



ANEXO #20 DEL ACTA N° 3839
DE FECHA 27/MAYO/2019
(REF: ACD. #2019-0948.MAY.-)

0000305

UACI - ISSS

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL



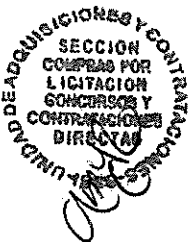
Anexo N° 5
Acta Com. Compra de Medicamentos
Material y Eq. Médico Odontológico
Miércoles 22-mayo-2019

LICITACIÓN PÚBLICA N° 2G19000088

**“CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL
HOSPITAL AMATEPEC Y PACIENTES DEL HOSPITAL
GENERAL DEL ISSS”**

SEÑOR OFERTANTE

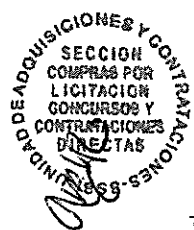
FAVOR LEER DETENIDAMENTE LAS CONDICIONES QUE DEBERÁ
CUMPLIR SU OFERTA





INDICE

| | |
|--|----|
| I. INFORMACIÓN E INDICACIONES GENERALES DEL PROCESO DE COMPRA | 1 |
| 1. OBJETO DE LA LICITACIÓN. | 1 |
| 2. LEGISLACIÓN APLICABLE. | 1 |
| 3. FACULTAD DE VERIFICACIÓN DEL ISSS. | 1 |
| 4. CONTENIDO DE LAS OFERTAS. | 1 |
| II. DOCUMENTOS LEGALES, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DE LA OFERTA. | 4 |
| 1. SOLVENCIAS VIGENTES A LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS. | 4 |
| 2. DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS. | 4 |
| 3. DOCUMENTOS LEGALES. DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA PERSONERÍA DEL OFERTANTE. | 5 |
| 4. DOCUMENTOS FINANCIEROS. | 6 |
| III. OFERTA TÉCNICA, EVALUACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE LO SOLICITADO | 8 |
| 1. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA. | 8 |
| 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. | 8 |
| 3. EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA | 11 |
| 4. TERMINOS DE REFERENCIA. | 13 |
| IV. OFERTA ECONÓMICA Y EVALUACIÓN FINANCIERA | 25 |
| 1. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA. | 25 |
| 2. EVALUACIÓN FINANCIERA DE LAS OFERTAS. | 25 |
| V. INDICACIONES ESPECÍFICAS SOBRE LAS ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE LA PRESENTE LICITACIÓN | 27 |
| 1. ADENDAS, ENMIENDAS, PRORROGAS Y NOTIFICACIONES. | 27 |
| 2. CONSULTAS Y/O ACLARACIONES. | 27 |
| 2. RECEPCIÓN Y APERTURA PÚBLICA DE OFERTAS. | 27 |
| 3. ERRORES U OMISIONES SUBSANABLES. | 28 |
| 4. EVALUACIÓN DE OFERTAS. | 29 |
| 5. CRITERIOS PARA RECOMENDACIÓN Y ADJUDICACIÓN | 29 |
| 6. RECURSO DE REVISION | 30 |
| 7. CONTRATO. | 30 |
| 8. FORMA Y TRAMITE DE PAGO ELECTRÓNICO CON ABONO A CUENTA. | 34 |
| ANEXOS | 35 |





I. INFORMACIÓN E INDICACIONES GENERALES DEL PROCESO DE COMPRA

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN.

El Instituto Salvadoreño del Seguro Social, con base a lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, a través de la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional, somete a competencia:

Proceso de compra: Licitación Pública

Número de referencia: 2G19000088

Denominación: "CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL AMATEPEC Y PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL DEL ISSS".

Objeto: Se requiere el Servicio para suplir la necesidad de Alimentación para el personal y pacientes del Hospital Amatepec y Pacientes de Hospital General del ISSS.

2. LEGISLACIÓN APLICABLE.

El presente proceso de compra es regulado de conformidad con la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública de El Salvador y su Reglamento, los cuales puede encontrar en los vínculos siguientes: https://www.comprasal.gob.sv/comprasal_web/ y http://www.asamblea.gob.sv/enlace_publicaciones.

La legislación aplicable durante la ejecución del contrato es además de la Ley de Adquisiciones y contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento, el Código de Comercio, Código Civil y todas las Leyes de la República cuya materia esté vinculada a los hechos ocurridos durante la ejecución de las obligaciones.

De conformidad con el art. 45 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública "La presentación de una oferta por el interesado, dará por aceptadas las indicaciones contenidas en las bases de licitación o de concurso"

Se le recuerda a todos los ofertantes de conformidad con el Art. 158 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, las actuaciones que se señalan a continuación -entre otras- son sancionadas con la inhabilitación, impidiendo a los ofertantes para contratar con la administración pública a nivel nacional, por lo cual absténgase de incurrir en dicho comportamiento:

1. No suministrar o suministrar un bien, servicio u obra que no cumplan con las especificaciones técnicas o términos de referencia pactadas en el contrato u orden de compra.
2. No suscribir el contrato en el plazo otorgado o señalado, sin causa justificada o comprobada.
3. Obtener ilegalmente información confidencial que lo sitúe en ventaja respecto de otros competidores.
4. Suministrar dádivas, directamente o por intermedio de tercera persona, a los funcionarios o empleados involucrados en un procedimiento de contratación administrativa;
5. Acreditar falsamente la ejecución de obras, bienes o servicios en perjuicio de la institución contratante.
6. Invocar hechos falsos para obtener la adjudicación de la contratación;
7. Participar directa o indirectamente, en un procedimiento de contratación, pese a estar excluido por el régimen de prohibiciones de esta Ley.

Así mismo se advierte a todos los ofertantes que declarar información falsa en cualquiera de los documentos que se presenten en este proceso de compra, podría configurarse en los delitos de Falsedad Material (art. 283 Código Penal) y/o Falsedad Ideológica (art. 284 Código Penal) los cuales son sancionados con pena de prisión. Si el Instituto, a través de cualquiera de sus empleados o funcionarios, se percata de la posible comisión de esos delitos o cualquier otro no enunciado, procederá a presentar la respectiva denuncia ante la Fiscalía General de la República.

3. FACULTAD DE VERIFICACIÓN DEL ISSS.

En cualquier momento el ISSS podrá verificar y/o solicitar aclaraciones sobre las ofertas presentadas, ya sea durante el proceso de evaluación y recomendación de ofertas, hasta que la adjudicación quede en firme por el Consejo Directivo del ISSS, ello en aras de un mejor análisis de las ofertas, siempre y cuando estas consultas no modifiquen la oferta técnica ni económica.

El plazo para que el ofertante presente lo solicitado será señalado en la nota por medio de la cual se le haga el requerimiento. Dicho plazo se contará en días hábiles e iniciará a partir del día siguiente de la notificación y finalizará a las 16:00 horas del último día del plazo. No serán consideradas las aclaraciones presentadas por los ofertantes que no sean en respuesta a lo solicitado por el ISSS.

4. CONTENIDO DE LAS OFERTAS.

4.1 FORMAS DE OFERTAR.

La Licitación tendrá carácter público y podrán participar aquellas personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras con domicilio legalmente constituidas, con capacidad para suministrar los bienes requeridos.

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

- La totalidad de los códigos requeridos en la presente base de licitación.
- En forma Parcial por el Hospital Amatepec o por Hospital General, tomando en cuenta el total de códigos requeridos en cada uno de ellos.

Para la presente Licitación Pública no se aceptarán opciones o variantes de la oferta.





4.2 INSTRUCCIONES GENERALES SOBRE LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.

Las ofertas deberán cumplir los requisitos que se enumeran a continuación, los cuales constituyen una medida de seguridad para evitar la pérdida o alteración de los documentos contenidos en las mismas. El error u omisión en algunos de estos requisitos no constituye una razón para la descalificación de la oferta, pero el ISSS podrá subsanarlos de forma que facilite la evaluación de las ofertas, e imposibilitará al ofertante efectuar reclamos sobre dichos aspectos:

- 4.2.1 Todos los Ofertantes deben presentar original y copia de la oferta, debidamente identificadas. En caso de cualquier discrepancia entre el original y la copia, prevalecerá el original.-
- 4.2.2 Toda la documentación debe presentarse foliada y sellada en cada una de las hojas.
- 4.2.3 La documentación debe entregarse en el orden definido en el **Anexo N° 1** denominado **ÍNDICE GENERAL DE LA OFERTA**.
- 4.2.4 Debe adjuntarse un **ÍNDICE** de los documentos entregados en cada código.
- 4.2.5 Los documentos técnicos deberán presentarse en el **ORDEN** contenido en las Bases de Licitación.
- 4.2.6 La documentación se agrupará e identificará por cada código, ordenada de forma ascendente según el cartel establecido en el **Anexo N° 2** denominado **CARTEL Y DISTRIBUCIÓN**, de acuerdo a los servicios que se oferten.

4.3 REQUISITOS FORMALES SOBRE LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.

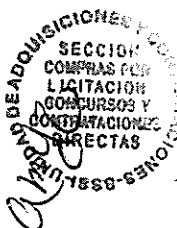
Todas las ofertas deberán respetar y cumplir las siguientes instrucciones:

- 4.3.1 Cuando solicite un documento firmado o declaración del Ofertante, se refiere a la firma o declaración del Representante Legal o Apoderado para el caso de las Personas Jurídicas, y la firma o declaración de la persona natural o Apoderado, para el caso de los Comerciantes Individuales o Personas Naturales.
- 4.3.2 Las ofertas deben presentarse en idioma castellano o traducido al mismo idioma, a excepción de Los documentos referidos a la **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA**, que podrán ser presentados en castellano o inglés. Los presentados en los idiomas diferentes a los anteriores deberán adjuntar una traducción legal al castellano, de conformidad con las diligencias de traducción que establece la Ley del Ejercicio Notarial de la Jurisdicción Voluntaria y de Otras Diligencias.
- 4.3.3 La documentación técnica puede ser presentada en copia simple, pero el ISSS podrá pedir en cualquier momento la fotocopia Certificada ante Notario o el original del mismo. A excepción de los documentos que en las bases de licitación especifique que se requiere con la oferta el original o fotocopia certificada por notario.
- 4.3.4 **ES OBLIGACIÓN DE LAS PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS QUE OBTENGAN LAS BASES DE LICITACIÓN A TRAVÉS DE COMPRASAL, LLENAR LA INFORMACIÓN MÍNIMA, REQUERIDA EN EL SITIO DE INTERNET https://www.comprasal.gob.sv/comprasal_web/, PARA QUE PUEDA RECIBIR INFORMACIÓN RELACIONADA A CONSULTAS, ACLARACIONES O ADENDAS DE ESTE PROCESO, EN EL CUAL PARTICIPA.**
- 4.3.5 Toda la documentación que tenga plazo de vencimiento debe estar vigente al momento de presentar la oferta.
- 4.3.6 Toda la información requerida por el ISSS podrá ser presentada según los formatos incluidos en el presente documento o en un formato diferente, siempre y cuando incluya la información requerida o las formalidades legales que han sido solicitadas.
- 4.3.7 Las ofertas deberán presentarse en **TRES (3) sobres** debidamente cerrados, rotulados de la siguiente forma:
 1. Documentos legales, administrativos y financieros de la oferta
 2. Oferta técnica,
 3. Oferta económica

El presente documento enumera el contenido de cada sobre en el apartado que corresponde a cada tipo de documentación. Se solicita leerlo con atención.

- 4.3.8 En la rotulación se deberá usar el siguiente modelo de viñeta:

| | |
|---|--|
| INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL | |
| SOBRE # _____ DENOMINADO: _____ | |
| NOMBRE DE LA LICITACIÓN: | |
| NUMERO DE LA LICITACIÓN: | |
| OFERTANTE: | |



0000301



UACI - ISSS

| | |
|---------------------------------|--|
| CÓDIGO PROVEEDOR | |
| FECHA DE PRESENTACIÓN DE OFERTA | |
| DIRECCIÓN: | |
| TELÉFONO: | |
| FAX: | |
| E-Mail: | |





II. DOCUMENTOS LEGALES, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DE LA OFERTA.

Todos los documentos que se detallan en los numerales 1. SOLVENCIAS VIGENTES A LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS y 2. DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS, deberán ser presentados dentro del sobre denominado 1. DOCUMENTOS LEGALES, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DE LA OFERTA. En el caso que, si se presente con la oferta lo detallado en el numeral 3. DOCUMENTOS LEGALES. DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA PERSONERÍA DEL OFERTANTE y numeral 4. DOCUMENTOS FINANCIEROS, deberán ser presentados en el mismo sobre.

1. SOLVENCIAS VIGENTES A LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

- 1.1 Solvencia del Régimen de Salud correspondiente a las cotizaciones del Régimen del Seguro Social, en original o impresa en línea.
- 1.2 Solvencia del Régimen IVM (INVALIDEZ, VEJEZ Y MUERTE) del ISSS, correspondiente a las cotizaciones. En caso de no cotizar al régimen IVM, deberá presentar CONSTANCIA QUE NO COTIZA, en original o impresa en línea.
- 1.3 Solvencia(s) de pago de las Administradoras de Fondos de Pensiones (AFP) legalmente autorizadas por la Superintendencia de Pensiones, tales como: CRECER, CONFIA, IPSFA, en caso de no cotizar a alguna de las anteriores deberá presentar CONSTANCIA QUE NO COTIZA A DICHA ADMINISTRADORA, en original o impresa en línea.
- 1.4 Solvencia Municipal del domicilio del ofertante, en original (Según Registro del expediente Único en UACI).
- 1.5 Solvencia de Impuestos Internos, en original o impresa en línea o Autorización en original de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) del Ministerio de Hacienda.

2. DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS.

2.1 Nota suscrita por el ofertante según el Anexo N° 3 VALIDEZ DE OFERTA Y NOTIFICACIONES en donde declara:

- a- El período de validez de la oferta, el cual no puede ser menor a 120 días calendario, contados a partir de la fecha de apertura de las ofertas.
- b- Lugar para recibir las notificaciones conforme Art. 75 de la LACAP, conteniendo: dirección, teléfono y fax o medio electrónico del establecimiento para tal fin.

2.2 Declaración Jurada del Ofertante otorgada ante Notario (Anexo N° 4 MODELO DE DECLARACIÓN JURADA EN ACTA NOTARIAL), de conformidad con el Art. 50 y siguientes de la Ley de Notariado en donde se exprese todo lo detallado a continuación:

- a- Que toda la información proporcionada en la oferta económica y técnica que presenta en esta (LICITACIÓN PÚBLICA u otra forma de contratación) es verdadera,
- b- Que no incurre en ninguno de los impedimentos para ofertar, de los establecidos en el artículo veintiséis de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, así como en ninguna de las incapacidades para contratar, de las reguladas en el artículo veinticinco de la misma Ley.
- c- Que ha recibido del Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS), los términos de referencia del proceso de compra que se ha mencionado previamente en la presente acta notarial, las respuestas a consultas de los ofertantes y las Adendas números (en letras)_____ (si hubiese), las cuales ha revisado, y acepta expresamente el contenido de tales documentos, comprometiéndose a darles estricto y fiel cumplimiento en caso de ser adjudicado y contratado.
- d- Que no emplea a niñas, niños y adolescentes por debajo de la edad mínima de admisión al empleo, y se cumple con la normativa vigente en El Salvador que prohíbe el trabajo infantil y de protección de la persona adolescente trabajadora.
- e- Que se responsabiliza de las acciones de sus empleados, que vulneren los Derechos y Deberes de los derechohabientes del ISSS que atiendan, de conformidad a lo regulado en el Art. 35 de la Ley de Deberes y Derechos de los pacientes y prestadores de servicios de salud.

2.3 Garantía Mantenimiento de Oferta. Todo Ofertante deberá adjuntar original de la Garantía de Mantenimiento de Oferta emitida a favor del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL en aplicación del Art. 33 inciso primero de la LACAP. Esta Garantía debe cumplir todos los requisitos del Art. 1541 del Código de Comercio, y su valor será el equivalente al 5% del Monto de la Oferta.

En aplicación del Art. 31 inciso tercero y Art. 32 inciso tercero de la LACAP la vigencia de esta Garantía deberá estar redactada de la siguiente forma: "La presente Garantía de Mantenimiento de Oferta estará vigente por 180 días calendarios a partir de la fecha en la que el ISSS reciba oferta por parte del afianzado, y en caso que el ISSS contrate con éste, la





presente Garantía extenderá su vigencia automáticamente por 30 días hábiles después de la fecha de la presentación de la respectiva Garantía de Cumplimiento de Contrato. Cualquier otra disposición contenida en la presente Garantía que afecte la vigencia anteriormente descrita será nula sin que dicha nulidad afecte otras cláusulas del presente contrato de fianza".

Se aceptará como garantía de mantenimiento de oferta:

a. Cheque Certificado, de Gerencia o de Caja, a favor del ISSS, emitido por instituciones, debidamente registradas y avaladas por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador.

