de Compra del Mercado Bursátil en referencia, por medio de la presente acredito al personal técnico profesional que será responsable _____ así mismo sobre que se dispone de parte de nuestra empresa para la debida ejecución del contrato, según detalle siguiente:

ACREDITACIÓN DEL PERSONAL TÉCNICO PROFESIONAL

NOMBRE TECNICO	GRADO ACADÉMICO	LUGAR DE TRABAJOS ANTERIORES	CARGO DESEMPEÑADO	AÑOS LABORADOS	DOCUMENTOS PRESENTADOS (ATESTADOS)

ACREDITACIÓN DE LA EMPRESA (SEGÚN ESTRUCTURA ORGÁNICA)

CANTIDAD DE RECURSO HUMANO PROPIO	CARGO QUE DESEMPEÑAN	RESPONSABILIDADES	AÑOS DE EXPERIENCIA INTERNA	DOCUMENTOS PRESENTADOS (ATESTADOS)
2	Gerentes			
2	Supervisores			

Por lo que considero que soy apto para el contrato por: _____ (Denominación de la gestión)

Nombre y Firma de Oferante, Representante Legal o Apoderado.

Sello

Nota: Este formato únicamente servirá como referencia, por lo que en su contenido se deberán agregar o adecuar los aspectos y condiciones establecidas en la presente gestión de compra.

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



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO N° 16

FORMATO DE CONSTANCIA DE EXPERIENCIA LABORAL

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 de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 17

FORMATO DE CONSTANCIA DE EXPERIENCIA CON OTRAS INSTITUCIONES

Mercado Bursátil N° xxxxxx

El Jefe (colocar cargo de la persona que extiende la constancia, considerando las condiciones solicitadas en el literal b) de Criterios de Evaluación, _____ (institución o Empresa donde se brindó el suministro) _____, **hace constar:**

Que la empresa _____, ha brindado el servicio y suministrado (definir el año del servicio y suministro, el cual no debe ser mayor a **dós (2) años**) _____, **los cuales han sido satisfactorios y han cumplido con lo establecido en el contrato**, dándole total cumplimiento a lo convenido en el contrato que suscribimos.

Y para presentar al ISSS, extendo y sello la presente **constancia**, en la Ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ de dos mil _____.

F. _____

- Jefe UACI, Administrador de la Institución, Jefatura o

Gerencia del Área correspondiente o Administrador del Contrato (Aplica para Instituciones Públicas)

- Propietario, Representante Legal, Administrador, Director, Gerente General, o Jefe de compras (Aplica para Empresas Privadas nacionales o extranjeras).

Teléfono y Dirección de la persona que firma esta referencia.

Nota: Este formato únicamente servirá como referencia, por lo que en su contenido se deberán agregar o adecuar los aspectos y condiciones establecidas en la presente gestión de compra.

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



Handwritten signature or initials.

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO N° 18

FORMATO PARA SOLICITAR PAGO ELECTRONICO CON ABONO A CUENTA.

Nombre del Suministrante

Número de cuenta: _____

Tipo de Cuenta: Ahorro _____ Corriente _____

Banco: Banco Cuscatlán, S.A. _____

Banco DAVIVIENDA Salvadoreño, S.A. _____

Banco Agrícola, S.A. _____

Código de Suministrante: _____

Número patronal: _____

NIT: _____

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 con la institución.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No.19

DATOS GENERALES DEL CONTRATO: (Completar después del cierre)

- Nombre de la sociedad contratada (según escritura pública de constitución):	
- Código de proveedor (ISSS):	
- Número telefónico:	
- Nº de Contrato BOLPROS:	
- Nº contrato ISSS:	
- Fecha de contratación:	
- Período contratado:	
- Puesto de Bolsa vendedor:	
- Número telefónico:	
- USI BOLPROS:	
- Número telefónico:	



Handwritten signature or initials.

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No. 20

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 identifico 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 fue íntegramente 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)



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

ANEXO No 21.

