



BOLPROS

BOLSA DE PRODUCTOS DE EL SALVADOR
Abrimos oportunidades, cerramos tratos

00001176

7718000060

CONTRATO DE COMPRA VENTA

FECHA :	26 DE SEPTIEMBRE 2018	CONTRATO No.:	24689
TIPO DE ENTREGA:	ENTREGA A PLAZO	VIGENCIA HASTA:	26/12/2019
NOMBRE OFERTA:	MB NO. 7G18000018 CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS		
PRODUCTO :	LOTE 4 HOSPITAL AMATEPEC		
UNIDAD :	LOTE	ORIGEN :	Indiferente
CANTIDAD :	1.00	PRECIO UNITARIO US\$:	460,000.000000
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:	66		
PUESTO DE BOLSA O LICENCIATARIO VENDEDOR:	SERVICIOS BURSATILES SALVADOREÑOS, S.A. DE C.V.		
AGENTE DE BOLSA VENDEDOR:	JOSE SALVADOR PORTILLO VELASQUEZ		
No. CREDENCIAL:	62		
DATOS DE LIQUIDACION MONETARIA			
VALOR NEGOCIADO :	US\$	460,000.00	
COMISION DE LA BOLSA:	US\$	2,300.00	US\$ 2,300.00
IVA S/COMISION BOLSA:	US\$	299.00	US\$ 299.00
IVA S/VALOR NEGOCIADO :	US\$	59,800.00	
TOTAL :	US\$	522,399.00	US\$ 2,599.00
OBSERVACIONES :	MONTO NEGOCIADO NO INCLUYE NINGÚN TRATAMIENTO FISCAL APLICABLE AL RÉGIMEN TRIBUTARIO. ESTO DEPENDERÁ DEL SUJETO Y NATURALEZA DEL BIEN NEGOCIADO. -- OFERTA DE COMPRA 56 -- LOTE		

FIRMA DEL AGENTE COMPRADOR

FIRMA DEL AGENTE VENDEDOR

FIRMA DEL DIRECTOR DE COMRO



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

Nombre de la Oferta de Compra	MB No. 7G18000018 "CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"		
Producto/Servicio	SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS		
Institución Compradora	Instituto Salvadoreño del Seguro Social		
Precio	Según Anexo (Fondos Propios)		
	LOTE	NOMBRE DE HOSPITAL/UNIDAD MEDICA	CANTIDAD
	4	Hospital Amatepec - ISSS	154,728
Cantidad	Según Anexo.		
Término	<ul style="list-style-type: none"> Bolsa de Productos de El Salvador, Sociedad Anónima de Capital Variable que en lo sucesivo se denominara La Bolsa. Instituto Salvadoreño del Seguro Social, que en lo sucesivo se denominará ISSS Unidad de Servicios Institucionales, en lo sucesivo se denominará USI. 		
Especificaciones técnicas	Según Anexo.		
Origen	Indiferente		
Fecha, volumen, horario y lugar de entrega	<p>SEGUN LO ESTIPULADO EN LAS CONDICIONES DE LA OFERTA DE COMPRA</p> <p>ORDEN DE INICIO</p> <p>La ejecución del servicio comenzará a partir de la fecha detallada en la Orden de inicio, la cual será emitida por el Administrador del Contrato dentro de los diez (10) días hábiles siguientes del cierre del contrato en BOLPROS, S.A. DE C.V., en ella se indicará el plazo de ejecución del servicio.</p> <p>PLAZO DE EJECUCION:</p> <p>Será de doce (12) meses.</p>		
Documentación requerida para toda entrega	<p><u>PARA ENTREGA:</u></p> <p>a) Las entregas diarias en cada dependencia se realizarán a través del informe de raciones solicitadas mensualmente por código.</p>		
Garantías	<p>Los proveedores deberán presentar la siguiente garantía a favor de la Bolsa de Productos de El Salvador, Sociedad Anónima de Capital Variable:</p> <p>1. Mantenimiento de Oferta 5% más IVA del valor ofertado.</p> <p>Posterior al cierre de contrato, el proveedor que resulte ganador, deberá presentar garantía de fiel cumplimiento:</p> <p>2. Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato 10% más IVA del valor contratado.</p> <p>Las Garantías de Mantenimiento de Oferta y fiel Cumplimiento de contrato se deberán de emitir a favor de la Bolsa de Productos de El Salvador,</p>		



Handwritten signature

	<p>Sociedad Anónima de Capital Variable, y serán devueltas una vez se cumpla con los términos de 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 en 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> <ul style="list-style-type: none"> El Administrador de Contrato notificará a la Unidad de Servicios Institucionales USI de BOLPROS, S.A. DE C.V. quien representa al



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

	<p>comprador, con nota y documentación de respaldo de lo incumplido.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 proveedora se presenta a cancelar penalización al ISSS y sigue los pasos determinados en el literal b). <p>b) Procedimiento para el pago de la penalidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentarse a la Sección de Cuentas por Cobrar para que les creen la Cuenta por cobrar en el sistema, • Luego pasar a Gestora de Cobros para que les generen el mandamiento de pago y • Pagar en Caja Express del Banco Promérica ubicado en la Torre Administrativa ISSS. <p>EJECUCIÓN COACTIVA POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.</p> <p>En caso de 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.</p> <p>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 lo dispuesto en los art 79 y siguientes del instructivo de Operaciones y Liquidaciones.</p> <p>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.</p>
<p>Documentación para tramitar cobro y Fecha de pago de anticipos y productos o servicios.</p>	<p>El método de facturación será directo</p> <p>La institución compradora cancelará únicamente los platos servidos en forma mensual a la empresa.</p> <p>Para tal efecto deberá presentar para cobro en la Sección Trámite de Pago, del Depto. de Tesorería ó en el lugar que la Unidad Financiera Institucional lo autorice, lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Factura duplicado cliente, a nombre del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, con las deducciones de ley por importe mayor a \$113.00 firmada y sellada por administrador de contrato.



Handwritten signature/initials.

	<p>2) Fotocopia del Contrato compraventa con anexos, en la primera entrega suscrito en BOLPROS, S.A. DE C.V.</p> <p>3) Orden de entrega emitida por BOLPROS, S.A. DE C.V., debidamente firmada y sellada por el Administrador de Contrato de la dependencia respectiva. (Deberá entregarse únicamente para el último cobro).</p> <p>4) Acta de recepción elaborada en SAFISS, en original, firmada y sellada a entera satisfacción por el Administrador de Contrato, Dicha Acta de Recepcion, será emitida de forma mensual.</p> <p>5) Fotocopia del último recibo de cotizaciones del Régimen Salud del ISSS, que demuestre que el proveedor no se encuentra en mora, y en caso de estarlo autoriza al ISSS para que le efectué el descuento en ese concepto de los pagos que tuviere pendiente a su favor en virtud del contrato respectivo.</p> <p>PAGO ELECTRÓNICO CON ABONO A CUENTA.: El ISSS ha contratado con Banco Cuscatlán, S.A., Banco DAVIVIENDA Salvadoreño, S.A. y Banco Agrícola, S.A., la modalidad de pago con abono a cuenta, para la cual la empresa deberá proporcionar su número de cuenta al que se efectuarán los abonos, debiendo ser un número único de cuenta por empresa independientemente del número de contratos que firme. (ANEXO N° 8)</p> <p>La Institución compradora y la Unidad de Servicios Institucionales USI de BOLPROS, S.A. DE C.V) 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 realizo el cobro e informar a la Bolsa cuando haya recibido el pago por parte de la Institución compradora</p> <p>El tiempo de pago será 30 días calendarios después de emitido el quedan.</p>
Otras Condiciones	<p>1. El contrato se dará por cumplido siempre y cuando el suministrante haya entregado el servicio en el periodo de 12 meses a satisfacción del ISSS.</p> <p>2. Las ofertas técnicas forman parte integral del contrato, por lo que al cierre bursátil deberá remitir 3 copias junto con las aclaraciones y/o subsanaciones del proceso.</p> <p>3. Los datos generales de los proveedores que cierren contrato deberán entregar el anexo No. 10 a la USI dentro de Un día hábil después de cerrado el contrato.</p>
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>POR NINGUN MOTIVO SE DARÁ TRÁMITE A SOLICITUDES DE ADENDAS PRESENTADAS DE FORMA INCOMPLETA O EXTEMPORANEA.</p>
Vigencia del Contrato	<p>El contrato tendrá una vigencia de quince (15) meses a partir del cierre del contrato.</p>



ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

1. OBJETO DE LA COMPRA

En este proceso se requiere tramitar la compra por medio del Mercado Bursátil para la gestión MB N° 7G18000018, denominado "CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS", con el objeto de adquirir los servicios de alimentación para Personal de: los Hospitales Policlínico Roma, Amatepec, y Regional de San Miguel y las Unidades Médicas Zacatecoluca, Usulután, Santiago de Maria, Puerto El Triunfo y La Unión del ISSS.

2. CONSIDERACIONES GENERALES

2.1 DETALLE DE LOS CÓDIGOS SOLICITADOS:

Las condiciones de compra incluyen los siguientes códigos:

No.	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	U.M.
1	121002304	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U
2	121002305	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U
3	121002306	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U
4	121002307	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U
5	121002175	ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U
6	121002176	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U
7	121002177	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U
8	121002330	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U
9	121002331	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U
10	121002332	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U
11	121002333	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U
12	121002096	DESAYUNO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U
13	121002097	ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U
14	121002098	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U
15	121002099	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U
16	121002279	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA USULUTAN	C/U
17	121002280	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA USULUTAN	C/U



Handwritten signature

Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

18	121002281	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA USULUTAN	C/U
19	121002253	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA LA UNION	C/U
20	121002254	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA LA UNION	C/U
21	121002255	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA LA UNION	C/U
22	121002122	DESAYUNO PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U
23	121002123	ALMUERZO PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U
24	121002124	CENA PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U
25	121002125	REFRIGERIO PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U
26	121002226	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U
27	121002227	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U
28	121002228	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U
29	121002229	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U

2.2 FORMAS DE OFERTAR.

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

- En forma total, ofertando todos los códigos requeridos en las presentes condiciones de compra, solicitados por los Hospitales Policlínico Roma, Amatepec, Regional San Miguel y las Unidades Médicas Zacatecoluca, Usulután, Santiago de María, Puerto El Triunfo y La Unión.
- Por LOTE completo, es decir por Centro de Atención, pudiendo ser uno, dos o más centros, tomando en cuenta el total de códigos requeridos en cada uno de ellos.