En el caso de presentar Cheque, además debe adjuntar CARTA COMPROMISO, firmada por el Representante Legal o Apoderado (para las Personas Jurídicas) y por la Persona Natural o Apoderado (para los Comerciantes Individuales o Personas Naturales), en la cual se obliga que en el caso que sea adjudicado, deberá presentar una garantía adicional que cubra el plazo por 30 días hábiles después de la fecha de la presentación de la respectiva Garantía de Cumplimiento de Contrato.

b. Fianzas emitidas por Bancos, Aseguradoras, Afianzadoras o de cualquier institución que estén debidamente registradas y avaladas por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador.

Esta garantía se hará efectiva en los siguientes casos:

- i. Si el ofertante, por razones imputables al mismo, no concurre a formalizar el contrato en el plazo establecido en la convocatoria,
- ii. Si no se presenta la Garantía de Cumplimiento de Contrato dentro del plazo determinado en las presentes Bases de Licitación, y
- iii. Si el ofertante retirare su oferta injustificadamente.

3. DOCUMENTOS LEGALES. DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA PERSONERÍA DEL OFERTANTE.

La acreditación de los Ofertantes ante el Instituto se hará de conformidad a lo prescrito en el Art. 25 del Reglamento de la LACAP para lo cual deberá presentar, y mantener vigente hasta el día de la apertura de ofertas, la siguiente documentación en la Sección Registro y Actualización de Proveedores de la UACI:

3.1 Personas Jurídicas:

3.1.1 Escritura Pública de Constitución de la Sociedad o de Escritura Pública de Transformación o Modificación, en donde se reúnan todas las cláusulas que rigen la sociedad, inscrita en el Registro de Comercio o por el ente autorizado para tal fin.

3.1.2 Constancia de la Matrícula de Comercio vigente, o fotocopia Certificada por Notario de la misma, o en su defecto la constancia que pruebe que aquella está en trámite de ser concedida o renovada.

3.1.3 Cuando se tratare de persona jurídica extranjera con domicilio, mediante la presentación de los instrumentos correspondientes debidamente legalizados y registrados, de conformidad a las normas de su país.

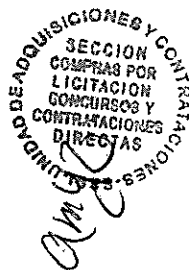
3.1.4 En el caso de Unión de Ofertantes presentar: Escritura Pública donde conste la Unión de Ofertantes, de acuerdo al Artículo 2 de la LACAP, debiendo acreditar al ISSS la inscripción de dicha unión en el Ministerio de Hacienda conforme al Art. 41-A del Código Tributario. Presentar los demás documentos legales obligatorios relacionados, por cada uno de los ofertantes que constituyen la referida Unión (Podrán participar en Unión de Ofertantes: personas naturales o jurídicas, ya sean nacionales o extranjeras con domicilio), según el caso.

Los ofertantes que no participen individualmente podrán participar en forma de unión de ofertantes, constituida exclusivamente para el cumplimiento de lo requerido por el ISSS, debiendo presentar testimonio o fotocopia certificada por notario salvadoreño de la escritura pública en que se exprese la unión de ofertantes, debiendo además contener designación de la persona o personas autorizadas para gestionar y recibir instrucciones en nombre de las sociedades que integran la unión de ofertantes en todo lo relacionado con la ejecución del contrato, incluyendo el trámite de pagos. Cada persona integrante de la unión de ofertantes deberá presentar lo requerido en esta Sección II. DOCUMENTOS LEGALES, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DE LA OFERTA.

Todos y cada uno de los integrantes de la unión de ofertantes, serán solidariamente responsables ante el ISSS y tal responsabilidad se mantendrá de conformidad a lo establecido en los documentos contractuales.

La participación en unión de ofertantes excluirá la posibilidad de participación individual o en unión de ofertantes diferente en este procedimiento.

3.1.5 Fotocopia Certificada por Notario de Credencial de elección de Junta Directiva o de Administración Única en su caso, inscrita en el Registro de Comercio. Original o fotocopia certificada de la Constancia respectiva.





3.2 Personas Naturales:

3.2.1 Documento Único de Identidad (DUI)

3.2.2 La tarjeta del Número de Identificación Tributaria (NIT).

3.2.3 En el caso de extranjeros, Pasaporte o Carné de Residente vigente.

3.2.4 Asimismo, cuando legalmente posean la calidad de comerciante individual y les sea aplicable, de conformidad al monto de su activo, deberá presentar constancia de la respectiva matrícula de comercio vigente o la certificación que pruebe en forma fehaciente que aquélla está en trámite de ser concedida o renovada.

3.3 Cuando el Oferente actúe a través de un Apoderado deberá presentar el Testimonio del Poder inscrito en el Registro de Comercio, o su fotocopia Certificada por Notario. Dicho testimonio debe establecer que el Apoderado posee facultades para adquirir derechos y contraer obligaciones en nombre de su representada, o por lo menos que de su lectura se desprenda que posee facultades para obligarse en nombre de su representado en los procesos de compra.

Los documentos citados en los numerales anteriores, deberán estar redactados en idioma castellano o debidamente traducidos a este idioma, de conformidad a la legislación salvadoreña. En caso de Oferentes o contratistas extranjeros cuyo país de origen sea suscriptor de la "Convención de la Haya de 1961, en lo referido a la Eliminación del Requisito de la Legalización de Documentos Públicos Extranjeros", deberán presentar la documentación debidamente apostillada y traducida al idioma castellano, si fuere necesario. En caso de no ser signatario del Convenio, deberá presentar dichos documentos conforme lo dispuesto en el Art. 334 del Código Procesal Civil y Mercantil y traducidos al idioma castellano, si fuere necesario, según lo establecido en la legislación pertinente.

Los documentos podrán presentarse en originales o fotocopias certificadas por notario.

4. DOCUMENTOS FINANCIEROS.

El oferente deberá presentar la siguiente documentación en la Sección Registro y Actualización de Proveedores de la UACI hasta antes de la apertura de ofertas o presentar con la oferta:

4.1 Original o Copia legible de los Estados Financieros y Notas Explicativas correspondientes a los años 2017 y 2018 o del periodo que tenga de operar el oferente, certificada por notario que incluya el Balance General y el Estado de Resultados, debidamente firmados por el oferente, ya sea representante legal o propietario, un contador y un auditor externo (en el caso de las personas naturales según lo establecido en el Artículo No. 474 del Código de Comercio), autorizados por el Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y Auditoría, o por el ente autorizado para tal fin en el país de origen del oferente, considerando lo siguiente:

a. Deberán estar depositados en el Registro de Comercio o inscritos donde legalmente corresponda según la naturaleza jurídica del oferente, adjuntando constancia de la inscripción de los mismos.

b. Los Estados Financieros y sus notas explicativas deberán ser presentados en dólares de los Estados Unidos de América o Colones Salvadoreños.

c. Aquellos oferentes constituidos en los años 2018 o 2019 deberán presentar el Balance inicial debidamente depositado en el Registro de Comercio, o donde legalmente corresponda según su naturaleza, asimismo, el Balance General y Estado de Resultados correspondiente al mes anterior a la presentación de la oferta, debidamente firmados por el oferente, un Contador y un auditor externo autorizados por el Consejo de Vigilancia de la Profesión de la Contaduría Pública y Auditoría o por el ente autorizado en el país de origen del oferente.

Aquellos oferentes que a la fecha de apertura de ofertas hayan presentado su balance inicial debidamente depositado, en la Sección de Registro y Actualización de Proveedores, no será necesario incluirlo en su oferta para la presente gestión.

d. Los oferentes que han obtenido su Calificación Financiera Anual en el ISSS, que cumplen con la nota mínima requerida en estas bases y que correspondan al periodo en análisis, no deberán presentar ninguna documentación financiera. Asimismo, aquellos oferentes que al momento de presentar su oferta no poseen los Estados Financieros debidamente depositados en el Registro de Comercio o inscritos donde legalmente corresponda según su naturaleza, deberán presentar los Estados Financieros debidamente firmados por el oferente (representante legal o propietario), un contador y un auditor externo, adjuntando a éstos constancia en original o copia certificada por notario, emitida por la institución respectiva, que demuestre que los mismos se encuentran en trámite de depósito o inscripción. En caso de adjudicación, los Estados Financieros debidamente depositados o inscritos deberán ser presentados al momento de su contratación, previa revisión por parte del área correspondiente.





Los ofertantes que presenten constancias en las que se exprese que sus Estados Financieros no están depositados o inscritos por haber sido observados y que aún se encuentran pendientes de subsanación, no serán sujetos de evaluación financiera.

- 4.2 Constancia de Clasificación de Riesgo Crediticia emitida por una institución autorizada por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador o del país de origen del ofertante, con emisión no mayor de un año a la fecha de la recepción de ofertas, en donde especifique la categoría de riesgo crediticio del ofertante y que contenga como mínimo la firma, nombre y sello de la persona que la extiende.

No se considerará para la evaluación financiera constancias que no estén a nombre del ofertante. La constancia de clasificación de riesgo crediticia, puede ser por los siguientes conceptos: créditos, sobregiros bancarios, leasing, factoraje, garantías o fianzas, tarjetas de créditos a nombre de la empresa. El ISSS en caso solicite información adicional acerca de la constancia presentada, podrá dirigirse a la persona que la emitió.

- 4.3 Declaración Jurada sobre la definición de Clasificación para las personas Naturales o Jurídicas, de acuerdo al Artículo 39-C de la LACAP. Anexo No. 21 denominado Declaración Jurada sobre la definición de Clasificación para las personas Naturales o Jurídicas.

Después de la apertura de ofertas la Sección Registro y Actualización de Proveedores emitirá un informe, a solicitud del Departamento de Gestión de Compras, en donde se haga constar si la documentación referida en el numeral 3. DOCUMENTOS LEGALES. DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA PERSONERÍA DEL OFERTANTE y numeral 4. DOCUMENTOS FINANCIEROS de esta Sección, solicitada a los ofertantes en el proceso de compra, está completa y vigente en el Expediente Único de proveedores a la fecha de la apertura de ofertas.

Aquella documentación vencida o que no estuviere en poder del ISSS según el referido informe, será subsanable a través de la jefatura UACI, en dos originales o dos copias certificadas por notario, una de las cuales quedará agregado al expediente de la compra y la otra será enviada a la Sección de Registro y Actualización de Proveedores para la actualización del expediente del proveedor, después de la presentación de la documentación subsanada, la Sección de Contrataciones emitirá el informe respectivo sobre el cumplimiento de ésta. **NOTA:** La falta de presentación de uno de los juegos de documentos vencidos o que no estuvieren en el expediente único (original o copia certificada por Notario) no será motivo de descalificación de la oferta, dejándose la original en el expediente de compra respectivo.

Es responsabilidad del ofertante tener toda la documentación del Expediente Único completa y según lo requerido; posterior a la subsanación referida anteriormente, y rendido el informe correspondiente, la Comisión Evaluadora de Ofertas evaluará para su recomendación.

Se aclara que la Sección Registro y Actualización de Proveedores de la UACI lleva un expediente con la documentación legal y financiera requerida por la LACAP y su Reglamento como requisito para acreditar la calidad de ofertante y contratista del ISSS; dicha documentación constituye el Expediente Único del Proveedor, por lo que es oportuno tenerlo actualizado antes de la fecha de la apertura de ofertas.

La revisión legal de la documentación y de las solvencias solicitadas en esta Sección II. DOCUMENTOS LEGALES, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DE LA OFERTA y presentadas en la oferta la realizará la Sección Contrataciones de UACI, a excepción de los numerales 2.1. Validez de Oferta y notificaciones, 4.2 Constancia de Clasificación de Riesgo Crediticia y 4.3 Declaración Jurada sobre la definición de Clasificación para las personas Naturales o Jurídicas. De existir la necesidad de solicitar documentación o aclaración, emitirá un informe con sus observaciones y una vez presentada la documentación o aclaración, tendrá que verificar si se cumple con lo requerido en la Base de Licitación





III. OFERTA TÉCNICA, EVALUACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE LO SOLICITADO

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

El presente apartado está dividido en:

- 1 **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA.-** El cual describe toda la documentación que debe agregar en su oferta dentro del sobre denominado "Oferta Técnica".
- 2 **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.-** El presente apartado contiene todas especificaciones de los servicios que el Instituto está interesado en adquirir, así mismo reúne todas las obligaciones de los participantes, en su calidad de ofertantes o de contratistas, ante una eventual adjudicación.
- 3 **EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA.-** Contiene toda la información sobre la forma y criterios para la evaluación técnica de las Ofertas.
- 4 **TERMINOS DE REFERENCIA.-** Este apartado contiene las Obligaciones del Ofertante, Obligaciones del Contratista, Obligaciones del ISSS, Sistemas de Supervisión, Redistribución de las raciones alimenticias contratadas, Aseguramiento de la Calidad Institucional y Recepción de los productos a Satisfacción. Este apartado debe ser cuidadosamente revisado, ya que el Instituto no aceptará incrementos en los precios contratados debido a una mala planificación de los costos por parte del contratista, al no considerar alguna de las obligaciones contenidas en el presente documento.

1 DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA.

Deberá adjuntar a su oferta técnica los documentos siguientes, siguiendo las indicaciones establecidas en el numeral 4.3 REQUISITOS FORMALES SOBRE LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS del Romano I INFORMACIÓN E INDICACIONES GENERALES DEL PROCESO DE COMPRA:

DOCUMENTOS A PRESENTAR

- 1.1 **Acreditación del Personal operativo** con cual brindará el servicio de alimentación en lo relacionado a la preparación y distribución de los alimentos (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno para el personal) durante el periodo contratado (Anexo No. 16)
- 1.2 **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 de 2004, Acuerdo No. 216). Dicho permiso deberá estar vigente y presentarse en original o fotocopia simple. En el caso de que el permiso se encuentre en trámite o renovación deberá presentar documentos probatorios y carta compromiso de entregarlo cuando la Comisión Evaluadora de Ofertas lo solicite.
- 1.3 **Inventario de los equipos y utensilios** que utilizará para la prestación del servicio de acuerdo a lo solicitado en el numeral 3. EVALUACION DE LA OFERTA TECNICA sub-numeral 3.1.2 denominado EQUIPO MÍNIMO.
- 1.4 **Constancias de capacitación en manipulación de alimentos**, proporcionadas por MINSAL o por el ISSS, de cada una de las personas que constituyen el personal de servicio.

2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

2.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS

REQUERIMIENTOS DEL ISSS PARA LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA

La Compra contiene 37 códigos con los cuales se dará el suministro de Raciones Alimenticias para Pacientes a 2 Centros de Atención, en las cuales se requiere la elaboración (en planta del suministrante), transporte y distribución directa de raciones alimenticias a los pacientes de dichos Centros de Atención de acuerdo con el volumen anual siguiente:

La licitación requiere el suministro de 37 códigos, los cuales se detallan a continuación

| Nº | CENTROS DE ATENCIÓN | CANTIDAD DE CÓDIGOS | CANTIDADES (RACIONES ALIMENTICIAS) |
|--------------------|---------------------|---------------------|------------------------------------|
| 1 | HOSPITAL AMATEPEC | 25 | 335,124 |
| 2 | HOSPITAL GENERAL | 12 | 246,252 |
| HASTA POR UN TOTAL | | 37 | 581,376 |

El detalle por código se muestra en (ANEXO No. 2 CARTEL Y DISTRIBUCIÓN POR CENTRO DE ATENCIÓN) No obstante, de acuerdo con las necesidades del ISSS, se podrá designar otro lugar y horarios para la distribución de raciones, lo cual se hará del conocimiento al suministrante con la debida anticipación, sin costo alguno para el ISSS.



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

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

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

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

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

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

SECCION DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES
COMPRAS POR LICITACION
CONCURSOS Y CONTRATACIONES
DIRECTAS



| ESPECIFICACIONES PARA PACIENTES Y PERSONAL | |
|--|--|
| ESPECIFICACION | DETALLE |
| LACTEOS | Leche semi descremada al 2.0% para dieta corriente y descremada al 1.0% de grasa para dieta terapéutica, yogurt consistencia sólida o líquida de presentación individual. |
| | Queso procesado blanco (tipo mozzarella), queso cremado, queso duro blando (empacado al vacío), queso fresco y requesón. (todos los lácteos deben ser pasteurizados). |
| CARNES | Magra: Lonja de curvina, dorado o mero (No tiburoncillo ni anguila), pollo sin piel, salón, posta pacha, posta negra, aleta, posta de yugo. |
| | Semi-gorda: lomo rollizo, lomo pacho, angelina, choquezuela, embutidos no ahumados (jamón de pavo, jamón virginia o de pollo, salchicha de pavo o de pollo), huevo de gallina (de un peso neto que oscile entre 90 y 100 gramos). |
| ACEITES Y/O GRASAS | Crema pura pasteurizada, aceite vegetal (canola, maíz, girasol y soya), aceite de oliva extra virgen para vinagretas y aderezos. |
| BEBIDAS | Para los desayunos será leche y para las cenas la bebida será caliente o frías. En todos los almuerzos deberá incorporarse 6 onzas de caldo o consomé, preparados en forma natural, servido en vaso de 8 onzas con tapadera. Para personal el vaso deberá ser sin tapadera. |
| | Para el almuerzo de pacientes podrá incorporar 8 onzas de refresco de fruta natural preparado con agua purificada y servido en vaso de 10 onzas con tapadera individual y para el paciente diabético bebida natural sin azúcar. Nota: Podrá hacerse el cambio de refresco natural por jugo procesado según lo requiera el ISSS. Para el caso del personal no se hará uso de pajilla, el jugo a servir será procesado. |
| VARIOS | El puré de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga productos artificiales. La tortilla debe ser de maíz elaborada a mano (no harina, ni hecha en máquina) |

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

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

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

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

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

- 2.1.5 Refrigerio para personal y pacientes con sus especificaciones

| ALIMENTOS | INTERCAMBIOS PERSONAL | INTERCAMBIO PACIENTE |
|--------------------------------|-----------------------|----------------------|
| PANES Y CEREAL | 3 | 2 |
| LACTEOS Y/O EMBUTIDOS | 2 | 2 |
| CAFÉ CON AZÚCAR O BEBIDA FRÍA | 1 | - |
| ATOL, TE O JUGO DE FRUTA/FRUTA | 1 | 1 |

- 2.1.6 La dieta para pacientes se servirá en cada tiempo de comida en material desechable térmico debidamente cubierto de acuerdo con lo estipulado en el apartado 4.1.5. Para personal se servirá en plato desechable con compartimentos No. 9 y el cubierto se entregará envuelto en servilleta sin bolsa plástica.