RAMO O RUBRO DE CÓDIGOS PARA INFORME DE EXPERIENCIA CON EL ISSS.

RAMO (RUBRO)	DESCRIPCIÓN		CÓDIGOS INICIAN CON	
2	REACTIVOS DE LABORATORIO, MEDICINA NUCLEAR Y ALERGIA E INMUNOLOGÍA		2	
3	MATERIAL E INSTRUMENTAL DE LABORATORIO CLÍNICO		3	
4	MATERIAL E INSTRUMENTAL ODONTOLÓGICO		4	
6	INSTRUMENTAL MEDICO QUIRÚRGICO		6	
7	INSUMOS MEDICO QUIRÚRGICOS		7	
8	MEDICAMENTOS		8	
9	ARTICULOS GENERALES		9	
F	ACTIVOS FIJOS	CLASES DE ACTIVOS	AC_1000 MOBILIARIO Y EQUIPO.	A1
			AC_2000 EQUIPO DE TRANSPORTE.	A2
			AC_3000 EQUIPO INFORMÁTICO.	A3
			AC_4000 EQUIPO DE COMUNICACIÓN.	A4
			AC_5000 LIBROS.	A5
			AC_6000 MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCIÓN.	A6
			AC_7000 MUEBLES DIVERSOS	A7
			AC_8000 INSTRUMENTOS EDUCATIVOS Y RECREATIVOS	A8
			AC_9000 EQUIPO MÉDICO	A9
			AC_14000 HERRAMIENTAS	A14



pa

Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

RAMO (RUBRO)	DESCRIPCIÓN		CÓDIGOS INICIAN CON
		AC_30000 INTANGIBLES	A30
Q	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS.		11
R	SERVICIOS MEDICOS.		12
S	FORMULARIOS PRE IMPRESOS.		13
U	MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.		14
V	ROPA HOSPITALARIA.		15
W	MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS, LLANTAS Y OTROS.		16
X	MATERIAS PRIMAS PARA LA FABRICACIÓN DE MEDICAMENTOS.		17
Y	MATERIALES REPUESTOS Y HERRAMIENTAS.		10



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

DEFINICIONES

Siempre que en los documentos de esta Oferta de Compra se utilicen los siguientes términos, el significado será el que se expresa a continuación:

CONDICIONES DE COMPRA: Documento preparado por el ISSS, que regulará la presente condición de compra, en el que se establece su objeto, requisitos y condiciones a cumplir.

CASO FORTUITO: Son aquellos sucesos causados por mero accidente, totalmente imprevisto, sin que medie culpa del sujeto, como por ejemplo aquellos eventos provocados por la naturaleza tales como Naufragio, terremoto, maremoto, inundaciones, huracanes, tormentas tropicales, otros.

PROVEEDOR : Ofertante(s) con quién se ha suscrito el(los) contrato(s) respectivo(s)

CERTIFICADOS DE CALIDAD: Para la presente condición de comprase entenderá por certificados de calidad los solicitados en el numeral denominado DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA, por ejemplo: Normas ISO, Certificado de Control de Calidad, Buenas Prácticas de Manufactura, Cumplimiento de Normas de la Food and Drug Administration (FDA) o de la Comunidad Europea.

DACABI: Departamento de Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos

OFERTA TÉCNICA: Es un documento que contiene los términos técnicos de los productos o servicios que el oferente manifiesta tener y estar dispuesto a cumplir y lo somete a evaluación del comprador

DÍA HÁBIL

Es el día laborable en el ISSS, de conformidad con el CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO, cláusulas No. 33 y 38, las cuales estipulan que el personal del Instituto gozará de asueto remunerado durante los días siguientes:

- a. Primero y dos de enero;
- b. De lunes de la Semana Santa a martes de Pascua, ambos días inclusive.
- c. Primero de mayo,
- d. Diez de mayo, Día de la Madre,
- e. Catorce de Mayo, Día del Trabajador de la Seguridad Social *
- f. Diecisiete de junio, día del padre,
- g. Del primero al siete de agosto, ambas fechas inclusive,
- h. Quince de septiembre,
- i. Dos de noviembre,
- j. Dieciséis de diciembre (Día de la Constitución del Sindicato) **; y
- k. Del veintiuno, al treinta y uno de diciembre, ambas fechas inclusive.
- l. Sábado y Domingo.