En todos los casos se requiere que **el Servicio de Alimentación sea servido en los Hospitales y Unidades Médicas** siguientes:

- Hospital Policlínico Roma - ISSS
- Hospital Amatepec - ISSS
- Hospital Regional de San Miguel - ISSS
- Unidad Médica Zacatecoluca - ISSS
- Unidad Médica Usulután - ISSS
- Unidad Médica Santiago de María - ISSS
- Unidad Médica Puerto El Triunfo - ISSS
- Unidad Médica La Unión - ISSS

2.3 FORMA DE PRESENTACION DE LA OFERTA TECNICA.

- Toda la documentación debe presentarse foliada y sellada en cada una de las hojas.
- Debe adjuntarse un ÍNDICE de los documentos entregados para cada código (ANEXO 1).



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

- c) La documentación se agrupará e identificará por cada código, ordenada de forma ascendente según el cartel establecido en el Anexo denominado **ANEXO 2 CARTEL y DISTRIBUCIÓN**, de acuerdo con los códigos que se oferten.

2.4 REQUISITOS FORMALES SOBRE LA PRESENTACION DE OFERTAS

- a) Cuando solicite un documento firmado o declaración del Oferante, 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.
- b) Las ofertas deben presentarse en idioma **castellano** o **traducido** al mismo idioma, incluyendo los documentos referidos a la DOCUMENTACIÓN TÉCNICA, que podrán ser presentados en castellano o inglés. Los presentados en idiomas diferentes a los anteriores deberán adjuntar una traducción legal al **castellano**, de conformidad con las diligencias de traducción que establece la Ley del Ejercicio Notarial de la Jurisdicción Voluntaria y de Otras Diligencias.
- c) Los documentos técnicos requeridos deberán estar vigentes y presentados en original o fotocopia, dicha fotocopia deberá ser Certificada ante Notario de conformidad al Art. 30 inc. 1º de la Ley del Ejercicio Notarial de la Jurisdicción Voluntaria y de Otras Diligencias
- d) Toda la documentación que tenga plazo de vencimiento debe estar vigente al momento de presentar la oferta.
- e) Toda la información requerida en estas Condiciones de Compra podrá ser presentada según los formatos incluidos en el presente documento con las formalidades legales que han sido solicitadas.
- f) El Oferante preparará su oferta apegándose estrictamente a lo expresado en estas Condiciones de Compra, así como a cualquier aclaración enviada posteriormente y previo a la Recepción de Ofertas en BOLPROS, S.A. DE C.V.
- g) La Institución Compradora presume que el Oferante ha incluido todos los costos que afectan directa o indirectamente la prestación del servicio.
- h) La oferta debe estar apegada estrictamente a las instrucciones y requerimientos solicitados en este documento

NOTA: Se dará inicio a las negociaciones hasta que la institución compradora a través de la Unidad de Servicios Institucionales USI de BOLPROS, S.A. DE C.V avale la documentación presentada

3. VERIFICACION

EL ISSS, SE RESERVA EL DERECHO DE VERIFICAR Y/O SOLICITAR ACLARACIONES Y AMPLIACIONES EN CUALQUIER MOMENTO DEL PROCESO DE COMPRA LA VERACIDAD DE LA DOCUMENTACION E INFORMACION PRESENTADA POR LOS OFERTANTES, DURANTE EL PROCESO DE EVALUACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS, ASI COMO TAMBIEN SE RESERVA EL DERECHO DE SOLICITAR AMPLIACION A LA INFORMACION PRESENTADA HASTA ANTES DE LA NEGOCIACIÓN, CUANDO ASÍ LO CONSIDERE CONVENIENTE PARA EL MEJOR ANÁLISIS DE LAS OFERTAS, SIEMPRE Y CUANDO ÉSTA NO MODIFIQUE LA OFERTA TÉCNICA.

4. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA.-



Handwritten signature or mark.

Deberá adjuntar a su oferta técnica los documentos siguientes, siguiendo las indicaciones establecidas en el numeral 2.4 REQUISITOS FORMALES SOBRE LA PRESENTACION DE LAS OFERTAS DEL PROCESO DE COMPRA:

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

4.2 Acreditación del Personal, de acuerdo a formato en **ANEXO No. 4** denominado **ACREDITACIÓN DEL PERSONAL TÉCNICO PROFESIONAL** del personal operativo con el cual brindará el servicio de alimentación en lo relacionado a la preparación y distribución de los alimentos (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) durante el periodo contratado, los cuales deberán haber terminado como mínimo 9º grado, debiendo anexar constancia escrita (**ANEXO No. 5**) denominado **FORMATO DE CONSTANCIA DE EXPERIENCIA**, en la cual compruebe la experiencia en el servicio de alimentación.

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

5. PROCESO DE EVALUACIÓN TECNICA

Deberá contener ordenada y debidamente identificada mediante sus respectivos separadores, los siguientes componentes, que servirán para su evaluación. Estos documentos serán requisito para la correspondiente evaluación.

La calificación mínima que deberá obtener el Oferante, será el 80% para poder participar en las ruedas de negociación.

5.1 EVALUACION TECNICA DE LA OFERTA

Se procederá a evaluar Técnicamente la oferta de cada participante, según los criterios siguientes:

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



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

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

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

5.1 EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA				
ASPECTOS A EVALUAR	CALIFICACIÓN MÍNIMA: 80%		CALIFICACIÓN MÍNIMA: 80%	
	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
5.1.1 INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MÍNIMO PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS	15%		30%	
a) CUENTA CON INSTALACIONES ADECUADAS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS.	10%	EVALUACIÓN	15%	EVALUACIÓN
b) CUENTA CON EL EQUIPO MÍNIMO POR PLANTA DE PRODUCCIÓN	5%		15%	
c) NO CUENTA CON INSTALACIONES Y EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO POR EL ISSS	0%		0%	
5.1.2 CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA DEL OFERTANTE CON EL ISSS	15%			
a) NO HABER PRESENTADO INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA EN LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA PUBLICACIÓN EN BOLPROS DE ESTA GESTIÓN.	15%	INFORME INTERNO EMITIDO POR DEPARTAMENTO DE CONTRATOS Y PROVEEDORES	NO APLICA	
b) HABER PRESENTADO INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO U ÓRDENES DE COMPRA EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y HABERLOS SUPERADOS EN LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA PUBLICACIÓN EN BOLPROS DE ESTA GESTIÓN.	5%			
c) HABER PRESENTADO INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA Y NO HABERLOS SUPERADO EN LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA PUBLICACIÓN EN BOLPROS DE ESTA GESTIÓN.	0%			
5.1.3 CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO	15%			
a) NO HABER PRESENTADO PROBLEMAS DE CALIDAD EN LA REALIZACIÓN DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, DURANTE LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA PUBLICACIÓN EN BOLPROS DE ESTA GESTIÓN.	15%	INFORME INTERNO EMITIDO POR DACABI	NO APLICA	
b) HABER PRESENTADO PROBLEMAS DE CALIDAD EN LA REALIZACIÓN DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, DURANTE LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS PREVIOS A LA PUBLICACIÓN EN BOLPROS DE ESTA GESTIÓN Y HABERLOS SUPERADO.	5%			
c) HABER PRESENTADO PROBLEMAS DE CALIDAD EN LA REALIZACIÓN DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, DURANTE LOS ÚLTIMOS DOS (2)	0%			



Handwritten signature

AÑOS PREVIOS A LA PUBLICACION EN BOLPROS DE ESTA GESTION Y NO HABERLOS SUPERADO.				
5.1.4 EXPERIENCIA DEL RECURSO HUMANO CON EL CUAL PRESTARÁ EL SERVICIO.	15%		30%	
a) PRESENTA ACREDITACION DEL PERSONAL OPERATIVO CON UN (1) AÑO O MÁS DE EXPERIENCIA EN EL SERVICIO SOLICITADO.	15%	EVALUACION	30%	EVALUACION
b) PRESENTA ACREDITACION DEL PERSONAL OPERATIVO CON EXPERIENCIA DE 3 MESES A MENOS DE 1 AÑO EN EL SERVICIO SOLICITADO.	5%		15%	
c) NO PRESENTA ACREDITACION DEL PERSONAL OPERATIVO O LOS QUE PRESENTA NO CUMPLE CON LO SOLICITADO EN LOS LITERALES ANTERIORES	0%		0%	
5.1.5 ANALISIS DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS OFERTADOS	40%		40%	
a) LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS EVALUADAS MICROBIOLÓGICAMENTE SON SATISFACTORIAS CON RESULTADO DEL 90% AL 100% APROBADAS	40%	INFORME INTERNO EMITIDO POR DACABI	40%	INFORME INTERNO EMITIDO POR DACABI
b) LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS EVALUADAS MICROBIOLÓGICAMENTE SON SATISFACTORIAS DE UN 80% A MENOS DE 90% APROBADAS.	30%		30%	
c) LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS EVALUADAS MICROBIOLÓGICAMENTE SON MENORES AL 80%	0%		0%	
	100%		100%	

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ASPECTOS A EVALUAR:

5.1.1 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



	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

b.1) Unidades Medicas

	DESCRIPCION	UM SANTIAGO DE MARIA	UM PUERTO EL TRIUNFO	UM USULUTAN	UM LA UNION	UM ZACATECOLOUCA
a	COCINA DE 4 QUEMADORES CON HORNO	1	1	1	1	1
b	PLANCHA SEMI INDUSTRIAL	1	1	1	1	1
c	REFRIGERADORA	1	1	1	1	1
d	CONGELADOR O FREEZER	1	1	1	1	1
e	BATIDORA	1	1	1	1	1
f	LICUADORA SEMI INDUSTRIAL	1	1	1	1	1
g	INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA	SI	SI	SI	SI	SI

b.2)
Hospitales

	DESCRIPCION	HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	HOSPITAL AMATEPEC	HOSPITAL POLICLINICO ROMA
h	PLANCHAS INDUSTRIALES	2	2	2



Handwritten signature

i	COCINAS INDUSTRIALES	2	2	2
j	HORNOS INDUSTRIALES	1	1	1
k	EQUIPO DE COCINA A VAPOR	1	1	1
l	FREZER	2	1	1
m	BATIDORA INDUSTRIAL	1	1	1
n	LICUADORA IDUSTRIAL	2	1	1

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

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

5.1.3 CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO

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

5.1.4 EXPERIENCIA DEL RECURSO HUMANO CON EL QUE PRESTARA EL SERVICIO

Deberá anexar **ACREDITACIÓN DEL PERSONAL TÉCNICO PROFESIONAL (ANEXO No. 4)**, del personal operativo con el cual prestará el servicio de alimentación en lo relacionado a la preparación y distribución de alimentos (desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios). Como mínimo deben haber finalizado el 9º Grado, debiendo anexar constancia que lo compruebe los grados académicos. Anexar Constancia de Experiencia Escrita (**ANEXO No. 5**), que compruebe la experiencia en el servicio de alimentación y constancia de capacitación en manipulación de alimentos, proporcionado **por MINSAL o por el ISSS**.