- 2.1.7 El suministrante deberá basarse en los tipos de menús cíclicos pediátricos que se detallan según las edades: para niños y niñas de seis (6) a nueve (9) meses, menú para niños y niñas de más de nueve meses (9) a doce (12) meses, menú para niños y niñas de más de un año (1) a seis años (6) y de más seis años (6) a doce (12) años (Anexos No. 5 y 6). Dichos menús estarán sujetos a modificación según prescripción médica. El menú de líquidos completos pediátricos se servirá según Anexo No. 7.
- 2.1.8 Los desayunos, almuerzos y cenas de dieta terapéutica serán solicitados de acuerdo con la patología del paciente y a la indicación médica. En el caso específico de los refrigerios estos podrán ser indicados en los siguientes casos: paciente diabético, dietas hipercalóricas hiperproteicas y/o por indicación médica de dietas fuera de horarios de distribución de comidas.
- 2.1.9 Las presentes bases de licitación pública incluye: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, menú para la dietas: Corrientes, Terapéuticas, para Pacientes diabéticos, purés, licuados artesanales, líquidos claros y completos; menús pediátricos según edades, patrón de refrigerio de paciente y patrón de menú y menús de refrigerio de personal los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar.
- 2.1.10 Las DIETAS TERAPÉUTICAS podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoprotéica, hipocalórica, hipokalémica, hiperkalémica, alta o baja en fibra (residuos), sin grasa, alta en grasa, sin lactosa, mecánicamente suave, baja en purinas, sin irritantes, purés, astringentes, hipoalergénicas y otras.
- 2.1.11 Las dietas hiperproteica e hipercalorica se servirán como dietas corrientes
- 2.1.12 La dieta del paciente diabético deberá servirse de acuerdo con la cantidad de calorías diarias indicadas por el médico tratante para lo cual se adjunta distribución nutricional y calóricas, y patrón de menú de 1700 calorías para una población estándar. Aunque la cantidad de calorías podrá variar de acuerdo a las necesidades específicas del paciente.
- 2.1.13 Para el caso de los menús de diabéticos, el ISSS proporcionará los cuatro menús cíclicos a partir del patrón establecido en estas bases de licitación según Anexo No. 13; los cuales estarán sujetos a modificaciones del ISSS.
- 2.1.14 Para el caso de las DIETAS TERAPÉUTICAS (líquidas y purés), el Suministrante deberá de proporcionar refresco o jugo natural preparado con agua purificada helada, sin hielo.

3 EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA

La calificación que deberá obtener el ofertante será como mínimo el 90% para ser considerada en el proceso de recomendación y consideración de la oferta económica.

| ASPECTOS A EVALUAR | EVALUACIÓN | |
|---|-------------|------------------------------------|
| | PONDERACIÓN | REQUISITO |
| 3.1 INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MINIMO PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS | 30% | |
| a) CUENTA CON INSTALACIONES ADECUADAS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS (DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL SUB NUMERAL 3.1, LITERAL a). | 30% | EVALUACIÓN CEO |
| b) CUENTA CON EL EQUIPO MINIMO POR PLANTA DE PRODUCCION (DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL SUB NUMERAL 3.1, LITERAL b). | | |
| c) NO CUENTA CON INSTALACIONES Y/O EQUIPO MINIMO REQUERIDO POR EL ISSS (DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL SUB NUMERAL 3.1, LITERALES a) Y b). | 0% | |
| 3.2 EXPERIENCIA DEL RECURSO HUMANO CON EL CUAL PRESTARA EL SERVICIO | 20% | EVALUACIÓN CEO |
| a) PRESENTA ACREDITACIÓN DEL PERSONAL OPERATIVO CON UN (1) AÑO O MÁS DE EXPERIENCIA EN EL SERVICIO SOLICITADO. | 20% | |
| b) PRESENTA ACREDITACIÓN DEL PERSONAL OPERATIVO CON EXPERIENCIA DE 3 MESES A MENOS DE 1 AÑO EN EL SERVICIO SOLICITADO. | 10% | |
| c) NO PRESENTA ACREDITACIÓN DEL PERSONAL OPERATIVO O LOS QUE PRESENTA NO CUMPLE CON LO SOLICITADO EN LOS LITERALES ANTERIORES | 0% | |
| 3.3 ANALISIS DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS OFERTADOS | 50% | INFORME INTERNO EMITIDO POR DACABI |
| a) LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS EVALUADAS MICROBIOLÓGICAMENTE SON SATISFACTORIAS CON RESULTADO DEL 90% AL 100% APROBADAS. | 50% | |



| | | |
|---|-------------|--|
| b) LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS EVALUADAS MICROBIOLOGICAMENTE SON SATISFACTORIAS DE UN 80% A MENOS DE 90% APROBADAS | 40% | |
| c) LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS EVALUADAS MICROBIOLOGICAMENTE SON MENORES AL 80%. | 0% | |
| TOTAL | 100% | |

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN.-

La falta de concordancia entre los documentos técnicos y la oferta, se considerará como oferta no elegible para recomendación.

Los aspectos que evaluar son los siguientes:

3.1 INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MINIMO PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS (30%).

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.

Las instalaciones deberán de ser adecuadas según el Reglamento Técnico Centroamericano 67.01.33:06 INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES.

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 del transporte de los alimentos para que sean entregados en forma oportuna y que se mantenga la calidad de estos.

a) INSTALACIONES ADECUADAS

Todo Servicio de alimentación debe de contar con instalaciones adecuadas y separadas, respetando un orden lógico de tránsito y /o flujo de trabajo desde el área de la recepción de la materia prima e insumos hasta el área de distribución del producto terminado, con el propósito de evitar contaminación cruzada, accidentes de trabajo y facilitar las actividades de producción.

| | 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) | AREA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS |
| f) | ILUMINACION ADECUADA (NATURAL Y/O ARTIFICIAL Y VENTILACION NATURAL SUFICIENTE, CON PROTECCION ADECUADA (CEDAZO, VIDRIOS, BALCONES, ETC.) |

b) EQUIPO MINIMO POR PLANTA DE PRODUCCION

El ofertante deberá hacer constar que posee en óptimas condiciones el equipo de trabajo mínimo para la preparación de los alimentos, para lo cual deberá anexar inventario de equipo. A continuación, se describe cuadros con el detalle del equipo requerido según centros de atención.

| No. | DESCRIPCION | HOSPITAL AMATEPEC | HOSPITAL GENERAL |
|-----|---------------------------|-------------------|------------------|
| a) | Plancha Industrial. | 1 | 1 |
| b) | Cocina industrial. | 1 | 1 |
| c) | Horno industrial | 1 | 1 |
| d) | Equipo de cocina al Vapor | 1 | 1 |
| e) | Refrigeradora | 1 | 1 |
| f) | Batidora Semi Industrial | 1 | 1 |





| No. | DESCRIPCION | HOSPITAL AMATEPEC | HOSPITAL GENERAL |
|-----|-------------------------------------|-------------------|------------------|
| g) | Congelador | 1 | 1 |
| h) | Licadora Industrial. | 1 | 1 |
| i) | Instrumentos y Utensilios de Cocina | SI | SI |

NOTA: El ISSS a través de la comisión evaluadora realizará visita de campo en las instalaciones de las empresas Ofertantes, a fin de verificar si cuenta con lo solicitado en el numeral 3.1 para brindar el servicio ofertado.

3.2 EXPERIENCIA DEL RECURSO HUMANO CON EL QUE PRESTARA EL SERVICIO (20%)

Deberá anexar Acreditación (Anexo No. 16), del personal operativo con el cual prestará el servicio de alimentación en lo relacionado a la preparación y distribución (servir) alimentos en el Centro de Atención en desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios para pacientes y personal. Como mínimo deben haber finalizado el 9° Grado, debiendo anexar constancia que lo compruebe. Anexar Constancia Escrita (Atestados), que compruebe la experiencia en el servicio de alimentación y constancia de capacitación en manipulación de alimentos, proporcionado por MINSAL o por el ISSS.

Deberán detallar en el formato de Acreditación el nombre completo, cargo o función que desempeña y años de experiencia.

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

| CENTRO DE ATENCIÓN | PERSONAL OPERATIVO PARA LA DISTRIBUCIÓN (SERVIR) ALIMENTOS A PACIENTES | PERSONAL OPERATIVO PARA LA DISTRIBUCIÓN (SERVIR) ALIMENTOS A PERSONAL | NUTRICIONISTA |
|--------------------|--|---|---------------|
| HOSPITAL GENERAL | 18 (DIECIOCHO) | NO REQUIERE | 1 (UNO) |
| HOSPITAL AMATEPEC | 6 (SEIS) | DESAYUNO 1 (UNO) ALMUERZO 3 (TRES) DE LUNES A VIERNES Y 2 (DOS) FIN DE SEMANA Y FESTIVOS CENA 2 (DOS) REFRIGERIO NOCTURNO 1 (UNO) | 1 (UNO) |

3.3 ANALISIS DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS OFERTADOS (50%)

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

NOTA: Los ofertantes que se encuentren calificadas en los literales "a y b", de resultar adjudicadas deberán superar la observaciones en el periodo comprendido entre la notificación de adjudicación y la suscripción del contrato; para lo cual el Departamento Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI), comprobará en la segunda semana del servicio contratado, si las observaciones han sido superadas.

Otros aspectos relacionados:

Para las Uniones de Ofertantes, serán evaluadas de forma unificada, en el entendido de que la "UNIÓN", presentará una sola oferta.

Los requisitos técnicos solicitados deberán ser presentados de forma unificada y de acuerdo a los aspectos de tiempo y forma establecidos en la presente base. La evaluación técnica de estas, se realizará por la unión de ofertantes.

Cualquiera de los ofertantes que se encuentren en los casos de los artículos 25, 26 y 158 de la LACAP, será descalificado y no podrá seguir siendo evaluado. En el caso de las Uniones de Ofertantes, bastará con que una de las personas que conforman la UNIÓN esté en esa situación para ser descalificado.

4 TERMINOS DE REFERENCIA.

Los ofertantes deberán cumplir con las especificaciones técnicas que se detallan en las presentes Bases.

4.1 OBLIGACIONES DEL OFERTANTE.

4.1.1 Para los ofertantes que no tienen experiencia con el ISSS en el código ofertado, según informe de contratos previos emitido por la Sección Monitoreo de Contratos del Departamento de Contratos y Proveedores en los últimos dos (2) años





previos a la apertura de ofertas, deberán adjuntar a su oferta dos (2) ó más Constancias escritas en original de sus clientes a los cuales haya suministrado los códigos objeto de la presente licitación (detallar en la constancia), de Instituciones públicas o de empresas privadas. Dichas constancias deben ser emitidas de Instituciones públicas, por el jefe UACI o del Administrador de la institución respectiva o la Jefatura o Gerencia del área correspondiente o el Administrador del Contrato, o de instituciones privadas extendidas por el Propietario, Representante Legal, Administrador, Director, Gerente General, Jefe de Compras o jefatura del área correspondiente.
(Anexo N° 22) Formato de constancia de Experiencia).

Los ofertantes que no presenten como mínimo las 2 constancias requeridas o que habiéndolas presentado no cumplen con lo solicitado, no serán sujetos de recomendación para adjudicación.

- 4.1.2 El ofertante de productos solicitados en el presente documento deberá detallar los precios unitarios, con IVA incluidos, de los códigos solicitados en el Anexo N° 2 "CARTEL Y DISTRIBUCIÓN".
- 4.1.3 Presentar Permiso Vigente de Instalación y Funcionamiento extendido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, (según Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios dada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, publicado en el Diario Oficial de fecha 6 de julio/2004, Acuerdo No. 216). Dicho permiso deberá estar vigente y presentarse en original o fotocopia certificada por notario. En el caso de que el permiso se encuentre en trámite o renovación deberá presentar documentos probatorios y carta compromiso de entregarlo cuando la Comisión Evaluadora de Ofertas lo solicite.
- 4.1.4 El Ofertante deberá presentar inventario de los equipos y utensilios que utilizará para la prestación del servicio de acuerdo a lo solicitado en los apartados 3.1. literal a) INSTALACIONES ADECUADAS y literal b) EQUIPO MÍNIMO POR PLANTA DE PRODUCCIÓN.
- 4.1.5 El ofertante deberá considerar en su oferta de Suministro de Raciones Alimenticias que los alimentos para pacientes puedan ser servidos en Material desechable térmico con compartimiento # 9 y vaso desechable con tapadera para quedar cubiertos. Los desechables deberán cumplir con la capacidad en onzas de las porciones de alimentos a servir. También deberán incluir cubiertos desechables y servilletas de papel. En caso de que el plato fuerte sea sopa, deberá servirse en depósito sopero desechable de 32 onzas, con tapadera. Para personal se servirá en plato desechable con compartimentos No. 9 y vaso sin tapadera.
- 4.1.6 Contar con personal capacitado en la preparación y en la distribución (servicio) de los alimentos para pacientes y personal; presentando constancias de capacitación en manipulación de alimentos, proporcionadas por MINSAL o por el ISSS, de cada una de las personas que constituyen el personal de servicio.
- 4.1.7 Se requiere que la oferta y el servicio se apegue a lo detallado en el presente documento.
- 4.1.8 El ofertante deberá considerar en su oferta el recurso humano mínimo necesario para distribuir y supervisar la entrega de alimentos en los horarios establecidos (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) en cada centro de atención de acuerdo al detalle siguiente:

| CENTRO DE ATENCIÓN | PERSONAL OPERATIVO PARA LA DISTRIBUCIÓN (SERVIR) ALIMENTOS A PACIENTES | PERSONAL OPERATIVO PARA LA DISTRIBUCIÓN (SERVIR) ALIMENTOS A PERSONAL | NUTRICIONISTA |
|--------------------|--|--|---------------|
| HOSPITAL GENERAL | 18 (DIECIOCHO) | NO REQUIERE | 1 (UNO) |
| HOSPITAL AMATEPEC | 6 (SEIS) | DESAYUNO 1 (UNO) ALMUERZO 3 (TRES) DE LUNES A VIERNES Y 2 (DOS) FIN DE SEMANA Y FESTIVOS CENA 2 (DOS) REFRIGERIO NOCTURNO 1 (UNO) | 1 (UNO) |

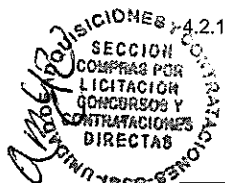
- 4.1.9 El ofertante deberá utilizar utensilios de cocina graduados en onzas, tazas, cucharas, etc., de los cuales hará uso en la distribución del alimento para apegarse a los menús establecidos.
- 4.1.10 La presente Licitación Pública incluye: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, menú para las dietas: Corrientes, Terapéuticas, para Pacientes diabéticos, purés, licuados artesanales, líquidos claros y completos; menús pediátricos según edades, patrón de refrigerio de paciente y patrón de menú y menús de refrigerio de personal los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar.
- 4.1.11 El ofertante deberá considerar los menús cíclicos de 4 semanas cada uno; uno de dieta corriente, uno de dieta terapéutica y uno de dieta para diabéticos.



- 4.1.12 El ISSS por medio del Departamento Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI) u otro que la Dirección General designe, durante el proceso de revisión de oferta deberá realizar y validar los análisis de pruebas microbiológicas (muestras) que de acuerdo a la Evaluación Técnica del presente documento, sean necesarias realizar a los ofertantes.
- 4.1.13 Todo ofertante deberá considerar en su oferta el resguardo de su equipo y utensilios dentro de las áreas asignadas por el ISSS.