Además los trabajadores que laboran en la Zona Metropolitana de San Salvador, gozarán de asueto remunerado los días tres, cuatro, cinco y seis de agosto, y los que trabajan fuera de dicha zona lo gozarán de igual manera los días tres, cinco y seis de agosto y el día principal de la festividad más importante del lugar.

*El día del trabajador de la seguridad social se gozará el catorce de mayo si fuese lunes o viernes, caso contrario se gozará el día lunes más cercano.

** El día de la Constitución del Sindicato, se gozará el dieciséis de diciembre, si fuese viernes; caso contrario, se gozará el día viernes previo a la fecha antes mencionada.



Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

Cualquier otro día establecido como asueto nacional por decreto legislativo.

ENTIDAD SOLICITANTE: Instituto Salvadoreño del Seguro Social, que se abrevia ISSS.

FABRICANTE: Para esta condición de compra se entenderá por fabricante, la persona(s) o corporación dueños de la(s) fábrica(s) en las que se produce el bien ofertado. Se entenderá por documento emitido por el fabricante, aquel cuya firma pertenece a una autoridad o representante del fabricante, ya sea este miembro de una de sus fábricas o de una oficina corporativa, más no se refiere a un distribuidor autorizado.

FUERZA MAYOR: Son aquellos sucesos provocados por la mano del hombre, tales como: Huelgas, paros, actos de autoridades ejercidos por un funcionario público, apresamiento de enemigos, privación de libertad, otros.

INTERÉS PÚBLICO: Todo aquello que sea de provecho o de beneficio para la consecución de los objetivos del ISSS. Los objetivos del ISSS son la prestación de bienes y servicios de salud a sus derechohabientes con calidad y eficiencia.

INSTRUMENTOS PÚBLICOS: Son aquellos expedidos por notario como fedatario y por autoridad o funcionario público en el ejercicio de su función.

INSTRUMENTOS PRIVADOS: Son aquellos cuya autoría es atribuida a los particulares. También se consideraran instrumentos privados a los expedidos que hayan incumplido las formalidades que la ley prevé para los instrumentos públicos

ISSS: Se entenderá por ISSS a Consejo Directivo, Director General, Comisiones Evaluadoras de Ofertas, Comisión de Alto Nivel, Unidad Solicitante, según la etapa del proceso en que se encuentre mencionado.

MARCA: Cualquier signo o combinación de signos que permita distinguir los bienes o servicios de una persona de los de otra, por considerarse éstos suficientemente distintivos o susceptibles de identificar los bienes o servicios a los que se apliquen frente a los de su misma especie o clase. **LEY DE MARCAS Y OTROS SIGNOS DISTINTIVOS Art. 2**

OFERENTE: Aquellas personas naturales o jurídicas o la unión de las mismas, que presenten oferta técnica y económica de conformidad a lo estipulado en las presentes bases.

PAIS DE ORIGEN O FABRICACIÓN: País o países donde se produjeron o fabricaron los bienes (producto terminado). (FEDEX - Glosario de términos de envíos internacionales, aduanas y normativas.

<http://www.fedex.com/mx/international/resources/glossary.html>)

SAFISS: Sistema Administrativo Financiero del ISSS.

SUMINISTRO: Bien o servicio requerido en esta condición de compra.

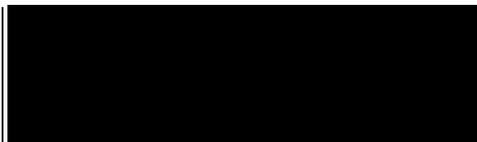
UACI: Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional, del ISSS.