El ofertante 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.



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

Distribución del personal operativo mínimo que debe cumplir el ofertante:

RECURSOS SOLICITADOS		UM SANTIAGO DE MARIA	HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	UM PUERTO EL TRIUNFO	HOSPITAL AMATEPEC	UM USULUTAN	UM LA UNION	HOSPITAL POLICLINICO ROMA	UM ZACATECOLUCA
PERSONAL PARA ATENCION A EMPLEADOS DEL ISSS	DESAYUNO	UNO (1)	NO REQUIERE	UNO (1)	UNO (1).	NO REQUIERE	NO REQUIERE	UNO (1)	UNO (1)
	ALMUERZO	UNO (1)	CUATRO (4)	UNO (1)	SEMANA TRES (3). FINES DE SEMANA Y FESTIVOS (2)	UNO (1)	UNO (1)	SEMANA DOS (2). FINES DE SEMANA Y FESTIVOS (2)	UNO (1)
	CENA	UNO (1)	CUATRO (4)	UNO (1)	DOS (2)	UNO (1)	UNO (1)	DOS (2)	UNO (1)
	REFRIGERIO NOCTURNO DE EMPLEADOS	NO REQUIERE	DOS (2)	NO REQUIERE	UNO (1)	NO REQUIERE	NO REQUIERE	UNO (1)	NO REQUIERE
^		qaz	UNO (1)	UNO (1)*	UNO (1)	UNO (1)	UNO (1)*	UNO (1)	UNO (1)

*Para estas Unidades Médicas se requiere Nutricionista a medio tiempo.

5.1.5 ANALISIS DE CALIDAD MICROBIOLOGICA DE LOS ALIMENTOS OFERTADOS

El Departamento de Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI) del ISSS. Realizara MUESTREO al azar de MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADOS, en la planta de producción del ofertante, realizara análisis microbiológico y emitirá informe correspondiente.

Los ofertantes que se encuentren calificados 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) comprobara en la segunda semana del servicio contratado, si las observaciones han sido superadas



Handwritten signature

Se requiere contar con el Análisis Microbiológico en la etapa previo a la rueda de negociación, ya que es importante contar con el referente técnico de detección de presencia o no de elementos patógenos tanto en materia prima como en producto terminado-

5.1.6 EVALUACIÓN PARA UNIÓN DE OFERENTES.

- a) Las ofertas solicitadas deberán ser presentados de forma unificada y de acuerdo con los requisitos de tiempo y forma establecidos en la presente condiciones de compra. La evaluación técnica de estos se realizará por la unión de oferentes.
- b) La documentación técnica solicitada debe presentarse de forma separada y de acuerdo con los requisitos de tiempo y forma establecidos en la presente condición de compra. La revisión de estos se realizará por cada uno de los oferentes individuales.
- c) Para las Uniones de Oferentes, la experiencia será evaluada de forma unificada, en el entendido de que la "UNIÓN DE OFERENTES", presentará una sola oferta.
- d) Cuando los integrantes que constituyen el asocio tienen experiencia en el cumplimiento de contratos, se revisará la experiencia en el suministro del código ofertado de todos los miembros de la unión de oferentes. Para la evaluación se considerará el menor de todos los puntajes obtenidos.
- e) Si ninguno de los integrantes que constituyen el asocio cuenta con experiencia institucional, la unión de oferentes se evaluará sin experiencia.
- f) En caso de la "UNIÓN DE OFERENTES" y solo uno de los integrantes que constituyen el asocio cuente con experiencia institucional, se evaluará con experiencia. La evaluación técnica del asocio será la que obtenga el integrante que cuente con experiencia.
- g) La Unión de Oferentes o uno de sus miembros que al momento de la recepción de ofertas previo a la publicación de la oferta de compra en BOLPROS, S.A. DE C.V., se encuentre en proceso de superar las observaciones será calificado con 0% en el apartado correspondiente.
- h) Si una de las personas que conforman la unión de oferentes, se encuentra en la circunstancia del literal anterior, no se continuará con la evaluación.

6. OBLIGACIONES DEL OFERTANTE.

- 6.1 Presentar **Permiso Vigente de Instalación y Funcionamiento extendido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.** (según Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios dada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, publicado en el Diario Oficial de fecha 6 de julio/2004, Acuerdo No. 216). Dicho permiso deberá estar vigente y presentarse en original o fotocopia certificada por notario. En el caso de que el permiso se encuentre en trámite o renovación deberá presentar documentos probatorios y carta compromiso de entregarlo cuando los especialistas lo soliciten.
- 6.2 El Ofertante deberá presentar inventario de los equipos y utensilios que utilizará para la prestación del servicio de acuerdo con lo solicitado en los apartados 5.1.1. denominado



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MÍNIMO PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS, que se detallan en los literales a) y b).

6.3 El ofertante deberá considerar en su oferta de Suministro de Raciones Alimenticias para personal que los alimentos puedan ser servidos de la siguiente manera:

- a) Material desechable térmico con compartimiento y vaso desechable (ambos con tapadera),
- b) Plato desechable con compartimientos y vaso desechable, Aplica PARA HOSPITAL AMATEPEC

Los desechables deberán cumplir con la capacidad en onzas de las porciones de alimentos a servir. También deberán incluir cubiertos desechables y servilletas. En caso de que el plato fuerte sea sopa, deberá servirse en depósito sopero descartable de 32 onzas, con tapadera.

6.4 Deberá contar con personal operativo capacitado en la preparación y en la distribución de los alimentos (desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios). Junto con la oferta se deberá presentar la Acreditación del Personal y constancia de capacitación en manipulación de alimentos, proporcionado por MINSAL o por el ISSS, de cada una de las personas que constituyen el personal de servicio.

6.5 Se requiere que la oferta y el servicio se apegue a lo detallado en el presente documento.

6.6 El ofertante deberá considerar en su oferta la designación de funciones por cada personal que haya presentado la respectiva acreditación, debiendo considerarse para dicho recurso el mínimo necesario para distribuir los alimentos en los horarios establecidos (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) en cada centro de atención de acuerdo a detalle siguiente:

RECURSOS SOLICITADOS	UM SANTIAGO DE MARIA	HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	UM PUERTO EL TRIUNFO	HOSPITAL AMATEPEC	UM USulutlan	UM LA UNION	HOSPITAL POLICLINICO ROMA	UM ZACATECOLUCA
PERSONAL PARA ATENCION A EMPLEADOS DEL ISSS	VER DISTRIBUCION EN SUB NUMERAL 5.1.4.							
REFRIGERIO NOCTURNO DE								



Handwritten signature/initials.

EMPLEADOS								
NUTRICIONISTA	UNO (1)*	UNO (1)	UNO (1)*	UNO (1)	UNO (1)	UNO (1)*	UNO (1)	UNO (1)

*Para estas Unidades Médicas se requiere Nutricionista a medio tiempo.

- 6.7 Para los casos de las Unidades Médicas: Santiago de María, Puerto El Triunfo, Usulután, La Unión, y Zacatecoluca, bastara un solo recurso para distribuir la alimentación y el refrigerio al personal por cada centro de atención.
- 6.8 El ofertante deberá utilizar utensilios de cocina graduados en onzas, tazas, cucharas, etc., de los cuales hará uso en la distribución del alimento para apegarse a los menús establecidos.
- 6.9 Las presentes condiciones de compra incluyen: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, patrones de refrigerio para personal los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar.
- 6.10 El ofertante deberá presentar 1 menú cíclico de 4 semanas de dieta corriente, considerando el patrón de menú establecido en los **numerales 7.48, 7.49, 7.50, y 7.51, del Numeral 7. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR**. 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 menús cíclicos. Sin embargo el ofertante que resulte contratado deberá estar en la capacidad y disposición de atender cambios o modificaciones a los menús presentados durante la oferta.
- 6.11 Todo ofertante acepta que en caso de resultar contratado y tenga deudas con el ISSS que provengan de sanciones declaradas en firme o de adeudos debidamente comprobados, estos podrán ser descontados del monto del contrato que se derive de esta gestión o de cualquier otro contrato.
- 6.12 Los ofertantes deberán cumplir con las especificaciones técnicas que se detallan en las condiciones de compra.

7.

OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

- 7.1 El proveedor deberá presentar al inicio del contrato copia de examen general de heces del personal manipulador de alimentos que se encuentren designados en cada Centro de Atención. Esto también aplicará para los empleados que ingresen durante la vigencia del contrato.
- 7.2 El ISSS por medio del Departamento Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI) u otro que la Dirección General designe, durante el proceso de ejecución del contrato deberá realizar y validar los análisis de pruebas microbiológicas (muestreos), para lo cual el proveedor deberá proporcionar las muestras que le sean requeridas.