4.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

- 4.2.1 El ISSS podrá solicitar el original de documentos que hayan sido presentados en fotocopia durante la etapa de presentación y evaluación de las ofertas del proceso de compra. El contratista tendrá la obligación de entregarlos dentro del plazo que establezca el requerimiento, salvo que exista una causa justificada que impida legal o materialmente cumplir con dicha solicitud, todo lo cual será valorado por el ISSS, indicándole la forma en que suplirá dicha obligación.
- 4.2.2 El precio contratado constituye la retribución total por todos los costos y gastos necesarios para el suministro, hasta su recepción a entera satisfacción del ISSS y de conformidad a la Base de la Licitación. Así mismo, están incluidos los costos directos e indirectos, costos de transporte, y otros costos relacionados.
- 4.2.3 El contratista acepta que en caso de existir deudas con el ISSS que provenga de sanciones declaradas en firme o de adeudos debidamente comprobados, estos podrán ser descontados del monto del contrato que se derive de esta gestión o de cualquier otro contrato.
- 4.2.4 Es responsabilidad del contratista que las personas encargadas de realizar las entregas o prestar los servicios en el ISSS cumplan con todos los aspectos de seguridad y salud ocupacional que se establecen en la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, sus Reglamentos y otras leyes pertinentes. El ISSS se reserva el derecho de no permitirle la entrada a las instalaciones del ISSS o prescindir del personal que no los cumplan.
- 4.2.5 El contratista deberá presentar al inicio del contrato copia de examen general de heces del personal manipulador de alimentos que se encuentren designados en cada Centro de Atención. A los 6 meses se repetirá el examen debiendo ser presentado nuevamente a los respectivos Administradores del Contrato de cada centro de atención.
- 4.2.6 Deberá cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos al prepararlos, servirlos y distribuirlos para cada alimento en particular, de acuerdo a las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de los alimentos (Anexo No. 14), Capacitaciones impartidas y avaladas por MINSAL O ISSS.
- 4.2.7 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, redécilla o gorro, guantes, zapatos bajos y cerrados. Así mismo no deberán portar anillos, alhajas, y las uñas deben mantenerse recortadas, limpias y sin pintura, lo que será supervisado por la Nutricionista, y/o Enfermera, Jefe de Servicio del centro de atención. El personal citado portará en un lugar visible su carné de identificación.
- 4.2.8 No deberá mantener laborando a empleados que presenten enfermedades infectocontagiosas tales como: Conjuntivitis, diarreas, enfermedades respiratorias, infecciones en la piel y otras similares.
- 4.2.9 Deberá colocar carteles en los lugares donde permanezcan los trabajadores dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, que reciben el servicio y en las instalaciones del proveedor, que indique la práctica de normas higiénicas como el lavado de manos, manipulación de desechos orgánicos, etc., y otras recomendaciones que fomenten la práctica de hábitos higiénicos esenciales a la salud de los trabajadores.
- 4.2.10 Mantener y ejecutar un programa permanente de erradicación de insectos y roedores en la instalación del suministrante, así como en las instalaciones del ISSS que le son asignadas y equipos propios, el cual será verificado a través de un documento escrito (bitácora) durante la vigencia del contrato o cuando el ISSS considere necesario el cumplimiento del mismo.
- 4.2.11 En las áreas altas de las instalaciones del local del suministrante (ventanas, cielo falso, etc.), deben haber cedazos para evitar el ingreso de vectores; y las losetas deben ser herméticas y debidamente instaladas.
- 4.2.12 Contar con depósitos de basura con su respectiva bolsa negra y tapadera dentro de las instalaciones de la planta y Centros de Atención.
- 4.2.13 No se servirán alimentos o preparaciones recalentadas y/o sobrantes.
- 4.2.14 Recoger y retirar de las áreas de pacientes hospitalizados los sobrantes, desperdicios de alimentos y material desechable, después de servir cada tiempo de comida. Dicho retiro de basura se realizará en bolsas negras debidamente rotuladas con el nombre del proveedor y depositarlos en el área de acopio de basura común de cada Centro de Atención.





- 4.2.15 El contratista deberá recoger y retirar del comedor del personal los sobrantes al finalizar la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida.
- 4.2.16 La alimentación a pacientes y personal deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas (olor, sabor, consistencia, temperatura y presentación); así como cumplir con los horarios de distribución de alimentos en cada Centro de Atención.
- 4.2.17 Cuando el paciente requiera alimentación fraccionada, el valor calórico total de la dieta deberá ser distribuido entre 3 a 6 raciones diarias.
- 4.2.18 El Contratista deberá de suministrar las raciones alimenticias de acuerdo a lo establecido, de lo contrario se establecerán y se notificará los incumplimientos al Contrato.
- 4.2.19 Dar cumplimiento a la solicitud de los diferentes tipos de dietas, las cuales serán detalladas en la Requisición de Dietas de pacientes de los diferentes servicios de hospitalización.
- 4.2.20 El personal encargado de la distribución de los alimentos a pacientes, deberá permanecer como mínimo media hora después del horario estipulado en cada tiempo de comida para solventar cualquier reclamo sobre el servicio por parte de los usuarios o adición de dietas.
- 4.2.21 Será responsabilidad del Contratista, la limpieza del área asignada en cada Centro de Atención, para evitar la contaminación de los alimentos.
- 4.2.22 En caso de derramamiento de alimentos en áreas diferentes a las de distribución (ascensores, parqueos, pasillos, etc.) se deberá notificar inmediatamente al personal encargado de realizar las labores de limpieza del Centro de Atención.
- 4.2.23 Cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos desde la compra de materia prima, recepción, almacenamiento, preparación, empaque, distribución y transportación.
- 4.2.24 El Contratista deberá presentar un Plan de Trabajo Ordinario, detallando los métodos de trabajo que utilizará, para la atención del suministro de raciones alimenticias. El plan de trabajo ordinario deberá describir los métodos de trabajo en los que especifique los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio como: menús a ofrecer, además detallar las normas de higiene y seguridad que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima de alimentos.
- 4.2.25 El Contratista deberá presentar un plan de trabajo contingencial que implementará ante eventualidades de carácter natural o provocadas por el hombre, que le impidan brindar el servicio solicitado.
- 4.2.26 El Contratista deberá proporcionar carros transportadores de bandejas para pacientes, según la necesidad de cada centro de atención. Para el caso del servicio de alimentación del personal deberá proporcionar mesa térmica.
- 4.2.27 EL Contratista deberá contar con un Licenciado(a) en Nutrición, responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena). Ver sub numeral 4.1.8. Además, se coordinará con la nutricionista y/o personal médico y de enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado.
- 4.2.28 La distribución de los alimentos deberá ser en el lugar que la Administración de cada Centro de Atención solicitante requiera y deberá contar con los recursos necesarios para brindar la alimentación para pacientes y personal descritos en el numeral 4.1.8 de Obligaciones del Ofertante.
- 4.2.29 Es responsabilidad del personal del suministrante proporcionar un trato con calidez y amabilidad, de manera que refleje esmero en la atención al paciente y personal.
- 4.2.30 El Contratista deberá aceptar que durante los días festivos y fines de semana los requerimientos de dietas a servir pueden variar entre 30 o 40% menos respecto a los días hábiles.
- 4.2.31 El Contratista deberá estar en la capacidad de contar con un 20% de raciones adicionales en cada tiempo de comida, por cualquier incremento de pacientes al momento de despachar las dietas (ingresos, egresos, cambio de prescripción entre otros). Con el propósito de cumplir en un 100% las prescripciones médicas. (El 20% deberá ser estimado con base al total de dietas solicitadas para pacientes según sea el caso, cambio de prescripción).
- 4.2.32 Retirar las solicitudes de requisición de dietas de pacientes de los Centros de Atención, en los horarios siguientes:

| TIEMPO DE COMIDA | HORARIO |
|------------------|---|
| DESAYUNO | Entre las 5:00 p.m. y 6:30 p.m. del día anterior |





| | |
|----------|--|
| ALMUERZO | De 8:00 a.m. a 9:00 a.m. del mismo día |
| CENA | Hasta las 2:00 p.m. del mismo día |

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

- 4.2.33 El personal que brinde el servicio de distribución de los alimentos a pacientes y personal, deberá ser facilitado por el Proveedor.
- 4.2.34 El tiempo utilizado para la distribución de alimentos a los pacientes no deberá exceder de una (1) hora.
- 4.2.35 El Contratista estará sujeto a la Supervisión por parte de los Centros de Atención usuarios del servicio, realizando visitas de campo a la planta de producción; Para tal efecto será la Nutricionista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería y/o Administración quienes se encargarán de dicha supervisión; se emitirá reporte para rendir informe a la Dirección del Centro de Atención.
- 4.2.36 El Contratista debe mantener un bajo índice de rotación del personal, preferentemente de un 5% a 10% al año, y la presencia del personal de supervisión debe ser permanente, eficaz y eficiente. En caso de existir personal nuevo este debe ser previamente capacitado, para brindar un servicio de calidad y no desmejorar la atención al usuario; así mismo en caso de incapacidades, permisos, ausencias u otra eventualidad que se presente, el proveedor deberá contar con personal que sustituya los recursos faltantes, los cuales deben de contar con la experiencia y los conocimientos iguales o superiores a lo solicitado en la presente Licitación Pública; y hacerlo del conocimiento del nutricionista institucional o Administrador de Contrato.
- 4.2.37 Las presentes Licitación Pública incluye: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, menú para las dietas: Corrientes, Terapéuticas, para Pacientes diabéticos, purés, licuados artesanales, líquidos claros y completos; menús pediátricos según edades, patrón de refrigerio de paciente y patrón de menú y menús de refrigerio de personal los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar. El ISSS se reserva el derecho de realizar cambios a los menús; de acuerdo a las necesidades de cada Centro de Atención, durante la vigencia del Contrato; para lo cual se hará del conocimiento anticipado del suministrante y dichos cambios mantendrán la composición nutricional establecida.
- 4.2.38 El personal contratado por el Suministrante debe haber recibido curso sobre manipulación de alimentos, presentando constancia, certificada por MINSAL o el ISSS y mantenerse dentro de un programa de capacitación constante, que ayude a un mejor desempeño de los mismos, en todo aspecto relacionado al servicio que brinda el suministrante (manipulación y manejo de alimentos, tipos de dietas, relaciones humanas, seguridad ocupacional, etc.). Así mismo atender todas las disposiciones legales y administrativas relacionadas con la ley General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo, tanto al interior de las instalaciones de la planta de producción, como en el transporte y distribución en los centros de atención.
- 4.2.39 El personal del contratista deberá presentarse puntualmente a sus labores a cada Centro de Atención del ISSS.
- 4.2.40 Los productos alimenticios a utilizar deberán reunir las características de óptima calidad desde la adquisición de la materia prima hasta la distribución del plato servido, según detalle:
1. Que tengan fecha de elaboración y vencimiento
 2. Que contenga el registro de Salud (R.D.G.S.)
 3. Los insumos deben estar adecuadamente almacenados
 4. Las frutas y verduras deberán de ser adquiridas frescas y desinfectadas adecuadamente.
 5. Los Productos lácteos pasteurizados y embutidos deben ser empacados al vacío
 6. No utilizar alimentos sobrantes y/o recalentados.
 7. Que todo alimento que este en refrigeración este guardado herméticamente por separado o envuelto con papel film.
 8. Si el alimento es sacado de su empaque original se debe de agregar la fecha de elaboración y vencimiento al depósito hermético.
- 4.2.41 Mantener estrictos controles de higiene y manipulación de alimentos, en las diferentes etapas del proceso de elaboración, transporte y distribución de los alimentos.
- 4.2.42 Durante la elaboración y la distribución de los alimentos, debe mantener limpio y ordenado el equipo y la planta física, antes, durante y después de ser utilizada.
- 4.2.43 Los desechos o desperdicios de alimentos procedentes de la planta de producción, deberán manejarse adecuadamente, según indicaciones de las autoridades sanitarias del Ministerio de Salud y según "NORMA DE MANEJO ADECUADO DE DESECHOS COMUNES ESTABLECIDA POR EL ISSS" (Anexo No. 15).
- 4.2.44 El Contratista deberá cumplir con el siguiente horario de servicio de alimentación:





| TIEMPO DE COMIDA | PACIENTE | PERSONAL |
|---------------------|----------------------|------------------------|
| Desayuno | 7:00 a.m - 8:00 a.m. | 7:00 a.m - 8:00 a.m. |
| Almuerzo | 12:00 P.M - 1:00 pm. | 12:00 P.M - 2:00 pm. |
| Cena | 5:00 P.M. - 6:00 pm | 5:30 P.M. - 7:00 pm. |
| Refrigerio Nocturno | No aplica | 11:00 P.M a 12:00 a.m. |

- 4.2.45 Los cambios que puedan generarse en los horarios para el servicio de los alimentos, se harán del conocimiento del proveedor con la debida anticipación.
- 4.2.46 El personal del proveedor deberá presentarse como mínimo de 30 a 45 minutos antes del horario de inicio de distribución o según la necesidad del Centro de Atención.
- 4.2.47 Durante el desarrollo del servicio, el proveedor debe hacer buen uso de las instalaciones de cada uno de los Centros de Atención que atiende, en caso de comprobarse daños atribuibles al proveedor, ésta deberá responder con los costos de reparación.
- 4.2.48 La contratista debe incluir las obligaciones patronales (SALUD, AFP) con su personal desde el inicio del servicio, dicha información será presentada cuando el ISSS lo requiera.
- 4.2.49 Los refrescos a servir a pacientes con dietas Terapéuticas, deberán ser naturales preparadas con agua purificada helada sin hielo y en presentación individual de 8 onzas servidos en vaso desechable de 10 onzas con tapadera. Para el caso del personal el refresco a servir será procesado.
- 4.2.50 Los vegetales deberán ser cocidos y en el caso de servir frutas estas deberán estar frescas y sin defectos, en bolsa plástica individual.
- 4.2.51 La ración a servir de cereal de desayuno, será de $\frac{3}{4}$ de taza servida directamente en depósito desechable.
- 4.2.52 La porción de carne y lonja deberán pesar mínimo 4 onzas ya cocinadas. El pollo, pescado (con hueso) y mariscos (con cáscara y/o caparazón), deberán pesar mínimo 5 onzas ya cocinadas. En ambos pesos se excluyen las salsas u otro tipo de ingredientes que acompañen a estos.
- 4.2.53 Los alimentos solicitados por cada Centro de Atención deberán ser previamente preparados en las instalaciones del suministrante.
- 4.2.54 Los costos de los análisis microbiológicos que se realicen para la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, durante la vigencia del contrato, serán absorbidos por el contratista.
- 4.2.55 El contratista deberá contar con la cantidad adecuada de materia prima e insumos necesarios para la ejecución del servicio, garantizando su calidad y evitando el desabastecimiento.
- 4.2.56 Cada vez que venza alguno de los permisos requeridos en el numeral 4.1.3 de las Obligaciones del Ofertante de la Licitación Pública, el contratista está en la obligación de renovarlos y entregar fotocopia simple de los documentos que respalde la renovación de los permisos, al administrador de contrato.
- 4.2.57 El Contratista deberá elaborar un informe mensual (original y copia) de raciones alimenticias servidas y presentarlo al Administrador del Contrato para su verificación, además, deberá contener la firma de la nutricionista institucional y/o Administrador del Contrato, para comprobar que las cantidades están correctas y cuadradas con los registros internos del ISSS; la copia quedará en poder del Director o Administrador del contrato y el original será utilizado por el suministrante para el trámite de pago.
- 4.2.58 El Contratista deberá cumplir con la composición nutricional y características organolépticas por tipo de dieta requerida:

| PACIENTES ADULTO 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 |





| PACIENTES ADULTO Y PERSONAL | |
|-----------------------------|--|
| | Desayuno = 770 Calorías (35%) |
| | Almuerzo = 720 Calorías (32.5%) |
| | Cenas = 720 Calorías (32.5%) |
| PACIENTES DIABETICO | |
| a) | COMPOSICION NUTRICIONAL - CALORIAS: 2,200 AL DIA |
| | 213 Gramos de Carbohidratos (50%) |
| | 85 Gramos de Proteínas (20%) |
| | 57 Gramos de Grasa (30%) |
| b) | DISTRIBUCION CALORICA POR TIEMPO DE COMIDA |
| | Desayuno = 544 Calorías (32%) |
| | Almuerzo = 612 Calorías (36%) |
| | Cenas = 544 Calorías (32%) |

4.2.59 El Contratista deberá dar cumplimiento al patrón de menú y sus especificaciones para dieta corriente y terapéutica, de acuerdo al siguiente detalle:

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

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

SECCION DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES
COMPRAS POR LICITACION
CONCURSOS Y CONTRATACIONES
DIRECTAS
1858-8581



| ESPECIFICACIONES PARA PACIENTES Y PERSONAL | |
|--|---|
| ESPECIFICACION | DETALLE |
| LACTEOS | Leche semi descremada al 2.0% para dieta corriente y descremada al 1.0% de grasa para dieta terapéutica, yogurt consistencia sólida o líquida de presentación individual. |
| | Queso procesado blanco (tipo mozzarella), queso cremado, queso duro blando (empacado al vacío), queso fresco y requesón. (todos los lácteos deben ser pasteurizados). |
| CARNES | Magra: Lonja de curvina, dorado o mero (No tiburoncillo ni anguila), pollo sin piel, salón, posta pacha, posta negra, aleta, posta de yugo. |
| | Semi-gorda: lomo rollizo, lomo pacho, angelina, choquezuela, embutidos no ahumados (jamón de pavo, jamón virginia o de pollo, salchicha de pavo o de pollo), huevo de gallina (de un peso neto que oscile entre 90 y 100 gramos). |
| ACEITES Y/O GRASAS | Crema pura pasteurizada, aceite vegetal (canola, maíz, girasol y soya), aceite de oliva extra virgen para vinagretas y aderezos. |
| BEBIDAS | Para los desayunos será leche y para las cenas la bebida será caliente (atol o té). En todos los almuerzos deberá incorporarse 6 onzas de caldo o consomé, preparados en forma natural, servido en vaso de 8 onzas con tapadera. Para personal el vaso deberá ser sin tapadera. |
| | Para el almuerzo de pacientes podrá incorporar 8 onzas de refresco de fruta natural preparado con agua purificada y servido en vaso de 10 onzas con tapadera individual y para el paciente diabético bebida natural sin azúcar. Nota: Podrá hacerse el cambio de refresco natural por jugo procesado según lo requiera el ISSS. Para el caso del personal no se hará uso de pajilla, el jugo a servir será procesado. |
| VARIOS | El puré de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga productos artificiales. La tortilla debe ser de maíz elaborada a mano (no harina, ni hecha en máquina) |

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

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

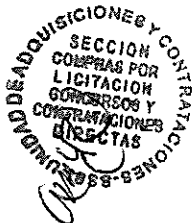
*Este deberá ser acompañado por su guarnición (lácteos: queso duro o crema, arroz o sustituto, aguacate, vegetales, embutidos).