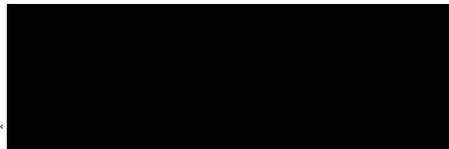
Anexo de Contrato 24677, Oferta de Compra No 54, 21/09/2018

Formulario de precios contratados sin IVA y con IVA

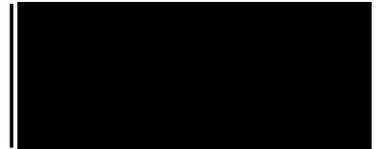
CONTRATO	LOTE	ITEM	CÓDIGO	PRODUCTO	U.M	CANT	PRECIO UNITARIO SIN IVA	MONTO TOTAL SIN IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	MONTO TOTAL CON IVA
24677	10	138	121002308	DESAYUNO CORR. PARA PACIENTE U.M. SANTIAGO DE MARÍA	C/U	1380	\$ 5.340237	\$ 7,369.53	\$ 6.034467	\$ 8,327.56
		139	121002309	ALMUERZO CORR. PARA PACIENTE U.M. SANTIAGO DE MARÍA	C/U	1380	\$ 6.089901	\$ 8,404.06	\$ 6.881588	\$ 9,496.59
		140	121002310	CENA CORR. PARA PACIENTE U.M. SANTIAGO DE MARÍA	C/U	1380	\$ 5.340237	\$ 7,369.53	\$ 6.034467	\$ 8,327.56
		141	121002311	DESAYUNO TERAPÉUTICO PARA PACIENTE U.M. SANTIAGO DE MARÍA	C/U	1112	\$ 5.340237	\$ 5,938.34	\$ 6.034467	\$ 6,710.33
		142	121002312	ALMUERZO TERAPÉUTICO PARA PACIENTE U.M. SANTIAGO DE MARÍA	C/U	1164	\$ 6.089901	\$ 7,088.65	\$ 6.881588	\$ 8,010.17
		143	121002313	CENA TERAPÉUTICO PARA PACIENTE U.M. SANTIAGO DE MARÍA	C/U	1124	\$ 5.340237	\$ 6,002.43	\$ 6.034467	\$ 6,782.74
		144	121002314	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABÉTICO U.M. SANTIAGO DE MARÍA	C/U	747	\$ 5.340237	\$ 3,989.16	\$ 6.034467	\$ 4,507.75
		145	121002315	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABÉTICO U.M. SANTIAGO DE MARÍA	C/U	747	\$ 6.089901	\$ 4,549.16	\$ 6.881588	\$ 5,140.55
		146	121002316	CENA PARA PACIENTE DIABÉTICO U.M. SANTIAGO DE MARÍA	C/U	747	\$ 5.340237	\$ 3,989.16	\$ 6.034467	\$ 4,507.75
		TOTALES								\$54,700.00



Evelyn Rivera
 Agente de Bolsa Credencial No. 66
 BOLPROS, S.A. de C.V. (USI)
 Representante del Estado



Lidia Azucena Romero Mejía
 Agente de Bolsa Credencial No. 56
 Antares Inversiones, S.A.
 Puesto de Bolsa Vendedor



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



ANEXO No.19

**DATOS GENERALES DEL CONTRATO:
(Completar después del cierre)**

- Nombre de la sociedad contratada (según escritura pública de constitución):	La Cocina de La Abuela, S.A de C.V
- Código de proveedor (ISSS):	50006181
- Número telefónico:	6198 5014
- N° de Contrato BOLPROS:	24677
- N° contrato ISSS:	ISSS 24677
- Fecha de contratación:	21 de septiembre de 201
- Período contratado:	12 meses
- Puesto de Bolsa vendedor:	Antares Inversiones, S.A de C.V
- Número telefónico:	2289-3243
- USI BOLPROS:	Bolsa de Productos de El Salvador, SA de C.V
- Número telefónico:	2133-1600