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

- 7.3 Deberá cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos al prepararlos, servirlos y distribuirlos para cada alimento en particular, de acuerdo con las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de los alimentos (Anexo No.6)
- 7.4 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 Dietista, y en ausencia de ellas, será la Enfermera Jefe del Servicio o el Administrador. El personal citado portara en un lugar visible su carné de identificación.
- 7.5 No deberá mantener laborando a empleados que presenten enfermedades infectocontagiosas tales como: Conjuntivitis, diarreas, enfermedades respiratorias, infecciones en la piel y otras similares.
- 7.6 Deberá colocar carteles en los lugares donde permanezcan los trabajadores (dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, que recibe el servicio y en las instalaciones del proveedor, que indique la práctica de normas higiénicas como el lavado de manos, manipulación de desechos orgánicos, etc., y otras recomendaciones que fomenten la práctica de hábitos higiénicos esenciales a la salud de los trabajadores.
- 7.7 Mantener y ejecutar un programa permanente de erradicación de insectos y roedores en las instalaciones del suministrante y así como en las instalaciones del ISSS que le son asignadas y equipos propios, el cual será verificado a través de un documento escrito (bitácora) durante la vigencia del contrato o cuando el ISSS considere necesario el cumplimiento del mismo.
- 7.8 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.
- 7.9 Contar con depósitos de basura con su respectiva bolsa negra y tapadera dentro de las instalaciones de la planta y Centros de Atención.
- 7.10 No servirá alimentos o preparaciones recalentadas y/o sobrantes.
- 7.11 Recoger y retirar de las áreas de comedor o áreas asignadas para que los empleados reciban sus alimentos, los sobrantes, desperdicios de alimentos y material descartable, después de servir cada tiempo de comida. Dicho retiro de basura se realizará en bolsas negras debidamente rotuladas con el nombre del proveedor y depositarlos en el área de acopio de basura común de cada Centro de Atención. Se exceptúa de esta obligación a Hospital Amatepec, Policlínico Roma y Unidad Médica Zacatecoluca.
- 7.12 La alimentación al personal deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas (olor, sabor, consistencia, temperatura y presentación); así como cumplir con los horarios de distribución de alimentos en cada Centro de Atención.



Handwritten signature or initials.

- 7.13 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.
- 7.14 Será responsabilidad del proveedor, la limpieza del área asignada en cada Centro de Atención, para evitar la contaminación de los alimentos.
- 7.15 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.
- 7.16 Cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos desde la compra de materia prima, recepción, almacenamiento, preparación, empaque, distribución y transporlación.
- 7.17 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.
- 7.18 El proveedor deberá presentar un **Plan de Trabajo Confinencial** que implementará ante eventualidades de carácter natural o provocadas por el hombre, que le impidan brindar el servicio solicitado.
- 7.19 El Proveedor deberá proporcionar para la distribución de alimentos al personal, según la necesidad de cada centro de atención, el equipo detallado en cuadro, así mismo y según lo detallado no exime la responsabilidad del proveedor de contar con los equipos propios necesarios para prestar el servicio de acuerdo con lo plasmado en estas condiciones de compra o para brindar un servicio con una mejor calidad.

MOBILIARIO Y EQUIPO MINIMO SOLICITADO	UM SANTIA GO DE MARIA	HOSPITAL REGION AL SAN MIGUEL	UM PUERTO EL TRIUNFO	HOSPITAL AMATEPEC	UM USULUTAN	UM LA UNION	HOSPITAL POLICLINICO ROMA	UM ZACATE COLUCA
MESA TERMICA	No REQUIERE	No REQUIERE	No REQUIERE	UNA (1) A GAS PROPANO	No REQUIERE	No REQUIERE	UNO (1) ELICTRICA O GAS	No REQUIERE
MESA DE ACERO INOXIDABLE	UNO (1)	CUATRO (4)	No REQUIERE	No REQUIERE	No REQUIERE	No REQUIERE	No REQUIERE	No REQUIERE



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

BANDEJA CON FLAMERA	No REQUIERE	SEIS (6)	No REQUIERE	No REQUIERE	No REQUIERE	No REQUIERE	No REQUIERE	No REQUIERE
MESA DE COMEDOR DE FIBRA DE VIDRIO (TIPO PíCNIC)	No REQUIERE	SEIS (6)	No REQUIERE	No REQUIERE	UNA (1)	No REQUIERE	No REQUIERE	No REQUIERE

NOTA: El resguardo del Equipo y Utensilios será responsabilidad del suministrante.

7.20 El Proveedor deberá contar con un (1) Licenciado en Nutrición, responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de alimentos por tiempo de comida, para el personal de los centros de atención solicitante. Además, se coordinará con la nutricionista y/o Jefe de enfermería del servicio del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado. Debiendo presentar al Administrador del Contrato, el Número de Junta de Vigilancia de la Profesión Médica (JVPM) otorgado por el Consejo Superior de Salud Pública, y un plan de supervisión para cada centro de atención, el cual a su vez deberá de ser autorizado por el administrador del contrato. El Nutricionista no deberá realizar las funciones operativas de servicio. En el caso de Hospital Amatepec, requiere supervisión en la distribución de almuerzo y cena.

7.21 La distribución de los alimentos deberá ser en el lugar que la Administración de cada Centro de Atención solicitante requiera y deberá contar con el personal necesario para brindar la alimentación descrita en el numeral 6.6. de las Obligaciones del ofertante.

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

7.23 El proveedor debe suministrar bandejas (tipo azafate) para el personal y en caso de deterioro, deberá sustituirlas, esto aplica solo para Hospital Amatepec y Hospital Policlínico Roma

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

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

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



Handwritten signature/initials.

- 7.27 El proveedor estará sujeto a la Supervisión por parte de los Centros de Atención usuarios del servicio, realizando visitas de campo a la planta de producción; para tal efecto será la Nutricionista o dietista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería y/o Administrador quienes se encargarán de dicha supervisión; se emitirá reporte para rendir informe a la Dirección del Centro de Atención. Las supervisiones para este contrato en el caso para Unidad Médica de Puerto El Triunfo y Santiago de María apoyará La nutricionista de la Unidad Médica de Usulután y para Unidad Médica La Unión apoyará La nutricionista de Hospital Regional de San Miguel, que además deberá de incluir la visita al Centro de Atención respectivo.
- 7.28 Los resultados negativos de las supervisiones realizadas de acuerdo con el numeral 7.27, serán notificados a la Unidad de Servicios Institucionales USI y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, en el caso que la empresa proveedora no haya resuelto satisfactoriamente por medio de la gestión local, para que dicho departamento aplique las sanciones legales correspondientes, por incumplimiento de contrato.
- 7.29 El proveedor deberá 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 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 las presentes Condiciones de Compra; y hacerlo del conocimiento del Administrador del Contrato.
- 7.30 Las presentes condiciones de compra incluyen: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, patrón de refrigerio para personal, los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar y se requiere que el servicio se apegue a lo detallado en el presente documento. El ISSS se reserva el derecho de realizar cambios a los menús presentados por el suministrante; de acuerdo con 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.
- 7.31 El personal contratado por el Proveedor debe haber recibido curso sobre manipulación de alimentos, Manejo de desechos sólidos, presentando constancia, certificada por el ISSS ó El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y mantenerse dentro de un programa de capacitación constante, que ayude a un mejor desempeño de los mismos, en todo aspecto relacionado al servicio que brinda el suministrante (manipulación y manejo de alimentos, tipos de dietas, relaciones humanas, seguridad ocupacional etc.).
- 7.32 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.



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

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

a	Que tengan fecha de elaboración y vencimiento
b	Con el registro de Salud (R.D.G.S.)
C	Los insumos deben estar adecuadamente almacenados
D	Las frutas y verduras deberán desinfectarse con yodo o hipoclorito de sodio, y deben de ser adquiridas frescas
e	Productos lácteos pasteurizados y embutidos empacados al vacío
F	No utilizar alimentos sobrantes y/o recalentados
g	Que todo alimento que este en refrigeración este guardado herméticamente por separado o envuelto con papel film
h	Si el alimento es sacado de su empaque original se debe de agregar la fecha de elaboración y vencimiento al depósito hermético

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

7.35 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.

7.36 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. (Anexos No. 7)

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

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

Nota:

El refrigerio para personal de Hospital Amatepec, será en horario de 11:00 p.m. a 12:00 p.m.

El refrigerio para personal de Policlínico Roma, será en horario de 10:00 p.m. a 11:00 p.m.

El horario está sujeto a cambios de acuerdo a las necesidades de cada Centro de Atención.

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



Handwritten signature or initials.