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

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

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

| ALIMENTOS | INTERCAMBIOS PERSONAL | INTERCAMBIO PACIENTE |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| PANES Y CEREAL | 3 | 2 |
| LACTEOS Y/O EMBUTIDOS | 2 | 2 |





| | | |
|--------------------------------|---|---|
| CAFÉ CON AZÚCAR O BEBIDA FRÍA | 1 | - |
| ATOL, TE O JUGO DE FRUTA/FRUTA | 1 | 1 |

- 4.2.62 Las DIETAS TERAPÉUTICAS podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoproteica, hipocalórica, hipokalemica, hiperkalemica, alta o baja en fibra (residuos), baja grasa, alta en grasa, sin lactosa, mecánicamente suave, baja en purinas, sin irritantes, purés, astringentes, hipo alergénicas y otras.
- 4.2.63 Las dietas hiperproteica e hipercalorica se servirán como dietas corrientes.
- 4.2.64 En el caso de los pacientes con dietas individualizadas que por su misma condición fisiopatológica no toleren la dieta que se les sirva, el contratista deberá en el caso que el ISSS lo solicite, realizar cambios al menú establecido. En este caso el ISSS informara al contratista con anticipación del caso.
- 4.2.65 El Contratista deberá basarse en los tipos de menús cíclicos pediátricos que se detallan según las edades: para niños y niñas de seis (6) a nueve (9) meses, menú para niños y niñas de más de nueve meses (9) a doce (12) meses, menú para niños y niñas de más de un año (1) a seis años (6) y de más seis años (6) a doce (12) años y menú de líquidos completos (Anexo No. 5,6 Y 7). Dichos menús estarán sujetos a modificación según prescripciones pediátricas.
- 4.2.66 La dieta del paciente diabético deberá servirse de acuerdo a la cantidad de calorías diarias indicadas por el médico tratante para lo cual se adjunta distribución nutricional y calórica, patrón de menú de 1,700 calorías para una población estándar y menús cíclicos para cuatro semanas. Aunque la cantidad de calorías podrá variar de acuerdo a las necesidades específicas del paciente.
- 4.2.67 El Administrador del Contrato podrá rechazar alimentos que no cumplan con las propiedades organolépticas y deberá ser sustituido inmediatamente por otro alimento con similar composición nutricional.
- 4.2.68 El ISSS pagará únicamente por plato servido.
- 4.2.69 Con relación al apartado 2.1 el Contratista deberá cumplir con las especificaciones de los patrones y menús establecidos.
- 4.2.70 El transporte de la alimentación deberá realizarse a través de un vehículo de transporte cerrado y adecuado, con su Permiso Sanitario vigente para trasladar las raciones alimenticias en forma total para cada tiempo de comida al CENTRO DE ATENCION (mínimo 1 vehículo para cada centro de atención).
- 4.2.71 Para el traslado de los alimentos para pacientes y personal el contratista deberá utilizar depósitos herméticos térmicos, de conformidad con el numeral 4.1.5 de las OBLIGACIONES DEL OFERTANTE.
- 4.2.72 El Contratista deberá contar con al menos un (1) nutricionista graduado por cada centro de atención, el cual debe tener número de junta de vigilancia vigente para ejercer la profesión, siendo responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena). Ver sub numeral 4.1.8 que cubra diariamente durante el periodo contratado para lo cual presentará un plan de supervisión para cada centro de atención, el cual a su vez deberá ser autorizado por el administrador del contrato. Además se coordinará con la nutricionista, y/o personal médico y de enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado. El nutricionista no deberá realizar las funciones operativas de servicio.
- 4.2.73 El Contratista deberá contar con un filtro purificador (en sus instalaciones) para purificar el agua o utilizar agua envasada purificada.
- 4.2.74 En lo relacionado con la calidad del agua utilizada dentro del proceso de elaboración de alimentos el contratista deberá llevar un control de la medición de cloro residual de conformidad con lo establecido por el Ministerio de Salud Pública, dicho control será verificado a través de una bitácora en las supervisiones del ISSS.
- 4.2.75 El Contratista deberá contar durante toda la vigencia del contrato, con al menos las instalaciones adecuadas y con todo el equipo mínimo descrito en el apartado 3.1 de la EVALUACION TECNICA denominado: INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MINIMO PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS.
- 4.2.76 En el caso que sea necesario durante la vigencia del contrato, el proveedor deberá estar en la capacidad y disposición de atender cambios o modificaciones a los menús cíclicos según la necesidad de cada centro de atención, lo cual deberá hacerse de conocimiento con la debida anticipación.
- 4.2.77 La empresa deberá contar con un Refrigerador en buenas condiciones (para mantener las Dietas Líquidas gelatinas, flanes, postres y Lácteos), y un freezer ó congelador (para mantener paletas y sorbetes); así como proporcionar Carros Térmicos, carro transportador bandeja servida para la distribución de alimentos a pacientes, según detalle:





| EQUIPOS SOLICITADOS | HOSPITAL AMATEPEC | HOSPITAL GENERAL |
|-------------------------------------|-------------------|------------------|
| CARRO TRANSPORTADOR BANDEJA SERVIDA | 3 | 12 |
| CONGELADOR O FREEZER | NO REQUIERE | 1 |
| CARROS TÉRMICOS | 3 | 6 |
| REFRIGERADOR | 1 | 3 |
| MESA TERMICA | 1 | NO REQUIERE |

NOTA: Estos son equipos mínimos solicitados por cada Centro de Atención; lo anterior no exime la responsabilidad de la empresa de contar con los equipos propios necesarios y en buenas condiciones para prestar el servicio de acuerdo a lo plasmado en esta Licitación Pública o para brindar un servicio con una mejor calidad. Además de garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo a través de una bitácora de control.

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

- 4.2.78 Para el Hospital General, la empresa deberá de colaborar con el recurso humano asignado a dicho centro, cuando se realicen sondeos para detectar el porcentaje de desperdicio de alimentos servidos a pacientes.
- 4.2.79 La empresa proveedora deberá mantener un recurso humano en cada centro de atención que lo solicite en horario permanente de 7:00 a.m. a 7:00 p.m.; dicho recurso deberá suplir cualquier necesidad requerida del servicio para pacientes.
- 4.2.80 Para la distribución de raciones alimenticias al personal, el Contratista deberá utilizar el sistema de reparto tipo cafetería o autoservicio proporcionando azafates; para lo cual se coordinará con el personal que cada Centro de Atención designe para el registro y control de la prestación alimenticia.
- 4.2.81 El contratista debe suministrar bandejas (tipo azafate) para la distribución de la alimentación a personal y en caso de deterioro, deberá sustituirlas, esto aplica solo para Hospital Amatepec.

4.3 OBLIGACIONES DEL ISSS:

- 4.3.1 Proporcionará un espacio físico dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, para que el suministrante coordine la distribución de las raciones alimenticias a los pacientes y personal. El espacio físico dependerá de la disposición misma de cada uno de los Centros de Atención.
- 4.3.2 Solicitará al contratista copia de examen general de heces del personal manipulador de alimentos.
- 4.3.3 Para un mejor control sobre el servicio prestado para pacientes (cantidad de raciones servidas), se utilizará hojas de requisición de dieta y vales de consumo.
- 4.3.4 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.
- 4.3.5 El Administrador del Contrato elaborará el resumen mensual, el cual servirá para cotejar los datos que presente el suministrante, este informe deberá ser anexado a la factura para efectos de pago.
- 4.3.6 Reportar o solicitar el cambio de personal que presente algún tipo de conducta inapropiada.
- 4.3.7 Como complemento a lo anterior, el Administrador del Contrato, usuario del servicio, se reunirá cada vez que sea necesario con el contratista, a efecto de evaluar el cumplimiento de lo establecido en las condiciones del contrato respectivo.
- 4.3.8 Para aquellos casos de medidas de aislamiento de pacientes indicada por el médico, el personal de enfermería del ISSS repartirá directamente las raciones alimenticias servidas por el suministrante.





- 4.3.9 Con relación al apartado 4.1.12 que se encuentra en las Obligaciones del Oferante del presente documento, el costo de las pruebas microbiológicas correrá por cuenta del ISSS.

4.4 SISTEMA DE SUPERVISIÓN

- 4.4.1 La supervisión del servicio y distribución de las raciones alimenticias, será ejercida por el personal designado por el ISSS y podrá ser la Nutricionista o dietista o Enfermera Jefe de Servicios.

- 4.4.2 El ISSS realizará visita de campo, a la planta de producción tres veces al año (durante la vigencia de contrato) y/o las veces que sean necesarias, sin previo aviso; para tal efecto será la nutricionista, Epidemiólogo, Enfermera jefe de servicio y/o administración, para supervisar que el suministrante cumpla con los estándares solicitados en la presente base, lo cual informará por escrito a las autoridades del Centro de Atención.

- 4.4.3 Los resultados negativos de las supervisiones realizadas de acuerdo al numeral 4.4.2 serán notificados al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, en el caso que el contratista no haya resuelto satisfactoriamente por medio de la gestión local, para que dicho departamento aplique las sanciones legales correspondientes, por incumplimiento de contrato.

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

- 4.4.5 El sistema de control de las raciones servidas lo realizará la nutricionista del Centro de Atención; en ausencia de la Nutricionista será el personal de Enfermería el encargado de dicho control.

4.5 REDISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS CONTRATADAS

Podrá realizarse una o varias redistribuciones de los montos contratados de acuerdo con las siguientes modalidades: De ser necesaria una o varias redistribuciones del monto contratado para cada código en un mismo Centro de Atención esta podrá realizarse siempre que el código recibido se facture al precio unitario contratado y no se exceda el monto total del contrato.

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

Para ambos casos basta que el administrador del contrato notifique al suministrante los montos a redistribuir o transferir por código con copia al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI.

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

4.6 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 será cubierto por el contratista. DACABI, remitirá informe al Administrador del Contrato del Centro de Atención usuario del servicio y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI.

4.7 RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS A SATISFACCIÓN.-

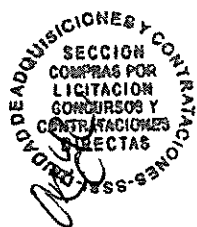
La recepción de los productos contratados se efectuará de conformidad con las condiciones que se detallan a continuación:

- 4.7.1 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 el mes la sumatoria de todas las entregas parciales.

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

- 4.7.3 Para emisión y firma de las Actas de Recepción es necesario que los productos contratados se encuentren completamente recibidos.

Si durante la inspección se encontrare que los productos no cumplen con lo requerido por el Instituto de conformidad con los términos técnicos, oferta o demás documentos contractuales, el contratista está obligado a realizar la reposición del mismo contra entrega o según acuerdo de devolución entre ambas partes, en un lapso estipulado en la notificación de rechazo, extendida por el Administrador del Contrato, en caso de requerir un plazo adicional, deberá ser solicitado de forma escrita al Administrador del Contrato para su evaluación si se acepta o rechaza dicha petición. En caso que el contratista no resuelva el problema en el tiempo estipulado, se hará efectivo lo dispuesto en el Art. 121 Incisos 2º y 3º de





la LACAP. En el caso que efectué la entrega posterior a la fecha estipulada en la notificación de rechazo, podrá ser recibidas, sin embargo no lo exonera de las sanciones respectivas. El producto rechazado no puede ser entregado al ISSS bajo ninguna modalidad de compra, si este fuere el caso se impondrán las sanciones correspondientes.

- 4.7.4 Cuando los productos sean rechazados por no cumplir con lo requerido por el Instituto, y no se haya superado las observaciones en el plazo otorgado para ello, deberán ser retirados de las instalaciones de entrega por el Contratista a más tardar tres días hábiles después de recibir la notificación de rechazo, caso contrario se cobrará el costo en días calendario en concepto de bodegaje, el cual será brindado por la Sección Control de Costos a solicitud del Administrador del Contrato para ser remitido al Departamento de Contratos y Proveedores para su respectiva notificación.
- 4.7.5 El responsable de recibir los productos será el Administrador del Contrato, según los establecido en las presentes bases de licitaciones o sus reprogramaciones si las hubiere. Los encargados de la recepción serán los responsables de administrar sus entregas, según las distribuciones contenidas en el contrato, quienes informarán cualquier incumplimiento por parte del contratista al Departamento de Contratos y Proveedores para que se dé seguimiento a las sanciones respectivas, establecidas en la LACAP, y establecerán como fecha de recepción en el Acta correspondiente, el día y la hora en que fue recibido el producto a satisfacción del ISSS.





IV. OFERTA ECONÓMICA Y EVALUACIÓN FINANCIERA

El presente apartado incluye las indicaciones del contenido del sobre denominado OFERTA ECONÓMICA y los criterios para evaluar dicha oferta por parte de las Comisiones Evaluadoras de Ofertas.

El presente apartado está dividido en:

1. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA
2. EVALUACIÓN FINANCIERA DE LAS OFERTAS

1. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA.

- a. Presentar Carta de Oferta.
- b. Precio unitario y monto de la oferta, en dólares de Estados Unidos de América (U.S. \$).
- c. Los precios ofertados deberán incluir el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios (IVA).
- d. Si su oferta económica fue ingresada en SAFISS, deberá incluir en su documentación las impresiones de dicha oferta, caso contrario deberá incluir impresión con la información requerida en el Anexo N° 17 denominado FORMATO DE OFERTA ECONÓMICA NO ELABORADA EN SAFISS.
- e. Al momento de la evaluación de ofertas, si en la oferta económica se detectaren errores aritméticos, éstos serán corregidos por la Comisión Evaluadora de Ofertas, prevaleciendo en todo caso el precio unitario a efecto de reajustar el precio de la oferta, a fin de reflejar el precio resultante. Se deberá entender por monto de la oferta, dado este caso, el monto corregido por la Comisión Evaluadora de Ofertas Anexo N° 17 denominado FORMATO DE OFERTA ECONÓMICA NO ELABORADA EN SAFISS.
- f. Las ofertas económicas se considerarán finales, por lo tanto no se aceptarán documentos adicionales, sustituciones ni correcciones, tachaduras, enmendaduras ni borradores una vez recibidas.