- 7.39 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.
- 7.40 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, éste deberá responder con los costos de reparación.
- 7.41 El proveedor debe incluir las obligaciones patronales (SALUD, AFP) con su personal desde el inicio del servicio.
- 7.42 El refresco o jugo de personal deberá ser preparado con agua helada purificada, servido con hielo, elaborado por la misma empresa suministrante, en vaso de 10 onzas con tapadera. Para Hospital Amatepec se servirán solamente refrescos procesados de 8 onzas
- 7.43 Los vegetales deberán ser cocidos y en el caso de servir frutas estas deberán estar frescas y sin defectos, en bolsa plástica individuales.
- 7.44 La ración a servir de cereal de desayuno, será de $\frac{3}{4}$ de taza en presentación individual en bolsa plástica.
- 7.45 La porción de carne y lonja deberán pesar mínimo 4 onzas ya cocinadas. El pollo, pescado (con hueso) y mariscos (con cáscara y/o caparazón), deberán pesar mínimo 5 onzas ya cocinadas. En ambos se excluyen las salsas u otro tipo de ingredientes que acompañen a estos.
- 7.46 Los alimentos solicitados por cada Centro de Atención deberán ser previamente preparados en las instalaciones del proveedor.
- 7.47 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.
- 7.48 Cada vez que venza alguno de los permisos requeridos en el numeral 4. DOCUMENTACION TECNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA de las presentes condiciones de compra, el proveedor está en la obligación de renovarlos y entregar fotocopia certificada por notario u original de los documentos que respalde la renovación de los permisos, al Administrador del Contrato.
- 7.49 El proveedor deberá elaborar un informe mensual (original y copia) de raciones alimenticias servidas y presentarlo al Administrador del Contrato, para verificar y comprobar que las cantidades están correctas y cuadradas con los registros internos del ISSS; la copia quedará en poder del Administrador del contrato y el original será utilizado por el suministrante para el trámite de pago. Dicho informe contendrá la firma tanto del Director del Centro de Atención como del Administrador del Contrato.
- 7.50 El proveedor deberá cumplir con la composición nutricional y características organolépticas por tipo de dieta requerida:



PACIENTES Y PERSONAL	
a)	COMPOSICION NUTRICIONAL - CALORIAS: 2,200 AL DIA
	275 Gramos de Carbohidratos (50%)
	110 Gramos de Proteínas (20%)
	73.3 Gramos de Grasa (30%)
b)	DISTRIBUCION CALORICA POR TIEMPO DE COMIDA
	Desayuno = 770 Calorías (35%)
	Almuerzo = 720 Calorías (32.5%)
	Cenas = 720 Calorías (32.5%)

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

PATRON DE 2,200 CALORÍAS PARA PERSONAL

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

ESPECIFICACIONES:

ESPECIFICACION	DETALLE
LACTEOS	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: pescado, lonja de curvina, dorado o mero (No tiburoncillo ni anguila), mariscos sin cáscara, pollo sin piel, salón, posta pacha, posta negra, aleta, posta de yugo Semi-gorda: lomo rollizo, lomo pacho, angelina, choquezuela, chuleta de res, pollo, embutidos no ahumados (jamón de pavo, jamón virginia o de pollo, salchicha de pavo o de pollo), huevo de gallina (de un peso neto que oscile entre 90 y 100gramos)
ACEITES GRASAS	Y/O Crema pura, aceite vegetal (canola, maíz, girasol y soya), aceite de oliva extravirgen para vinagretas y aderezos
BEBIDAS	En todas las cenas la bebida será fría o caliente.



men

	En todos los almuerzos se servirá jugo o refresco natural de 8 onzas preparado con agua purificada, servido en vaso de 10 onzas con tapadera. Para Hospital Amatepec se servirán solamente refrescos procesados de 8 onzas
	En todos los almuerzos deberá incorporarse 8 onzas de caldo o consomé, preparados en forma natural, servidos en vaso de 10 onzas con tapadera.
VARIOS	El puré de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga

- Se puede hacer intercambio de la bebida fría por agua embotellada purificada (de 600ml), si así se requiere.
- La bebida fría deberá ser natural (con fruta hervida, sin excepción, agua purificada y hielo elaborado por la empresa con agua purificada), servida en vaso de 10 onzas.

7.52 La Distribución de los Menús Cíclicos (4 Semanas) de la Dieta Corriente, para el tiempo de Almuerzo deberá cumplir con el esquema de plato fuerte siguiente:

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

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

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

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

7.53 El proveedor deberá dar cumplimiento a los intercambios para Refrigerio nocturno para personal de acuerdo a las especificaciones siguientes:

ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERSONAL
PANES Y CEREAL	2
LACTEOS Y/O EMBUTIDOS	2
BEBIDA FRIA O CALIENTE	1
FRUTAS	1



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

- 7.54 Dejará dieta servida en material desechable térmico debidamente cubierto con su debida protección para los casos en que el personal por motivos de trabajo no se encuentre en su respectivo lugar.
- 7.55 La Nutricionista y/o Dietista, Enfermera Jefe del Servicio, podrá rechazar alimentos que no cumplan con las propiedades organolépticas y deberá ser sustituido inmediatamente por otro alimento con similar composición nutricional.
- 7.56 El ISSS pagará únicamente por plato servido.
- 7.57 El proveedor deberá cumplir las especificaciones y los patrones de menús establecidos en las presentes condiciones de compra.
- 7.58 El transporte de la alimentación deberá realizarse a través de un vehículo de transporte cerrado y adecuado y con su Permiso Sanitario vigente, para trasladar las raciones alimenticias en forma total para cada tiempo de comida al CENTRO DE ATENCIÓN (mínimo 1 vehículo para cada Centro de Atención).
- 7.59 Para la distribución interna de los alimentos el proveedor deberá utilizar depósitos desechables térmicos para distribución de los alimentos al personal de conformidad con el numeral 6. de las OBLIGACIONES DEL OFERTANTE.
- 7.60 El proveedor deberá contar con un filtro purificador (que cuente con bitácora de mantenimiento), para purificar el agua o utilizar agua envasada purificada, para preparación de bebidas frías y lavado de vegetales que podrían ir crudos en alguna preparación (tomates, cebolla, cilantro, apio, u otros). No se permitirá ensaladas frescas.
- 7.61 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.
- 7.62 En relación con el servicio de alimentación para personal, el ISSS podrá disminuir la cantidad de calorías de 2,200 diarias, en el caso que sea necesario solicitar un menú de almuerzo ó cena para el personal con diagnóstico de diabetes mellitus, lo cual aplica para Hospital Regional San Miguel.
- 7.63 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 5.1.1. de la EVALUACIÓN TÉCNICA denominado: INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MÍNIMO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, CON LOS QUE DEBE CONTAR EL OFERTANTE PARA OFRECER EL SERVICIO.
- 7.64 En el caso sea necesario durante la vigencia del contrato, el proveedor deberá estar en la capacidad y disposición de atender cambios o modificaciones a los menús cíclicos según la necesidad de cada Centro de Atención, lo cual deberá hacerse de conocimiento con la debida anticipación.



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

a) OBLIGACIONES DEL ISSS

- Exigir al proveedor copia de examen general de heces del personal manipulador de alimentos, lo cual deberán presentar cada 6 meses.
- Para un mejor control sobre el servicio prestado (cantidad de raciones servidas), se utilizará el siguiente método para los empleados por medio de la tarjeta de alimentación y hoja o libro de control de raciones servidas, que estará ubicado en el comedor de empleados o el área que haya sido asignada para ello, según Manual de Normas y Procedimientos de Alimentación y Dietas.
- La Dirección de cada Centro de Atención designará una persona para la elaboración del resumen mensual, el cual servirá para cotejar los datos que presente el suministrante, este informe deberá ser anexado a la factura para efectos de pago.
- Reportar o solicitar el cambio de personal del proveedor que presente algún tipo de conducta inapropiada.
- Como complemento a lo anterior, la Dirección de cada Centro de Atención, usuario del servicio, se reunirá cada vez que sea necesario con el proveedor, a efecto de evaluar el cumplimiento de lo establecido en las condiciones del contrato respectivo.
- El ISSS proporcionará un espacio físico dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, para que el suministrante coordine la distribución de las raciones alimenticias al personal. El espacio físico dependerá de la disposición misma de cada uno de los Centros de Atención. El resguardo del Equipo y Utensilios será responsabilidad del suministrante.

b) SISTEMA DE SUPERVISIÓN

- La supervisión del servicio y distribución de las raciones alimenticias, será ejercida por el personal designado por el ISSS y podrá ser el Nutricionista, Dietista, o la Enfermera (o) Jefe del servicio, quienes deberán supervisar que el proveedor cumpla con los estándares solicitados en la presente condiciones de compra.
- El proveedor estará sujeto a la Supervisión por parte de los Centros de Atención usuarios del servicio, realizando visitas de campo a la planta de producción; para tal efecto será la Nutricionista o dietista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería y/o Administrador quienes se encargarán de dicha supervisión; se emitirá reporte para rendir informe a la Dirección del Centro de Atención. Las supervisiones para este contrato en el caso para Unidad Médica de Puerto El Triunfo y Santiago de María apoyará La nutricionista de la Unidad Médica de Usulután y para Unidad Médica La Unión apoyará La nutricionista de



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

Hospital Regional de San Miguel, que además deberá de incluir la visita al Centro de Atención respectivo

- Los resultados negativos de las supervisiones realizadas de acuerdo al párrafo anterior, no resueltos localmente, serán notificados a la Unidad de Servicios Institucionales USI, con copia 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 la Unidad de Servicios Institucionales USI aplique las sanciones legales correspondientes, por incumplimiento de contrato.
- El Sistema de solicitud de las raciones para personal se hará a través del Informe Detalle Diario de Dietas a Servir.
- El sistema de control de las raciones servidas diarias lo realizará la Nutricionista y/o Dietista, Enfermera (o) Jefe del servicio del Centro de Atención.

c) RECEPCIÓN DEL SERVICIO

El responsable de la recepción del servicio será el Administrador de Contrato quien firmará de recibido a satisfacción. Debiendo informar por escrito cualquier irregularidad del proveedor a la Unidad de Servicios Institucionales USI, y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, para tramitar cálculo de penalización de acuerdo a lo estipulado en el apartado de penalización económica y ejecución coactiva.

d) REDISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS CONTRATADAS

- De ser necesaria una o varias redistribuciones del monto contratado para cada código en un mismo Centro de Atención esta podrá realizarse, siempre que el código recibido se facture al precio unitario contratado y no se exceda el monto total del contrato.
- Podrán realizarse redistribuciones de saldo entre distintos Centros de Atención, incluidos o no en el mismo contrato, siempre y cuando no se exceda el monto total del contrato y que sea el mismo proveedor, dentro del mismo proceso de compra.
- Para tal efecto basta que el administrador del contrato notifique al suministrante los saldos a redistribuir por código con copia a la Unidad de Servicios Institucionales USI, y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI.

e) 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 (muestreos) por lo menos tres veces durante la vigencia del contrato. El costo de los análisis de las pruebas microbiológicas, será cubierto por el proveedor. DACABI, remitirá informe al Administrador del Contrato del Centro de Atención usuario del servicio y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI.



upn

f) **.RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS A SATISFACCIÓN**

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

- El documento que acredita la recepción de los servicios por parte del ISSS es el Acta de Recepción, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por. Dicha Acta de Recepción será emitida por el Administrador de Contrato de forma mensual.
- Para emisión y firma de las Actas de Recepción es necesario que los servicios contratados se encuentren completamente recibidos.
Presentación de factura con nombre, firma y sello del Administrador del Contrato y del proveedor, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por, debiendo facturar al finalizar cada servicio requerido por el administrador del contrato, dicha facturación se hará de forma mensual por los servicios requeridos y entregados.
- El responsable de recibir los servicios será el Administrador del Contrato, quien informará cualquier incumplimiento por parte del proveedor debiendo notificar a USI con copia al Departamento de Contratos y Proveedores para que se dé seguimiento a las sanciones respectivas.

g) **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. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA.	Por error o por omisión del documento
2	Acreditación del Personal y sus atestados, Anexo 4	Por error en el documento presentado u omisión del mismo,

El Instituto podrá recibir documentación subsanable:

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



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

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

h) ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

Los Administradores de contrato se detallan en cuadro, quienes serán los responsables de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. Dicho administrador de contrato informará al proveedor sobre su designación como Administrador de Contrato, detallándole su nombre y cargo, quienes firmarán de recibido el servicio y será(n) el(los) responsable(s) de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, debiendo notificar por escrito al proveedor del incumplimiento observado; en caso que el proveedor no haya atendido dicha notificación, el administrador de contrato deberá informar a la Unidad de Servicios Institucionales USI para que este lo haga de conocimiento del puesto de bolsa vendedor con copia al Departamento de Contratos y Proveedores, para que se dé seguimiento a las sanciones respectivas según normativa de BOLPROS, S.A. DE C.V., en los casos de falla de calidad deberá también notificar al Departamento de Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos, para el registro de experiencia correspondiente.

CENTRO DE ATENCION	ADMINISTRADOR DE CONTRATO
UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	ADMINISTRADOR DEL CENTRO DE ATENCION Y ENFERMERA JEFE
HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	NUTRICIONISTA
UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	ADMINISTRADORA DEL CENTRO DE ATENCION Y ENFERMERA JEFE
HOSPITAL AMATEPEC	NUTRICIONISTA
UNIDAD MEDICA LA UNION	ADMINISTRADOR DEL CENTRO DE ATENCION Y JEFATURA DE ENFERMERIA
HOSPITAL POLICLINICO ROMA	DIETISTA
UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	NUTRICIONISTA
UNIDAD MEDICA USULUTAN	NUTRICIONISTA Y ADMINISTRADOR DEL CENTRO DE ATENCION

i) MODIFICACIONES CONTRACTUALES

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



upn

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

Cuando la solicitud proceda del proveedor, se analizará que la misma no afecte los intereses Institucionales, ni conlleve incremento en los precios contratados, y podrá presentarla a más tardar 45 días calendarios antes del vencimiento de la vigencia del contrato. El ISSS considerando la necesidad institucional se reserva el derecho de aceptar dichas solicitudes fuera de dicho plazo.

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



ANEXO N° 1

ÍNDICE GENERAL DE LA OFERTA

I. OFERTA TÉCNICA Y ESPECIFICACIONES DE LO SOLICITADO

1. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA DIVIDIDA POR CÓDIGO SEGÚN EL ORDEN DE LOS CÓDIGOS CONTENIDOS EN EL ANEXO 2 (CARTEL Y DISTRIBUCION).

1 Código_____

- a. Cuadro Resumen de Especificaciones Técnicas del servicio Ofertado
- b. Documentación técnica del servicio (si aplica)

2 Código_____

- a. Cuadro Resumen de Especificaciones Técnicas del servicio ofertado
- b. Documentación técnica del servicio ofertado (si aplica)

2. Otros documentos técnicos



Handwritten signature

ANEXO No.2
CARTEL Y DISTRIBUCION

LOTE	No	CODIGO	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD SOLICITADA	USUARIO/SOLICITANTE
4	12	121002096	DESAYUNO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	5,796	HOSPITAL AMATEPEC
	13	121002097	ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	92,556	HOSPITAL AMATEPEC
	14	121002098	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	28,500	HOSPITAL AMATEPEC
	15	121002099	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	27,876	HOSPITAL AMATEPEC
TOTAL LOTE No. 4					154,728	



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7G18000018

Fecha: 23.05.2018
Pag : 1 de 0013

No. de Necesidad : AG070/18

"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"

CENTRO : S080 SERVICIOS
ALMACEN : 529106 ALIMENTACIÓN Y D

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DIAS	CANTIDAD
--------	-------------	------------------	--------------------	----------------	-----	------	----------

ALMACEN: 529106 ALIMENTACIÓN Y DIETAS

121002096	DESAYUNO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	5,796				
				1	2018	30	483
				2	2018	60	483
				3	2018	90	483
				4	2018	120	483
				Cantidad a Comprar 2018			1,932
				5	2019	150	483
				6	2019	180	483
				7	2019	210	483
				8	2019	240	483
				9	2019	270	483
				10	2019	300	483
				11	2019	330	483
				12	2019	360	483
				Cantidad a Comprar 2019			3,864
				Cantidad a Comprar			5,796
121002097	ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	92,556				
				1	2018	30	7,713
				2	2018	60	7,713
				3	2018	90	7,713
				4	2018	120	7,713
				Cantidad a Comprar 2018			30,852
				5	2019	150	7,713
				6	2019	180	7,713
				7	2019	210	7,713
				8	2019	240	7,713
				9	2019	270	7,713
				10	2019	300	7,713
				11	2019	330	7,713
				12	2019	360	7,713
				Cantidad a Comprar 2019			61,704
				Cantidad a Comprar			92,556
121002098	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	28,500				
				1	2018	30	2,375
				2	2018	60	2,375
				3	2018	90	2,375
				4	2018	120	2,375



Handwritten signature

Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

00001159

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7G18000018

Fecha: 23.05.2016
Pag.: 2 de 0013

No. de Necesidad : AG07B/18

"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"

CENTRO : S000 SERVICIOS
ALMACEN : 529106 ALIMENTACIÓN Y D

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DÍAS	CANTIDAD
121002090	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	26,500				
				Cantidad a Comprar 2018			9,500
				5	2018	150	2,375
				6	2018	180	2,375
				7	2018	210	2,375
				8	2018	240	2,375
				9	2018	270	2,375
				10	2018	300	2,375
				11	2018	330	2,375
				12	2018	360	2,375
				Cantidad a Comprar 2019			19,000
				Cantidad a Comprar			28,500
121002099	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	27,876				
				1	2018	30	2,323
				2	2018	60	2,323
				3	2018	90	2,323
				4	2018	120	2,323
				Cantidad a Comprar 2018			9,292
				5	2019	150	2,323
				6	2019	180	2,323
				7	2019	210	2,323
				8	2019	240	2,323
				9	2019	270	2,323
				10	2019	300	2,323
				11	2019	330	2,323
				12	2019	360	2,323
				Cantidad a Comprar 2019			18,584
				Cantidad a Comprar			27,876
ALMACEN: 543216	HOSPITALIZACION						
121002226	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U	2,100				
				1	2018	30	175
				2	2018	60	175
				3	2018	90	175
				4	2018	120	175
				Cantidad a Comprar 2018			700
				5	2019	150	175
				6	2019	180	175
				7	2019	210	175



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

Fecha: 23.05.2018

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL

Pag.: 3 de 0013

DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7G18093018

No. de Necesidad : AG070/18

CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS

CENTRO : S000 SERVICIOS
ALMACEN : 543215 HOSPITALIZACION

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DÍAS	CANTIDAD
121002225	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA	C/U	2,100				
				8	2019	240	175
				9	2019	270	175
				10	2019	300	175
				11	2019	330	175
				12	2019	360	175
				Cantidad a Comprar 2019			1,400
				Cantidad a Comprar			2,100
121002227	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U	12,000				
				1	2018	30	1,000
				2	2018	60	1,000
				3	2018	90	1,000
				4	2018	120	1,000
				Cantidad a Comprar 2018			4,000
				5	2019	150	1,000
				6	2019	180	1,000
				7	2019	210	1,000
				8	2019	240	1,000
				9	2019	270	1,000
				10	2019	300	1,000
				11	2019	330	1,000
				12	2019	360	1,000
				Cantidad a Comprar 2019			8,000
				Cantidad a Comprar			12,000
121002228	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U	2,300				
				1	2018	30	192
				2	2018	60	192
				3	2018	90	192
				4	2018	120	191
				Cantidad a Comprar 2018			767
				5	2019	150	192
				6	2019	180	192
				7	2019	210	192
				8	2019	240	192
				9	2019	270	192
				10	2019	300	192
				11	2019	330	192



40/

Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

00001158

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7618090018

Fecha: 23.05.2018
Pag.: 4 de 0013

No. de Necesidad : AG070/18

"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"

CENTRO : 5000 SERVICIOS
ALMACEN : 543215 HOSPITALIZACION

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DÍAS	CANTIDAD
121002228	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA	C/U	2,300				
				12	2019	350	189
				Cantidad a Comprar 2019			1,533
				Cantidad a Comprar			2,300
121002229	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U	2,300				
				1	2018	30	192
				2	2018	60	192
				3	2018	90	192
				4	2018	120	191
				Cantidad a Comprar 2018			757
				5	2019	150	192
				6	2019	180	192
				7	2019	210	192
				8	2019	240	192
				9	2019	270	192
				10	2019	300	192
				11	2019	330	192
				12	2019	360	189
				Cantidad a Comprar 2019			1,533
				Cantidad a Comprar			2,300
ALMACEN: 561102	SERVICIOS GENERALES						
121002175	ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	218,043				
				1	2018	30	18,170
				2	2018	60	18,170
				3	2018	90	18,170
				4	2018	120	18,171
				Cantidad a Comprar 2018			72,681
				5	2019	150	18,170
				6	2019	180	18,170
				7	2019	210	18,170
				8	2019	240	18,170
				9	2019	270	18,170
				10	2019	300	18,170
				11	2019	330	18,170
				12	2019	360	18,172
				Cantidad a Comprar 2019			145,362
				Cantidad a Comprar			218,043