2. EVALUACIÓN FINANCIERA DE LAS OFERTAS.

La evaluación financiera se realizará aplicando la metodología de índices o razones financieras, que miden fundamentalmente liquidez, actividad, solvencia y rentabilidad, según el siguiente detalle:

| ÁREA DE ANÁLISIS | ÍNDICE Y PONDERACIÓN MÁXIMA | FORMULA | FORMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN |
|------------------|---|---|---|------------------------|
| LIQUIDEZ | RELACIÓN DE ACTIVOS Y PASIVOS DE CORTO PLAZO (MENORES A 1 AÑO) 35% | (ACTIVO CIRCULANTE/ PASIVO CIRCULANTE) | SUPERIOR O IGUAL A 2 | 35% |
| | | | MEJOR DE 2 HASTA 1 | 20% |
| | | | INFERIOR A 1 | 0% |
| ACTIVIDAD | ROTACIÓN DE CUENTAS POR COBRAR 15% | VENTAS NETAS / PROMEDIO DE CUENTAS POR COBRAR | SUPERIOR O IGUAL A 4 VECES EN UN AÑO | 15% |
| | | | SI EL RANGO ES INFERIOR A 4 VECES, SE ASIGNARA EN FORMA ESCALONADA PROPORCIONALMENTE A LA DISTANCIA ENTRE EL PARÁMETRO ESPERADO | VALORES PROPORCIONALES |
| SOLVENCIA | AUTONOMÍA 20% | (PATRIMONIO/ ACTIVO TOTAL)X100 | MAYOR O IGUAL AL 20% | 20% |
| | | | MEJOR DEL 20% HASTA 10% | 15% |
| | | | MEJOR DEL 10% HASTA 5% | 10% |
| | | | MEJOR DEL 5% | 0% |
| RENTABILIDAD | RENTABILIDAD DEL CAPITAL SOCIAL 10% | (UTILIDAD NETA/ CAPITAL SOCIAL)X100 | SUPERIOR AL 3% | 10% |
| | | | % POSITIVO Y MEJOR AL 3%, SE ASIGNARA EN FORMA ESCALONADA PROPORCIONALMENTE A LA DISTANCIA ENTRE EL PARÁMETRO ESPERADO | VALORES PROPORCIONALES |
| | | | % NEGATIVOS | 0% |
| | | | SUPERIOR AL 3% | 10% |



| ÁREA DE ANÁLISIS | ÍNDICE Y PONDERACIÓN MÁXIMA | FORMULA | FORMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN |
|--|--|-----------------------------------|--|------------------------|
| | RENTABILIDAD DE VENTAS 10% | UTILIDAD NETA/ VENTAS NETAS X100 | % POSITIVO Y MENOR AL 3%, SE ASIGNARA EN FORMA ESCALONADA PROPORCIONALMENTE A LA DISTANCIA ENTRE EL PARÁMETRO ESPERADO | VALORES PROPORCIONALES |
| | | | % NEGATIVOS | 0% |
| | | | CLIENTE RIESGO A | 10% |
| | | | CLIENTE RIESGO B | 8% |
| | | | CLIENTE RIESGO C | 5% |
| CONSTANCIA DE CLASIFICACIÓN DE RIESGO DEL SISTEMA FINANCIERO NACIONAL: CON UN PERIODO DE VIGENCIA NO MAYOR DE UN AÑO | CLASIFICACIÓN DE RIESGO CREDITICIA EN EL SISTEMA FINANCIERO 10% | CONSTANCIA DEL SISTEMA FINANCIERO | CLIENTE RIESGO D Y E O NO PRESENTA REFERENCIAS | 0% |

Criterios para la Evaluación Financiera de las Ofertas:

- 2.1 No serán consideradas para evaluación y adjudicación, ofertas para este proceso, de personas naturales o jurídicas que no las hayan presentado dentro de los términos fijados en estas Bases de Licitación.
- 2.2 En caso de unión de ofertantes la calificación financiera se hará por cada una de las personas naturales o jurídicas que formen dicha unión, en caso de que una de ellas no alcanzare el puntaje mínimo definido en esta Base de Licitación, la oferta no será sujeta a recomendación.
- 2.3 Establecimiento de la Calificación Financiera Mínima: Para efectos de considerarlo en el proceso de recomendación de adjudicación de esta licitación por parte de la comisión Evaluadora de Ofertas, el ofertante deberá de obtener una CALIFICACIÓN TOTAL mínima del 50% al aplicar la metodología de análisis considerada en el apartado anterior.

LA CALIFICACIÓN FINANCIERA QUE SE OBTENGA CON LOS DOCUMENTOS FINANCIEROS CORRESPONDIENTES A LOS PERÍODOS 2017-2018 PRESENTADOS EN SU OFERTA, SE TOMARÁ COMO SU EVALUACIÓN FINANCIERA ANUAL PARA LOS PROCESOS DE COMPRA EN LOS QUE PARTICIPE POSTERIORMENTE.



**V. INDICACIONES ESPECÍFICAS SOBRE LAS ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE LA PRESENTE LICITACIÓN****1. ADENDAS, ENMIENDAS, PRORROGAS Y NOTIFICACIONES.**

El ISSS podrá emitir las adendas o enmiendas a estas Bases de licitación, antes del vencimiento del plazo para la presentación de las ofertas. Todos los interesados que hayan obtenido las bases de licitación, serán notificados de las modificaciones con las formalidades que establece el Art. 74 LACAP o podrá publicarse en el sistema de COMPRASAL, por lo menos con tres (3) días hábiles antes del día de la apertura de las ofertas.

El titular del ISSS, podrá suspender el proceso de licitación, dejarla sin efecto o prorrogar el plazo de la misma sin responsabilidad para el ISSS, sea por caso fortuito, fuerza mayor o por razones de interés público, con base al Art. 61 de la LACAP.

El ISSS podrá prorrogar el plazo de la adjudicación de la licitación cuando así convenga a los intereses Institucionales conforme el literal l) del artículo 44 de la LACAP.

La resolución de la Licitación será notificada y publicada según lo establecido en el Art. 57 de la LACAP, en el sistema electrónico de compras públicas, y por lo menos en uno de los medios de prensa escrita de circulación en la República y además será notificado a cada uno de los participantes por vía electrónica (a menos que estos expresamente manifiesten su rechazo a esta forma de notificación, caso en el cual deberán señalar dirección exacta donde deberán ser notificados y a falta de tal designación las resoluciones de todo tipo atinentes a la licitación se harán en la cartelera de la UACI) en el plazo establecido en el Art. 74 de la LACAP

2. CONSULTAS Y/O ACLARACIONES.

Toda consulta y/o aclaración que los interesados que hayan obtenido las bases consideren necesaria, deberá formularse por escrito al Departamento de Gestión de Compras-UACI, ubicado en: Complejo de oficinas La Meta Boulevard Constitución # 340 Colonia Escalón, San Salvador, o en el lugar que el ISSS designe, por caso fortuito o fuerza mayor, en las fechas siguientes: **6 y 7 de junio de 2019**, las que serán contestadas y comunicadas por escrito a todos los que retiraron las bases de licitación, en un tiempo máximo de **tres (3) días hábiles**, antes del día de la apertura de las ofertas.

3. RECEPCIÓN Y APERTURA PÚBLICA DE OFERTAS.**a) RECEPCIÓN DE OFERTAS**

La recepción de ofertas será el **24 de junio de 2019** desde las **8:00 a.m.** hasta las **9:00 a.m.**, en el Departamento de Gestión de Compras de la UACI, ubicado en: Complejo de oficinas La Meta Boulevard Constitución # 340 Colonia Escalón, San Salvador, o en el lugar que el ISSS designe, por caso fortuito o fuerza mayor, debiendo presentar el comprobante de entrega de oferta. Se adjunta formato, (Anexo N° 18 COMPROBANTE DE ENTREGA DE OFERTA).

Quedan excluidas de pleno derecho, de conformidad al Artículo No. 53 de la LACAP:

1. Las ofertas presentadas extemporáneamente, y
2. Las ofertas que no presenten la garantía de mantenimiento de oferta,

De ambas circunstancias quedará constancia en el Acta correspondiente, por lo que es de exclusiva responsabilidad del ofertante, que las ofertas sean recibidas en tiempo y forma, de conformidad con lo establecido en las presentes Bases de Licitación.

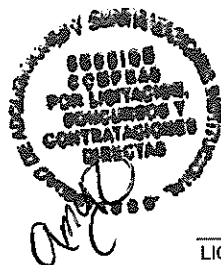
NOTA: Únicamente se evaluarán las ofertas siempre y cuando los proveedores se hayan registrado al momento de descargar las bases de COMPRASAL o las hayan adquirido en la UACI del ISSS.

b) APERTURA PÚBLICA DE OFERTAS

La apertura pública de las ofertas iniciará el **24 de junio de 2019** a las **9:10 a.m.**, en presencia de los ofertantes o sus representantes debidamente acreditados que deseen asistir y cuyas ofertas hayan sido presentadas en el plazo establecido. Concluida la apertura se levantará acta en la que se hará constar las ofertas recibidas (en tiempo y extemporáneas), las garantías, así como algún aspecto relevante de dicho acto, la cual será firmada y sellada por el representante de la UACI y los ofertantes y/o representantes que estuvieren presentes.

El acto de Apertura de Ofertas se llevará a cabo según las siguientes indicaciones:

- a. Se verificará la presentación del respectivo sobre cerrado.
- b. Se procederá a la apertura del sobre.
- c. Se revisará la presentación de la Garantía de Mantenimiento de Oferta.
- d. Se leerá en voz alta el nombre, denominación y precios unitarios del ofertante.
- e. En este acto no se revisará ninguna documentación legal diferente a la mencionada.





4. ERRORES U OMISIONES SUBSANABLES.

Con base a lo establecido en el Art. 53 RELACAP, que literalmente expresa:

"Art. 53 RELACAP: En caso que en la presentación de la oferta, el Oferente incurra en errores u omisión de algunos documentos que se establezcan como subsanables en las bases, conforme lo dispuesto en el Art. 44, letra v) de la Ley, la CEO solicitará al Jefe UACI que requiera por escrito la subsanación o los documentos que deberán agregarse o completarse en el plazo establecido. En caso de no subsanarse oportunamente, la oferta no se tomará en cuenta para continuar con el proceso de evaluación, denominando al Oferente no elegible para continuar la evaluación".

Se establecen los documentos subsanables dentro del presente proceso de compra, en las condiciones y plazos que se detalla a continuación:

| Nº | DOCUMENTOS SUBSANABLES | CARACTERÍSTICA SUBSANABLE |
|----|--|---|
| 1 | Nota sobre la VALIDEZ DE OFERTA Y NOTIFICACIONES | Por error en el documento presentado u omisión del mismo. |
| 2 | Documentos que acrediten la personería del Oferente | Subsanable conforme a: Documentación vencida o que no estuviere en poder del ISSS en el Expediente Único de ofertantes, según informe de la Sección Registro y Actualización de Proveedores. |
| 3 | Declaración Jurada en Acta Notarial, Arts. 25 y 26 LACAP (Anexo No. 4) | Por error en el documento presentado u omisión del mismo. |
| 4 | Garantía Mantenimiento de Oferta. | Subsanable únicamente en cuanto: a. Los errores u omisiones materiales. b. En cuanto al monto de la garantía c. En cuanto a la vigencia d. Error u omisión en la Carta Compromiso, en la cual se obliga que en el caso que sea adjudicado, <u>presentará una garantía adicional</u> que cubra el plazo por <u>30 días hábiles</u> después de la fecha de la presentación de la respectiva Garantía de Cumplimiento de Contrato. |
| 5 | Estados Financieros y Notas Explicativas | Subsanable únicamente: En cuanto a la oferta: Por la omisión de la presentación de la documentación financiera. En cuanto al Expediente Único de ofertantes: Que no estuviere en poder del ISSS en el Expediente Único de ofertantes, según informe de la Sección Registro y Actualización de Proveedores. |
| 6 | Constancia de Clasificación de Riesgo Crediticia | Subsanable únicamente: En cuanto a la oferta: a. Por la omisión del documento. b. Por errores u omisiones materiales. c. En cuanto a la vigencia del documento presentado. |
| 7 | Matrícula de Comercio | |
| 8 | Declaración Jurada sobre la definición de Clasificación para las personas Naturales o Jurídicas, de acuerdo al Artículo 39-C de la LACAP. (Anexo No. 21) | En cuanto al Expediente Único de ofertantes: Documentación vencida o que no estuviere en poder del ISSS en el Expediente Único de ofertantes, según informe de la Sección Registro y Actualización de Proveedores. |
| 9 | Acreditación del personal y sus atestados Anexo N° 16 | Por error en el documento presentado u omisión del mismo. |

El Instituto podrá recibir documentación subsanable:

Cuando la Comisión Evaluadora de Ofertas solicite subsanar cualquiera de los documentos enumerados en el cuadro contenido en el presente numeral, y según CARACTERÍSTICA SUBSANABLE, a través de una nota o en su defecto por cualquier medio electrónico que confirme su entrega al ofertante en donde se indicará el plazo máximo para la entrega de documentos, en cuyo caso no podrá ser mayor de **TRES (3) días hábiles** para el ISSS, contados a partir del día siguiente de la notificación.

La documentación a subsanar deberá ser presentada dentro del plazo que corresponda, en el Depto. Gestión de Compras de UACI-ISSS, ubicado en el Complejo La Meta Bulevar Constitución # 340 Colonia Escalón, San Salvador, en horario de 8:00 am a 12:00 md y de 1:00 pm hasta las 4:00 pm. Después de estas horas y plazo no se recibirá ni se subsanará ninguna documentación.

La falta de cumplimiento motivará que la oferta no sea elegible para continuar en el proceso de evaluación.





Para los documentos que se pueden presentar hasta el momento de la contratación, el ofertante que el ISSS adjudique, automáticamente queda obligado a tramitarlos y presentarlos desde el momento en que se le notifique el acuerdo de adjudicación; la falta de cumplimiento motivará la no suscripción del contrato.

Los documentos señalados en los numerales 2 y del 5 al 8 del cuadro anterior que sean solicitados como subsanables, deberán presentarse en el tiempo estipulado en la notificación, en dos originales o dos copias certificadas por notario, una de las cuales quedará agregado al expediente de la compra y la otra deberá ser enviada a la Sección de Registro y Actualización de Proveedores para la actualización del expediente del proveedor.

NOTA IMPORTANTE:

NO SON SUBSANABLES POR ERROR, OMISIÓN O VIGENCIA, LAS SOLVENCIAS Y/O CONSTANCIAS SOLICITADAS EN EL NUMERAL 1. DEL ROMANO II DE ESTAS BASES DE LICITACIÓN, NI LA DOCUMENTACIÓN SOLICITADA EN EL NUMERAL 1. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA DEL ROMANO III DE LAS MISMAS BASES DE LICITACIÓN, A EXCEPCIÓN DE LO DETALLADO EN EL CUADRO DE DOCUMENTOS SUBSANABLES CONTENIDO EN ESTE MISMO APARTADO.

5. EVALUACIÓN DE OFERTAS.

La Comisión Evaluadora de Ofertas verificará que las ofertas cumplan con lo siguiente:

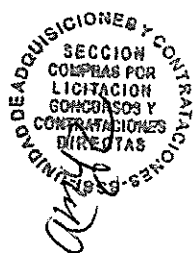
- a. Cumplimiento de Documentos Legales, Administrativos y Financieros de la oferta
- b. Cumplimiento de Evaluación Financiera de la sociedad o persona natural
- c. Evaluación Técnica de la Oferta

Para que una oferta sea considerada en la Evaluación Técnica, deberá entregar la documentación solicitada, y cumplir los requisitos legales, Administrativos y Financieros, así como aprobar la Evaluación Financiera del Ofertante. Si alguna oferta no cumpliera con alguno de esos aspectos, la oferta total no continúa en el proceso de evaluación, y no será objeto de recomendación.

Concluida la evaluación, los miembros que conforman la Comisión de Evaluación de Ofertas, elaborarán un informe basado en los aspectos señalados, en el cual se indicará la recomendación, indicando cualquiera de las opciones que establece la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública para este tipo de actos.

6. CRITERIOS PARA RECOMENDACIÓN Y ADJUDICACIÓN

- 6.1 El ISSS recomendará o adjudicará la oferta que cumpla con los términos legales y administrativos, la evaluación financiera y técnica y sea la oferta principal de menor precio; sin embargo, podrá recomendar o adjudicar ofertas de mayor precio, cuando los especialistas de la Comisión Evaluadora de Ofertas, los usuarios, o el Consejo Directivo justifiquen la conveniencia de la compra, y según el Art. 46 del RELACAP.
- 6.2 El ISSS se reserva el derecho de no considerar aquellas ofertas cuyos precios no sean acordes a los precios históricos de compra, o sean demasiado onerosos al precio presupuestado, a pesar de haber cumplido con todos los requisitos solicitados.
- 6.3 La Comisión Evaluadora de Ofertas recomendará la adjudicación hasta donde lo permita la disponibilidad presupuestaria.
- 6.4 La Comisión Evaluadora de Ofertas deberá considerar para efectuar la recomendación los ofertantes inhabilitados o incapacitados para contratar (Art. 25 literal "c" y Art. 158 LACAP); de acuerdo a informe emitido por Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI.
- 6.5 El ISSS podrá realizar recomendaciones o adjudicaciones menores a las solicitadas, totales, parciales o declarar desierta la Licitación Pública cuando así convenga a los intereses del Instituto, en todos los casos será HASTA POR LA CANTIDAD Y MONTO ADJUDICADO.
- 6.6 Excepcionalmente usuarios o especialistas de la Comisión Evaluadora de Ofertas con base a opinión técnica favorable de los mismos, podrá recomendar códigos con especificaciones técnicas equivalentes o superiores a las solicitadas, siempre y cuando dichas variaciones no afecten la funcionalidad del bien y que sea de beneficio institucional.
- 6.7 Con base al Art. 56 de la LACAP, el Consejo Directivo del ISSS podrá aceptar, modificar o rechazar la recomendación de la Comisión Evaluadora de Ofertas.
- 6.8 El Consejo Directivo del ISSS adjudicará en un plazo no mayor de 60 días calendario después de la apertura de ofertas.
- 6.9 Si en la calificación de la oferta, habiéndose cumplido con todas las especificaciones técnicas, existiere igual precio y demás condiciones requeridas en las bases de licitación, entre ofertas de bienes producidos en el país y de bienes producidos en el extranjero, se dará preferencia a la oferta nacional. Si la igualdad de condiciones se diera entre dos ofertas Nacionales o dos ofertas Extranjeras, la adjudicación se realizará a través de un sorteo en el Consejo Directivo con la presencia de al menos un miembro de la Comisión Evaluadora de Ofertas.
- 6.10 La Comisión Evaluadora de Ofertas únicamente podrá recomendar reducciones en las cantidades a comprar, mediante la solicitud previa por parte de la Unidad de Planificación y Monitoreo de Suministros. En dicha solicitud se deberá establecer la cantidad a adquirir por código.
- 6.11 No se recomendará ni adjudicará aquellas empresas que hayan presentado problemas de calidad en el servicio prestado en el ISSS, según el resultado de los análisis de seguimiento microbiológico y no haberlo superado, los cuales se le han





realizado durante los últimos dos (2) años, mediante informe interno proporcionado por el Departamento Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI).