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7G18000018

Fecha: 23.05.2018
Pag.: 5 de 0013

No. de Necesidad : AG070/18

"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"

CENTRO : 5000 SERVICIOS
ALMACEN: 561102 SERVICIOS GENERA

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DÍAS	CANTIDAD
121002176	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	51.264				
				1	2018	30	4,272
				2	2018	60	4,272
				3	2018	90	4,272
				4	2018	120	4,272
				Cantidad a Comprar 2018			17,088
				5	2019	150	4,272
				6	2019	180	4,272
				7	2019	210	4,272
				8	2019	240	4,272
				9	2019	270	4,272
				10	2019	300	4,272
				11	2019	330	4,272
				12	2019	360	4,272
				Cantidad a Comprar 2019			34,176
				Cantidad a Comprar			51,264
121002177	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SANC/U MIGUEL		43.605				
				1	2018	30	3,634
				2	2018	60	3,634
				3	2018	90	3,634
				4	2018	120	3,633
				Cantidad a Comprar 2018			14,535
				5	2019	150	3,634
				6	2019	180	3,634
				7	2019	210	3,634
				8	2019	240	3,634
				9	2019	270	3,634
				10	2019	300	3,634
				11	2019	330	3,634
				12	2019	360	3,632
				Cantidad a Comprar 2019			29,070
				Cantidad a Comprar			43,605
ALMACEN: 562215	HOSPITALIZACION						
121002253	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA LA UNION C/U		4.747				
				1	2018	30	404
				2	2018	60	404



Handwritten signature/initials.

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
 UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
 DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7G18000018

Fecha: 23.05.2018
 Pag.: 6 de 0013

No. de Necesidad : AG07018

"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"

CENTRO : S000 SERVICIOS
 ALMACEN : 552215 HOSPITALIZACION

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DIAS	CANTIDAD
121002253	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA LA UNION	C/U	4,747				
				3	2018	90	404
				4	2018	120	404
				Cantidad a Comprar 2018			1,616
				5	2019	150	391
				6	2019	180	391
				7	2019	210	391
				8	2019	240	391
				9	2019	270	391
				10	2019	300	391
				11	2019	330	391
				12	2019	360	394
				Cantidad a Comprar 2019			3,131
				Cantidad a Comprar			4,747
121002254	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA LA UNION	C/U	2,284				
				1	2018	30	190
				2	2018	60	190
				3	2018	90	190
				4	2018	120	190
				Cantidad a Comprar 2018			760
				5	2019	150	191
				6	2019	180	191
				7	2019	210	191
				8	2019	240	191
				9	2019	270	191
				10	2019	300	191
				11	2019	330	191
				12	2019	360	187
				Cantidad a Comprar 2019			1,524
				Cantidad a Comprar			2,284
121002255	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA LA UNION	C/U	1,525				
				1	2018	30	123
				2	2018	60	123
				3	2018	90	123
				4	2018	120	123
				Cantidad a Comprar 2018			492
				5	2019	150	129
				6	2019	180	129



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7G18000016

Fecha: 23.05.2018
Pag.: 7 de 0013

No. de Necesidad : AG070/18

"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"

CENTRO : S000 SERVICIOS
ALMACEN : 562215 HOSPITALIZACION

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DÍAS	CANTIDAD
121002255	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA LA	C/U	1,525				
				7	2019	210	129
				8	2019	240	129
				9	2019	270	129
				10	2019	300	129
				11	2019	330	129
				12	2019	360	130
				Cantidad a Comprar 2019			1,033
				Cantidad a Comprar			1,525
121002279	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA USULUTAN	C/U	9,050				
				1	2018	30	596
				2	2018	50	566
				3	2018	90	566
				4	2018	120	554
				Cantidad a Comprar 2018			2,262
				5	2019	150	649
				6	2019	180	649
				7	2019	210	649
				8	2019	240	649
				9	2019	270	649
				10	2019	300	649
				11	2019	330	649
				12	2019	360	645
				Cantidad a Comprar 2019			6,788
				Cantidad a Comprar			9,050
121002260	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA USULUTAN	C/U	3,400				
				1	2018	30	213
				2	2018	60	213
				3	2018	90	213
				4	2018	120	211
				Cantidad a Comprar 2018			850
				5	2019	150	319
				6	2019	180	319
				7	2019	210	319
				8	2019	240	319
				9	2019	270	319
				10	2019	300	319



Handwritten signature or mark.

Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

00001156

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7G16000018

Fecha: 23 05 2018
Pag.: 8 de 0013

No. de Necesidad : AG070/18

CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS

CENTRO : 8006 SERVICIOS
ALMACEN : 563215 HOSPITALIZACION

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DÍAS	CANTIDAD
121002280	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA USULUTAN	C/U	3,400				
				11	2019	330	319
				12	2019	360	317
				Cantidad a Comprar 2019			2,550
				Cantidad a Comprar			3,400
121002281	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA USULUTAN	C/U	3,400				
				1	2018	30	213
				2	2018	60	213
				3	2018	90	213
				4	2018	120	211
				Cantidad a Comprar 2018			850
				5	2019	150	319
				6	2019	180	319
				7	2019	210	319
				8	2019	240	319
				9	2019	270	319
				10	2019	300	319
				11	2019	330	319
				12	2019	360	317
				Cantidad a Comprar 2019			2,550
				Cantidad a Comprar			3,400
ALMACEN: 564215	HOSPITALIZACION						
302330	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	1,400				
				1	2018	30	117
				2	2018	60	117
				3	2018	90	117
				4	2018	120	117
				Cantidad a Comprar 2018			468
				5	2019	150	118
				6	2019	180	118
				7	2019	210	118
				8	2019	240	118
				9	2019	270	118
				10	2019	300	118
				11	2019	330	118
				12	2019	360	114
				Cantidad a Comprar 2019			940



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7G18000018

Fecha: 23.05.2018
Pag.: 9 de 0013

No. de Necesidad : AG070/18

"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"

CENTRO : S000 SERVICIOS
ALMACEN : 664215 HOSPITALIZACION

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DIAS	CANTIDAD
121002330	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO C/U		1,408				
				Cantidad a Comprar			1,408
121002331	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO C/U		2,184				
	EL TRIUNFO			1	2018	30	195
				2	2018	60	195
				3	2018	90	195
				4	2018	120	195
				Cantidad a Comprar 2018			784
				5	2019	150	175
				6	2019	180	175
				7	2019	210	175
				8	2019	240	175
				9	2019	270	175
				10	2019	300	175
				11	2019	330	175
				12	2019	360	175
				Cantidad a Comprar 2019			1,400
				Cantidad a Comprar			2,184
121002332	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	1,408				
				1	2018	30	117
				2	2018	60	117
				3	2018	90	117
				4	2018	120	117
				Cantidad a Comprar 2018			468
				5	2019	150	116
				6	2019	180	116
				7	2019	210	116
				8	2019	240	116
				9	2019	270	116
				10	2019	300	116
				11	2019	330	116
				12	2019	360	116
				Cantidad a Comprar 2019			940
				Cantidad a Comprar			1,408
121002333	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	1,408				
				1	2018	30	117



Handwritten signature/initials

Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018 00001155

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7618000018

Fecha: 23.05.2016
Pag.: 10 de 0013

No. de Necesidad : AG670/18

"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"

CENTRO : S000 SERVICIOS
ALMACEN : 554215 HOSPITALIZACION

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DÍAS	CANTIDAD
121002333	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO C/U		1,405				
				2	2016	50	117
				3	2016	50	117
				4	2016	120	117
				Cantidad a Comprar 2016			458
				5	2019	150	118
				6	2019	180	118
				7	2019	210	118
				8	2019	240	118
				9	2019	270	118
				10	2019	300	118
				11	2019	330	118
				12	2019	360	114
				Cantidad a Comprar 2019			940
				Cantidad a Comprar			1,405
121002304	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO C/U DE MARIA		1,557				
				1	2016	30	130
				2	2016	60	130
				3	2016	90	130
				4	2016	120	130
				Cantidad a Comprar 2016			520
				5	2019	150	133
				6	2019	180	133
				7	2019	210	133
				8	2019	240	133
				9	2019	270	133
				10	2019	300	133
				11	2019	330	133
				12	2019	360	136
				Cantidad a Comprar 2019			1,067
				Cantidad a Comprar			1,587
121002305	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO C/U DE MARIA		2,747				
				1	2016	30	200
				2	2016	60	200
				3	2016	90	200
				4	2016	120	200



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7G16030016

Fecha: 23.05.2016
Pag.: 11 de 0013

No. de Necesidad : AG070/18

"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"

CENTRO : 5000 SERVICIOS
ALMACEN : 555214 MEDICINA GENERAL

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DÍAS	CANTIDAD
121002305	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO C/U		2,747				
							Cantidad a Comprar 2018 800
				5	2018	150	243
				6	2018	180	243
				7	2018	210	243
				8	2018	240	243
				9	2018	270	243
				10	2018	300	243
				11	2018	330	243
				12	2018	360	246
							Cantidad a Comprar 2019 1,547
							Cantidad a Comprar 2,747
121002306	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA C/U		1,757				
				1	2018	30	135
				2	2018	60	135
				3	2018	90	135
				4	2018	120	135
							Cantidad a Comprar 2018 540
				5	2018	150	152
				6	2018	180	152
				7	2018	210	152
				8	2018	240	152
				9	2018	270	152
				10	2018	300	152
				11	2018	330	152
				12	2018	360	153
							Cantidad a Comprar 2019 1,217
							Cantidad a Comprar 1,757
121002307	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA C/U		1,707				
				1	2018	30	135
				2	2018	60	135
				3	2018	90	135
				4	2018	120	135
							Cantidad a Comprar 2018 540
				5	2018	150	146
				6	2018	180	146
				7	2018	210	146



dep

Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

00001154

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7G18000018

Fecha: 23.05.2018
Pag.: 12 de 0013

No. de Necesidad : AG07D/18

"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"

CENTRO : S000 SERVICIOS
ALMACEN : 555214 MEDICINA GENERAL

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DÍAS	CANTIDAD
121002307	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA	C/U	1,707				
				8	2019	240	146
				9	2019	270	146
				10	2019	300	146
				11	2019	330	146
				12	2019	360	145
				Cantidad a Comprar 2019			1,167
				Cantidad a Comprar			1,707
ALMACEN: 52A106	ALIMENTACION Y DIETAS						
121002122	DESAYUNO PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U	3,200				
				1	2018	30	267
				2	2018	60	267
				3	2018	90	267
				4	2018	120	266
				Cantidad a Comprar 2018			1,057
				5	2019	150	267
				6	2019	180	267
				7	2019	210	267
				8	2019	240	267
				9	2019	270	267
				10	2019	300	267
				11	2019	330	267
				12	2019	360	264
				Cantidad a Comprar 2019			2,133
				Cantidad a Comprar			3,200
121002123	ALMUERZO PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U	39,600				
				1	2018	30	3,300
				2	2018	60	3,300
				3	2018	90	3,300
				4	2018	120	3,300
				Cantidad a Comprar 2018			13,200
				5	2019	150	3,300
				6	2019	180	3,300
				7	2019	210	3,300
				8	2019	240	3,300
				9	2019	270	3,300
				10	2019	300	3,300
				11	2019	330	3,300
				12	2019	360	3,300



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DISTRIBUCION Y CALENDARIZACION DE PRODUCTOS DE MERCADO BURSÁTIL No. 7G18000018

Fecha: 23.05.2018
Pag.: 13 de 0013

No. de Necesidad : AG070/18

"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPLEADOS DE DIFERENTES DEPENDENCIAS DEL ISSS"

CENTRO : S000 SERVICIOS
ALMACEN : 52A105 ALIMENTACION Y D

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A COMPRAR	NUMERO ENTREGA	AÑO	DÍAS	CANTIDAD
121002123	ALMUERZO PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U	39,600				
				Cantidad a Comprar 2019			26,490
				Cantidad a Comprar			39,600
121002124	CENA PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U	6,500				
				1	2018	30	542
				2	2018	60	542
				3	2018	90	542
				4	2018	120	541
				Cantidad a Comprar 2018			2,167
				5	2019	150	542
				6	2019	180	542
				7	2019	210	542
				8	2019	240	542
				9	2019	270	542
				10	2019	300	542
				11	2019	330	542
				12	2019	360	539
				Cantidad a Comprar 2019			4,333
				Cantidad a Comprar			6,500
121002125	REFRIGERIO PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U	6,400				
				1	2018	30	533
				2	2018	60	533
				3	2018	90	533
				4	2018	120	534
				Cantidad a Comprar 2018			2,133
				5	2019	150	533
				6	2019	180	533
				7	2019	210	533
				8	2019	240	533
				9	2019	270	533
				10	2019	300	533
				11	2019	330	533
				12	2019	360	536
				Cantidad a Comprar 2019			4,267
				Cantidad a Comprar			6,400



Handwritten signature

ANEXO N° 3

FORMULARIO DE PRECIOS CONTRATADOS CON IVA Y SIN IVA (NO DEBERA EXCEDER DE SEIS DECIMALES)

(3 DÍAS HÁBILES POSTERIOR AL CIERRE DE LA NEGOCIACIÓN)

CO RR.	CODIG O	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDA D SOLICITA DA	PRECIO UNITARIO SIN IVA	MONTO DE IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	MONTO TOTAL CON IVA	USUARIO / SOLICITA NTE
1	1210023 04	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1,587					
2	1210023 05	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	2,747					
3	1210023 06	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1,757					
4	1210023 07	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1,707					
5	1210021 75	ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	218,043					
6	1210021 76	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	51,264					
7	1210021 77	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	43,605					
8	1210023 30	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	1,408					
9	1210023 31	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	2,184					
10	1210023 32	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD	C/U	1,408					



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

		MEDICA PUERTO EL TRIUNFO							
11	12100233	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	1,408					
12	121002096	DESAYUNO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	5,796					
13	121002097	ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	92,556					
14	121002098	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	28,500					
15	121002099	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	27,876					
16	121002279	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA USULUTAN	C/U	9,050					
CO RR.	CODIGO	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDA D SOLICITA DA	PRECIO UNITARIO SIN IVA	MONTO DE IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	MONTO TOTAL CON IVA	USUARIO / SOLICITA NTE
17	121002280	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA USULUTAN	C/U	3,400					
18	121002281	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA USULUTAN	C/U	3,400					
19	121002253	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA LA UNION	C/U	4,747					
20	121002254	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA LA UNION	C/U	2,284					
21	121002255	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA LA UNION	C/U	1,525					
22	121002122	DESAYUNO PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U	3,200					
23	121002123	ALMUERZO PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U	39,600					



Handwritten signature or initials.

24	1210021 24	CENA PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U	6,500					
25	1210021 25	REFRIGERIO PARA PERSONAL - POLICLINICO ROMA	C/U	6,400					
26	1210022 26	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U	2,100					
27	1210022 27	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U	12,000					
28	1210022 28	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U	2,300					
29	1210022 29	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA ZACATECOLUCA	C/U	2,300					
		TOTAL							



ANEXO N° 4

ACREDITACIÓN DEL PERSONAL TÉCNICO PROFESIONAL

Señores
UACI
PRESENTE

Con relación a la gestión por Mercado Bursátil N° _____ y en cumplimiento a lo solicitado en el numeral _____ de las Condiciones de Compra 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)

Por lo que considera 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.



up

ANEXO N° 5
FORMATO DE CONSTANCIA DE EXPERIENCIA

SEÑORES
INSTITUTO SALVADOREÑO DEL
SEGURO SOCIAL PRESENTE.

Por este medio hago constar que el Sr. (a) _____, ha laborado en:
_____, en el
Departamento, Sección o Área de: _____. Desde _____
Hasta _____.

Realizando funciones en el servicio de alimentación siguiente:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

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

F _____
(SELLO, NOMBRE Y CARGO)

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



ANEXO No. 6
NORMAS DE ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SALUD O.M.S.

NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Elegir alimentos tratados con fines higiénicos (por ejemplo: leche pasteurizada)

Cocinar bien los alimentos

Consumir inmediatamente los alimentos cocinados

Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados y servirlos a la temperatura adecuada.

Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados

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, rasarse con las uñas etc.

Protegerse heridas al manipular alimentos

Limpiar y desinfectar bien las superficies, mesas de trabajo, pantries o alacenas de la cocina

Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales

Utilizar agua pura potable; si el agua no es confiable, debe hervirla.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS A CUMPLIR CON LA PRESENTACIÓN:

Apariencia adecuada

Contraste en textura

Sabores

Colores

Olores

Temperatura adecuada



Handwritten signature

ANEXO No. 7

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.



ANEXO No. 8

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. _____

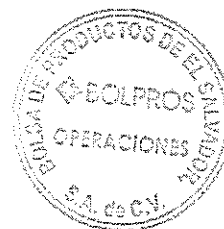
Banco Agrícola, S.A. _____

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.



[Handwritten signature]

ANEXO 9
CUADRO RESUMEN DE OFERTA TECNICA

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

"DECLARO BAJO JURAMENTO QUE LOS DATOS PRESENTADOS SON VERDADEROS"

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

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



Anexo de Contrato No 24689, Oferta de Compra No 56, 26/09/2018

ANEXO 10 DATOS GENERALES DEL CONTRATO

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

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

- Número telefónico: _____

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

- N° contrato ISSS: _____

- Fecha de contratación: _____

- Período contratado: _____

- Puesto de Bolsa vendedor: _____

- Número telefónico: _____

- Puesto de Bolsa Comprador: _____

- Número telefónico: _____



ANEXO No.11

MODELO DE DECLARACION JURADA EN ACTA NOTARIAL

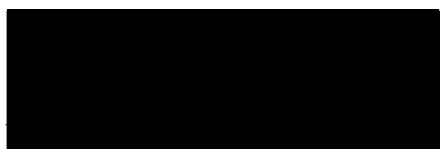
En la ciudad de _____, a las _____ horas con _____ minutos, del día _____ de _____ del año dos mil _____. Ante mí, _____, Notario, del domicilio de la ciudad de _____, comparece el señor _____, de _____ años de edad, _____, del domicilio de la ciudad de _____, a quien (no) conozco, pero identifico por 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)
Firma y sello del Notario.

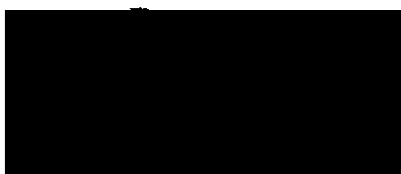


Formulario de precios contratados sin IVA y con IVA

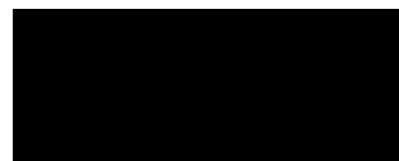
CONTRATO	LOTE	ITEM	CÓDIGO	PRODUCTO	CANT	U.M.	PRECIO UNITARIO SIN IVA	MONTO TOTAL SIN IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA	MONTO TOTAL CON IVA
24689	4	12	121002096	DESAYUNO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	5,756	\$ 3.053402	\$ 17,680.13	\$ 3.446934	\$ 19,975.35
		13	121002097	ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	92,555	\$ 3.450001	\$ 319,318.29	\$ 3.898501	\$ 360,829.66
		14	121002098	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	28,500	\$ 2.552599	\$ 72,749.07	\$ 2.884437	\$ 82,206.45
		15	121002099	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC	C/U	27,676	\$ 1.802716	\$ 50,252.51	\$ 2.037069	\$ 56,785.34
		TOTAL							\$ 460,000.00	\$ 519,800.00



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



Agente de Bolsa Credencial No. 62
Servicios Bursátiles Salvadoreños, S.A. de C.V.
Puesto de Bolsa Vendedor



Director de Corro
BOLPROS, S.A. de C.V.