6.12 Serán considerados para recomendación y adjudicación aquellos ofertantes que no tengan los incumplimientos de contratos u órdenes de compra referente a Servicios de Alimentación según los códigos del cartel, que hayan sido declarados en firme y que hayan sido notificados dentro de los últimos dos (2) años previos a la fecha de apertura de ofertas, de acuerdo a informe interno emitido por la Sección de Registro y Actualización de Proveedores del Departamento de Contratos y Proveedores, de los siguientes tipos:

- Entrega de producto distinto a lo contratado (cuando la contratista entrega un producto cuyas características varían a lo contratado).
- Retraso en la entrega superior a 120 días de la fecha programada (cuando la contratista se retrasa en la entrega pactada en un contrato u orden de compra).
- Incumplimiento en la entrega (cuando la contratista no entrega la totalidad o una parte del producto contratado).
Sin embargo, para aquellos ofertantes, incluyendo la unión de ofertantes, que presenten estos incumplimientos de contratos u órdenes de compra, el ISSS recomendará y adjudicará la oferta del código evaluado a uno de los referidos ofertantes solamente si el único ofertante cumple con la evaluación técnica o cuando todos los ofertantes del mismo código evaluado hayan presentado los incumplimientos aquí referidos y exista una o más ofertas que cumplen con la evaluación técnica y no estén inhabilitados para participar o incapacitados para ofertar y contratar con la Administración Pública. Para esta posible recomendación y adjudicación, se considerará lo demás establecido en este numeral 6. CRITERIOS PARA RECOMENDACIÓN Y ADJUDICACIÓN.

7. RECURSO DE REVISION

En cumplimiento al artículo 77 inciso tercero, de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, el ISSS podrá reclamar los daños y perjuicios originados por la suspensión de la contratación debido a la interposición y tramitación del Recurso de Revisión regulado en la LACAP, cuando el acto impugnado quedare firme y del análisis del fondo del recurso se determinará que los argumentos esgrimidos en dicho recurso eran improcedentes, cuando solo tenga por objeto retrasar el proceso de la contratación debido a la falta de capacidad para contratar o deficiencia en la oferta del recurrente, o cuando fuera interpuesto por una personas natural o jurídica sin interés legítimo en el proceso.

8. CONTRATO.

En aplicación al artículo 159 de la LACAP el Instituto únicamente contratará con oferentes que se encuentren solventes en el pago de cualquier obligación con el ISSS, ya sea originada en la ley o en cualquier otro tipo de contrato. Para ello se tomará en cuenta informe emitido por el Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI.

El plazo máximo para la formalización del contrato es el establecido en el Art. 81 de la LACAP. El adjudicatario debe comparecer a suscribir el contrato, y presentar los documentos que se le requieran, en el plazo señalado por el Instituto, a través de la Sección de Contrataciones de la UACI, salvo caso fortuito, o fuerza mayor.

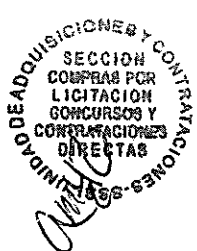
Si el adjudicatario no concurriere a firmar el contrato en el plazo señalado se procederá a dejar sin efecto la adjudicación y si así conviene a los intereses institucionales, se contratará con el ofertante que en la evaluación ocupase el segundo lugar de las elegibles, y así sucesivamente se procederá con las demás ofertas si éste tampoco pudiera suscribir el contrato.

El ISSS también podrá dejar sin efecto la adjudicación y procederá de conformidad a lo indicado en el párrafo anterior cuando concurren algunas de las siguientes situaciones:

- a) Si existieran documentos pendientes de presentar al momento de la suscripción del contrato respectivo, que no sean presentados el día de la convocatoria para la suscripción.
- b) Si los documentos que deben ser presentados al momento de la suscripción del contrato contienen errores, omisiones, inconsistencias o no corresponden a los documentos solicitados.

Previo a la suscripción del Contrato, el Adjudicado deberá presentar:

- a. Solvencia del Régimen de Salud correspondiente a las cotizaciones
- b. Solvencia del Régimen IVM del ISSS correspondiente a las cotizaciones. En caso de no cotizar al régimen IVM, deberá presentar CONSTANCIA QUE NO COTIZA.
- c. Solvencia(s) de pago de las Administradoras de Fondos de Pensiones: AFP(s) legalmente autorizadas por la Superintendencia de Pensiones, tales como: CRECER, CONFIA, IPSFA, en caso de no cotizar a alguna de las anteriores deberá presentar CONSTANCIA QUE NO COTIZA A DICHA ADMINISTRADORA.
- d. Solvencia Municipal del domicilio del ofertante.
- e. Solvencia de Impuestos Internos.
- f. La documentación que acredite su personería a solicitud de la Sección de Contrataciones del ISSS.





Si al momento de contratar las solvencias presentadas durante la etapa de evaluación de ofertas aun estuvieran vigentes, no será necesaria la presentación de dichas solvencias nuevamente.

8.1 VIGENCIA DEL CONTRATO.

La vigencia del contrato será de quince (15) meses contados a partir de su firma.

De conformidad con el art. 92 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, el presente contrato cesará en sus efectos hasta que expire el plazo pactado para su ejecución y además se hayan cumplido las obligaciones contractuales. Se entenderán cumplidas las obligaciones contractuales de parte del contratista, cuando éste las haya realizado satisfactoriamente de acuerdo a los términos del presente contrato y la Base de Licitación.

8.2 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

Será por un plazo de doce (12) meses contados a partir de la fecha detallada en la Orden de inicio que será emitida por parte del Administrador del Contrato.

8.3 ORDEN DE INICIO.

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

8.4 ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

Los Administradores del contrato serán: el Jefe de la Unidad de Soporte Nutricional del Hospital General y la Nutricionista del Hospital Amatepec; quienes serán los responsables de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, conforme al Art. 82 Bis. de la LACAP, además de las atribuciones que se indican en el Art. 74 del RELACAP, debiendo notificar por escrito a la Contratista del incumplimiento observado; en caso que la Contratista no haya atendido dicha notificación, el administrador de contrato deberá informar al Departamento de Contratos y Proveedores-UACI, anexando la documentación de respaldo juntamente con el informe correspondiente, para que informe al titular dichos incumplimientos de conformidad a la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento.

En los casos de falla de calidad, el Administrador de Contrato también deberá notificar al Departamento de Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI).

8.5 GARANTÍA SOLICITADA EN EL CONTRATO.

8.5.1 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.

El contratista deberá presentar a favor del ISSS una Garantía de Cumplimiento de Contrato por un monto equivalente al 10% del valor del contrato, la que deberá estar vigente por quince (15) meses a partir de la suscripción del contrato.

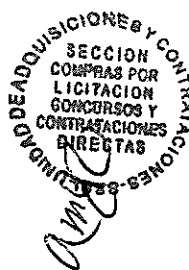
Esta garantía deberá ser presentada por el Contratista en el Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, dentro del término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la recepción de la copia legalizada del contrato.

Si no existiere ningún reclamo por parte del Instituto en relación a la ejecución del contrato, ésta garantía será devuelta al contratista, una vez cumplidas las obligaciones garantizadas y vencido el plazo, la UACI devolverá los documentos que amparen la garantía, en un plazo no mayor de veinte días hábiles.

En aplicación del Art. 31 inciso tercero y Art. 32 inciso tercero de la LACAP la vigencia de esta garantía deberá estar redactada de la siguiente forma: "La presente Garantía de Cumplimiento de Contrato estará vigente por quince (15) meses a partir de la partir de la suscripción del contrato No. _____. Cualquier otra disposición contenida en la presente garantía que afecte la vigencia anteriormente descrita será nula sin que dicha nulidad afecte otras cláusulas del presente contrato de fianza".

Se aceptarán como garantías de cumplimiento de contrato:

| TIPOS DE GARANTÍAS | GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS |
|---|---------------------------------------|
| a) Fianzas emitidas por Bancos, Aseguradoras, Afianzadoras o de instituciones debidamente registradas y avaladas por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador. | - |





| TIPOS DE GARANTÍAS | GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS |
|---|---------------------------------------|
| b) Certificado de Depósito a favor del ISSS emitido por instituciones debidamente registradas y avaladas por la superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador. | = |

8.6 MODIFICACIONES CONTRACTUALES.

Toda solicitud de modificación contractual debe ser presentada al Departamento de Contratos y Proveedores del ISSS. Su aceptación está supeditada a la opinión técnica del Administrador del Contrato y jurídica favorable, la aprobación de Consejo Directivo del ISSS y la aceptación de la contratista cuyo contrato se modificará.

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

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

Conforme al artículo 83-B LACAP, 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 de la contratista en el cumplimiento de sus obligaciones.

8.7 VARIACIÓN EN LAS CANTIDADES CONTRATADAS.

Ante las necesidades propias de la institución, a solicitud de los administradores del contrato durante la vigencia del mismo, el contratista deberá estar en la capacidad de aceptar incrementos de los productos solicitados hasta por un 20% del valor contratado. Para dicho trámite serán necesarias las opiniones técnica y jurídica favorables, emitidas por el (los) Administrador (es) del Contrato y la Unidad Jurídica respectivamente, así como la aprobación del Consejo Directivo. Una vez suscrito el instrumento legal respectivo, el contratista deberá ampliar el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato por un monto equivalente al 10% del valor incrementado, cumpliendo con los requisitos y demás condiciones establecidas para este tipo de garantías en el presente documento.

8.8 PRÓRROGA DEL CONTRATO.

De conformidad a lo establecido en el Art. 83 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, el Administrador del Contrato podrá solicitar al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, el trámite de la prórroga del contrato por un periodo menor o igual al inicial justificando las razones por las que estima que prorrogar el contrato es la mejor opción comparado con el inicio de un nuevo proceso de compra con opinión favorable de la Unidad Jurídica del ISSS, teniendo la contratista, que entregar la ampliación de la Garantía de Cumplimiento de Contrato correspondiente a la prórroga efectuada que cubra el monto y el plazo adicional contratado.

Este acuerdo deberá ser debidamente razonado en el cual conste que las condiciones del contrato se mantienen favorables a la Institución y que no existe una mejor opción y aceptado por el contratista, con aprobación del Consejo Directivo del ISSS.

Art. 83. Los contratos de suministro de bienes y los de servicios, podrán prorrogarse una sola vez, por un periodo igual o menor al pactado inicialmente, siempre que las condiciones del mismo permanezcan favorables a la institución y que no hubiere una mejor opción. El titular de la institución emitirá la resolución debidamente razonada y motivada para proceder a dicha prórroga.

8.9 RECLAMACIÓN POR DAÑOS, PERJUICIOS Y VICIOS OCULTOS.

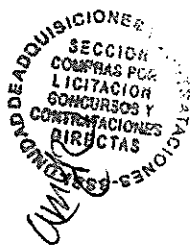
El plazo para que se extinga la responsabilidad del Contratista por daños, perjuicios y vicios ocultos prescribirá en el plazo establecido en los artículos 2253 y siguientes del Código Civil.

8.10 RECLAMACIÓN POR VICIOS Y DEFICIENCIAS.

Si durante el plazo de vigencia de la Garantía de Cumplimiento de Contrato, otorgada por la Contratista, se observare algún vicio o deficiencia, el Administrador del Contrato deberá formular por escrito al suministrante el reclamo respectivo y pedirá la reposición de los bienes o la correspondiente prestación del servicio.

Antes de expirar el plazo de la garantía indicada en el inciso anterior y comprobado que lo contratado no puede ser brindado por no reunir los requisitos de calidad acordados, serán rechazados y el Administrador del Contrato hará las gestiones que sean necesarias para hacer efectiva la garantía respectiva de conformidad a la LACAP y RELACAP, siempre y cuando sea por causas imputables al contratista. El ISSS quedará exento de cualquier pago pendiente y exigirá la devolución de cualquier pago que haya hecho al suministrante por los bienes o servicios rechazados.

8.11 CLAUSULA ESPECIAL DE RESPONSABILIDAD.





Todo contratista que incumpla sus obligaciones contractuales y a raíz de lo cual se provocara una situación de desabastecimiento, mala imagen en el ISSS, deberá explicar a través de una publicación en dos periódicos de mayor circulación nacional que es de su responsabilidad la falta de cumplimiento en la prestación de los servicios a los pacientes del ISSS, a fin de desligar al instituto de los inconvenientes ocasionados a sus derechohabientes. Esta publicación tiene que ser en las principales secciones del periódico.

El contratista deberá realizar dicha publicación a más tardar cinco días hábiles posteriores a la fecha en que el Administrador del Contrato le notificó la situación de desabastecimiento o mala imagen en el ISSS que ha provocado. Si el contratista no cumpliera con dicha obligación dentro del plazo señalado, el ISSS a través de la Unidad de Comunicaciones en coordinación con la Unidad Jurídica estará en la facultad de efectuar las mencionadas publicaciones, cuyos costos serán descontados de cualquier pago pendiente a la contratista, y de no existir pagos pendientes, la contratista se compromete a cancelar los costos de dicha publicación contra entrega de copias de las facturas respectivas.

El contratista previo a la publicación deberá someter la aprobación del contenido de la misma ante la Unidad Jurídica del ISSS.

La dimensión de la publicación será de un cuarto de página.

8.12 DISPOSICIONES GENERALES DEL CONTRATO.

Todo lo relativo a las multas por mora o retraso en las entregas, formas de extinción del contrato, caducidad, revocación, nulidad, procesos sancionadores y otros aspectos regulados por la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento, aunque no estén mencionados expresamente en la presente cláusula, será regulados y ejecutados de conformidad con la referida Ley y Reglamento. En aquellos asuntos que no sean regulados por dichas normas, se aplicará de forma subsidiaria el Código de Comercio y Código Civil, y demás legislación nacional pertinente.

8.13 CAUSALES DE FINALIZACIÓN DEL CONTRATO.

El ISSS podrá dar por finalizado el presente contrato, sin autorización judicial previa y sin responsabilidad, y sin que se le exima al contratista de las sanciones que correspondan, por cualquiera de las siguientes causales: a) Por la entrega de bienes diferentes a lo contratado; b) Por incumplimiento en los estándares de calidad establecidos en la Base de Licitación respectiva; c) Por el rechazo de los bienes hasta dos veces de un mismo producto, por el mismo motivo; d) Por incumplir a lo pactado en el contrato suscrito con el ISSS, de tal forma que tal incumplimiento genere alarma nacional o retraso en las prestaciones a los pacientes del ISSS; y, e) Otras causales que afecten el cumplimiento de los objetivos institucionales del ISSS o le imposibilite cumplir con sus obligaciones frente a terceros.

8.14 CLAUSULA DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Todas aquellas diferencias y conflictos que surjan durante la ejecución de los contratos podrán ser resueltas a través de Arreglo Directo, de conformidad con el procedimiento establecido en los artículos 163 y 164 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública. Intentado el Arreglo Directo sin hallarse solución a las diferencias y conflictos, la resolución de los mismos se someterá al conocimiento de la autoridad jurisdiccional, quedando expresamente excluida la vía del Arbitraje.

8.15 CLAUSULA DE RESPONSABILIDAD POR TRABAJO INFANTIL

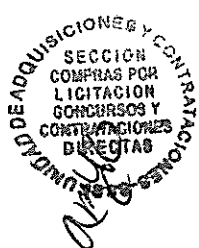
En caso se comprobare por la Dirección General de Inspección de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, incumplimiento por parte del ofertante a la normativa que prohíbe el trabajo infantil y de protección de la persona adolescente trabajadora; se iniciará el procedimiento que dispone el Art. 160 de la LACAP para determinar el cometimiento o no dentro del presente procedimiento adquisitivo, o durante la ejecución contractual según el caso, de la conducta que dispone el Art. 158 Romano V) literal b) de la LACAP, relativa a la invocación de hechos falsos para obtener la adjudicación de la contratación. Se entenderá por comprobado el incumplimiento por la referida Dirección, si durante el trámite de re inspección se determina que hubo subsanación por haber cometido una infracción, o por el contrario se remitiere a procedimiento sancionatorio, y en este último caso deberá finalizar el procedimiento para conocer la resolución final.

8.16 DEBERES Y DERECHOS DE LOS PACIENTES Y PRESTADORES DE SERVICIOS DE SALUD.

El contratista será responsable de las acciones de sus empleados, que vulneren los Derechos y Deberes de los derechohabientes del ISSS que atiendan, de conformidad a lo regulado en el Art. 35 de la Ley de Deberes y Derechos de los pacientes y prestadores de servicios de salud.

8.17 INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO.

De conformidad al artículo 84 incisos uno y dos de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, el ISSS se reserva la facultad de interpretar el presente contrato de conformidad a la Constitución de la República, la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento, demás legislación aplicable, los Principios Generales del Derecho Administrativo, y de la forma que más convenga al interés público que se pretende satisfacer de forma directa o indirecta con la ejecución del objeto del presente contrato, pudiendo en tal caso girar las instrucciones por escrito que al respecto considere convenientes. La contratista expresamente acepta tal disposición y se obliga a dar estricto cumplimiento a las instrucciones que al respecto dicte el ISSS, las cuales le serán comunicadas por medio del Administrador del Contrato, y en





su defecto a través de la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional del ISSS u otro funcionario o empleado público del Instituto autorizado para tal efecto por parte del Director General del ISSS

9. FORMA Y TRAMITE DE PAGO ELECTRÓNICO CON ABONO A CUENTA.

El contratista autoriza expresamente al Instituto para le descuento de cualquier pago pendiente todo aquellos montos que le adeude al ISSS, ya sea que se originen en el presente contrato o cualquier otra obligación, siempre que el adeudo sea líquido y se encuentre en firme.

9.1 FORMA DE PAGO.

La condición de pago es a treinta (30) días a partir de la emisión del quedan.

9.2 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 el Contratista deberá proporcionar su número de cuenta al que se efectuarán los abonos, debiendo ser un número único de cuenta por Contratista independientemente del número de contratos que firme con la institución, debiendo presentar junto con su oferta económica el formato denominado FORMULARIO DE PAGO ELECTRÓNICO CON ABONO A CUENTA (Anexo N° 19) contenido en la presente Base de Licitación.

9.3 DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO.

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

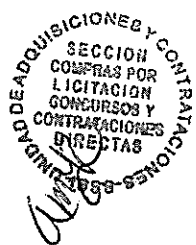
- a. Factura duplicado-cliente con IVA incluido, debidamente firmada y sellada por el responsable de la recepción, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por.
- b. Fotocopia de contrato suscrito con el ISSS
- c. Para el primer pago anexar constancia de recepción a satisfacción de la garantía de cumplimiento de contrato emitida por el Departamento Contratos y Proveedores de la UACI.
- d. Acta de Recepción original consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por.
- e. Último recibo por pago de cotizaciones del Régimen de Salud del ISSS, que demuestre que no se encuentra en mora.

El contratista deberá presentar los documentos de respaldo indicados en la presente licitación; la entrega de dichos documentos lo hará el contratista en la Sección Trámite de Pago del Departamento de Tesorería, o en el lugar que la Unidad Financiera Institucional lo autorice.





ANEXOS





ANEXO N° 1

ÍNDICE GENERAL DE LA OFERTA

SOBRE DOCUMENTOS LEGALES Y ADMINISTRATIVOS.-

- 1- Garantía Mantenimiento de Oferta.
- 2- Nota suscrita por el ofertante en donde declara:
 - a. El período de validez de la oferta
 - b. Lugar para recibir las notificaciones
- 3- Declaración Jurada
- 4- Solvencia del Régimen de Salud
- 5- Solvencia del Régimen IVM
- 6- Solvencia(s) de pago de las administradoras de Fondos de Pensiones (AFP)
- 7- Solvencia Municipal
- 8- Solvencia de Impuestos Internos.
- 9- Otros.

SOBRE OFERTA TÉCNICA

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

Código _____

Cuadro Resumen de Especificaciones Técnicas de los productos Ofertados
Documentación técnica de los servicios

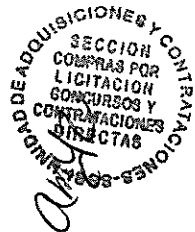
Código _____

Cuadro Resumen de Especificaciones Técnicas de los productos ofertados
Documentación técnica de los servicios

SOBRE OFERTA ECONÓMICA.

Presentar Carta de Oferta.

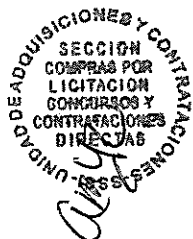
Impresiones de las oferta por código según SAFISSS o Formato de Oferta Económica no Elaborada en SAFISSS.





ANEXO N° 2

CARTEL Y DISTRIBUCIÓN



0000266

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
DEPARTAMENTO DE COMPRAS INSTITUCIONAL
CARTEL DE LICITACIÓN PÚBLICA 2G19000088

"CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL AMATEPEC Y PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL DEL ISSS"

| No. | CODIGO | DESCRIPCION DEL CODIGO | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD SOLICITADA |
|-----|-----------|--|---------------|---------------------|
| 1 | 121002074 | DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL GENERAL | C/U | 23,271 |
| 2 | 121002075 | ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL GENERAL | C/U | 27,681 |
| 3 | 121002076 | CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL GENERAL | C/U | 24,494 |
| 4 | 121002077 | DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL GENERAL | C/U | 33,557 |
| 5 | 121002078 | ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL GENERAL | C/U | 35,841 |
| 6 | 121002079 | CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL GENERAL | C/U | 32,784 |
| 7 | 121002080 | DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL GENERAL | C/U | 14,652 |
| 8 | 121002081 | ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL GENERAL | C/U | 15,194 |
| 9 | 121002082 | CENA PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL GENERAL | C/U | 14,551 |
| 10 | 121002083 | REFRIGERIO PARA PACIENTE - HOSPITAL GENERAL | C/U | 4,277 |
| 11 | 121002084 | DIETA DE LIQUIDOS CLAROS PARA PACIENTE - HOSPITAL GENERAL | C/U | 9,981 |
| 12 | 121002085 | DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE - HOSPITAL GENERAL | C/U | 9,969 |
| 13 | 121002096 | DESAYUNO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 6,056 |
| 14 | 121002097 | ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 96,915 |
| 15 | 121002098 | CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 29,606 |
| 16 | 121002099 | REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 28,808 |
| 17 | 121002100 | DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 8,769 |
| 18 | 121002101 | ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 9,430 |
| 19 | 121002102 | CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 8,713 |
| 20 | 121002103 | DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 28,383 |
| 21 | 121002104 | ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 33,488 |
| 22 | 121002105 | CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 26,358 |
| 23 | 121002106 | DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 11,508 |
| 24 | 121002107 | ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 11,912 |
| 25 | 121002108 | CENA PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 11,001 |
| 26 | 121002109 | REFRIGERIO PARA PACIENTE - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 9 |
| 27 | 121002110 | DIETA DE LIQUIDOS CLAROS PARA PACIENTE - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 5,248 |
| 28 | 121002111 | DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 10,051 |
| 29 | 121002112 | DIETA BLANDA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD ENTRE SEIS (6) Y NUEVE (9) MESES - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 576 |
| 30 | 121002113 | DIETA BLANDA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE NUEVE (9) MESES HASTA DOCE (12) MESES - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 755 |
| 31 | 121002114 | DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE DOCE (12) MESES HASTA SEIS (6) AÑOS - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 1,748 |
| 32 | 121002115 | DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE SEIS (6) HASTA DOCE (12) AÑOS - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 694 |
| 33 | 121002116 | ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE DOCE (12) MESES HASTA SEIS (6) AÑOS - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 1,666 |
| 34 | 121002117 | ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE SEIS (6) HASTA DOCE (12) AÑOS - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 653 |
| 35 | 121002118 | CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE DOCE (12) MESES HASTA SEIS (6) AÑOS - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 1,610 |
| 36 | 121002119 | CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE SEIS (6) HASTA DOCE (12) AÑOS - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 622 |
| 37 | 121002121 | DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE DE PEDIATRIA - HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 545 |

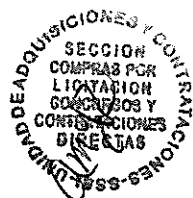




DISTRIBUCION POR CENTRO DE ATENCION

HOSPITAL AMATEPEC

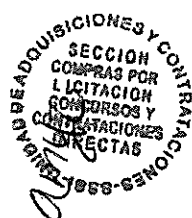
| CORR. | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | U.M. | CANTIDAD |
|-------|-----------|---|------|----------|
| 1 | 121002096 | DESAYUNO P/PERSONAL-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 6,056 |
| 2 | 121002097 | ALMUERZO P/PERSONAL-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 96,915 |
| 3 | 121002098 | CENA P/PERSONAL-H AMATEPEC | C/U | 29,606 |
| 4 | 121002099 | REFRIGERIO P/PERSONAL-H AMATEPEC | C/U | 28,808 |
| 5 | 121002100 | DESAYUNO CORR. P/PACIENTE-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 8,769 |
| 6 | 121002101 | ALMUERZO CORR. P/PACIENTE-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 9,430 |
| 7 | 121002102 | CENA CORR. P/PACIENTE-H AMATEPEC | C/U | 8,713 |
| 8 | 121002103 | DESAYUNO TERAP. P/PACIENTE-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 28,383 |
| 9 | 121002104 | ALMUERZO TERAP. P/PACIENTE-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 33,488 |
| 10 | 121002105 | CENA TERAP. P/PACIENTE-H AMATEPEC | C/U | 26,358 |
| 11 | 121002106 | DESAYUNO P/PACIENTE DIABE.-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 11,508 |
| 12 | 121002107 | ALMUERZO P/PACIENTE DIABE.-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 11,912 |
| 13 | 121002108 | CENA P/PACIENTE DIABE.-H AMATEPEC | C/U | 11,001 |
| 14 | 121002109 | REFRIGERIO PARA PACIENTE-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 9 |
| 15 | 121002110 | LIQUIDOS CLAROS P/PACIENTE-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 5,248 |
| 16 | 121002111 | LIQUIDOS COMPLE. P/PACIENTE-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 10,051 |
| 17 | 121002112 | DIETA P/PEDIA. 6 A 9 MESES-H AMATEPEC | C/U | 576 |
| 18 | 121002113 | DIETA P/PEDIA. 9 A 12 MESES-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 755 |
| 19 | 121002114 | DESAYUNO P/PEDIA. 12M A 6A -HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 1,748 |
| 20 | 121002115 | DESAYUNO P/PEDIA. 6 A 12 A -HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 694 |
| 21 | 121002116 | ALMUERZO P/PEDIA. 12M A 6A -HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 1,666 |
| 22 | 121002117 | ALMUERZO P/PEDIA. 6 A 12 A -HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 653 |
| 23 | 121002118 | CENA P/PEDIA. 12M A 6A -HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 1,610 |
| 24 | 121002119 | CENA P/PEDIA. 6 A 12 A -HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 622 |
| 25 | 121002121 | LIQUIDOS COMPLE. P/PEDIA-HOSPITAL AMATEPEC | C/U | 545 |
| | | TOTAL | | 335,124 |





HOSPITAL GENERAL

| CORR. | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | U.M. | CANTIDAD |
|-------|-----------|--|------|----------|
| 26 | 121002074 | DESAYUNO CORR. P/PACIENTE-HOSPITAL GENERAL | C/U | 23,271 |
| 27 | 121002075 | ALMUERZO CORR. P/PACIENTE-HOSPITAL GENERAL | C/U | 27,681 |
| 28 | 121002076 | CENA CORR. P/PACIENTE-HOSPITAL GENERAL | C/U | 24,494 |
| 29 | 121002077 | DESAYUNO TERAP. P/PACIENTE-HOSPITAL GENERAL | C/U | 33,557 |
| 30 | 121002078 | ALMUERZO TERAP. P/PACIENTE-HOSPITAL GENERAL | C/U | 35,841 |
| 31 | 121002079 | CENA TERAP. P/PACIENTE-HOSPITAL GENERAL | C/U | 32,784 |
| 32 | 121002080 | DESAYUNO P/PACIENTE DIABE.-HOSPITAL GENERAL | C/U | 14,652 |
| 33 | 121002081 | ALMUERZO P/PACIENTE DIABE.-HOSPITAL GENERAL | C/U | 15,194 |
| 34 | 121002082 | CENA P/PACIENTE DIABE.-HOSPITAL GENERAL | C/U | 14,551 |
| 35 | 121002083 | REFRIGERIO PARA PACIENTE-HOSPITAL GENERAL | C/U | 4,277 |
| 36 | 121002084 | LIQUIDOS CLAROS P/PACIENTE-HOSPITAL GENERAL | C/U | 9,981 |
| 37 | 121002085 | LIQUIDOS COMPLE. P/PACIENTE-HOSPITAL GENERAL | C/U | 9,969 |
| | | TOTAL | | 246,252 |



**ANEXO N° 3****VALIDEZ DE OFERTA Y NOTIFICACIONES**

Fecha _____

Señores

Instituto Salvadoreño del Seguro Social

Ref. (Licitación Pública u otra forma de contratación) N°. _____, denominada
"_____"

En cumplimiento de los términos de la contratación arriba relacionada por medio de la presente aclaro que:

El periodo de validez de mi oferta es de CIENTO VEINTE (120) días calendario, contados a partir de la fecha de apertura de las ofertas.

Así mismo señalo como lugar para recibir notificación cualquiera de los medios que indico a continuación:
correo electrónico _____

Dirección

teléfono

fax

Nombre y firma de Ofertante, Representante Legal o Apoderado
Sello



ANEXO N° 4

MODELO DE DECLARACION JURADA EN ACTA NOTARIAL

PARA PERSONA NATURAL

En la (Lugar, hora y fecha). **ANTE MÍ:** (nombre y domicilio del notario), comparece el (la) señor(a) (Nombre, edad, domicilio, ocupación, Documento Único de Identidad del Ofertante y NIT), actuando en su calidad personal, y **ME DICE:** Que con el objeto de participar en la (LICITACIÓN PÚBLICA u otra forma de contratación) número _ (en letras) _ denominada " _ " en el Instituto Salvadoreño del Seguro Social. **BAJO JURAMENTO DECLARA:** I) Que toda la información proporcionada en la oferta económica y técnica que presenta en esta (LICITACIÓN PÚBLICA u otra forma de contratación) es verdadera; II) Que no incurre en ninguno de los impedimentos para ofertar, de los establecidos en el artículo veintiséis de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, así como en ninguna de las incapacidades para contratar, de las reguladas en el artículo veinticinco de la misma Ley; III) Que ha recibido del Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS), los términos de referencia del proceso de compra que se ha mencionado previamente en la presente acta notarial, las respuestas a consultas de los ofertantes y las Adendas números (en letras) _ (si hubiese), las cuales ha revisado, y acepta expresamente el contenido de tales documentos, comprometiéndose a darles estricto y fiel cumplimiento en caso de ser adjudicado y contratado y IV) Así mismo me manifiesta que "no emplea" a niñas, niños y adolescentes por debajo de la edad mínima de admisión al empleo y se cumple con la normativa vigente en El Salvador que prohíbe el trabajo infantil y de protección de la persona adolescente trabajadora; V) Que se responsabiliza de las acciones de sus empleados, que vulneren los Derechos y Deberes de los derechohabientes del ISSS que atiendan, de conformidad a lo regulado en el Art. 35 de la Ley de Deberes y Derechos de los pacientes y prestadores de servicios de salud. Así se expresó el (la) compareciente a quien expliqué los efectos legales de este instrumento y leído que le fue por mí íntegramente en un solo acto sin interrupción, ratifica su contenido y firmamos. **DOY FE.**

(Firma compareciente y firma y sello del notario)

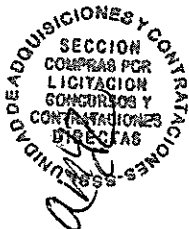




PARA PERSONA JURÍDICA

En la (Lugar, hora y fecha). **ANTE MÍ:** (nombre y domicilio del notario), comparece el (la) señor(a) (Nombre, edad, domicilio, ocupación y Documento Único de Identidad del Representante Legal o Apoderado de la Persona Jurídica Ofertante), actuando en su calidad de (Representante Legal o Apoderado de la Persona Jurídica Ofertante), del domicilio de _____, con Número de Identificación Tributaria (de la Persona Jurídica), y **ME DICE:** Que con el objeto de participar en la (LICITACIÓN PÚBLICA u otra forma de contratación) número _____ (en letras) _____ denominada "_____ " en el Instituto Salvadoreño del Seguro Social. **BAJO JURAMENTO DECLARA:** I) Que toda la información proporcionada en la oferta económica y técnica que presenta en esta (LICITACIÓN PÚBLICA u otra forma de contratación) es verdadera; II) Que su representada no incurre en ninguno de los impedimentos para ofertar, de los establecidos en el artículo veintiséis de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, así como en ninguna de las incapacidades para contratar, de las reguladas en el artículo veinticinco de la misma Ley; III) Que ha recibido del Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS), los términos de referencia del proceso de compra que se ha mencionado previamente en la presente acta notarial, las respuestas a consultas y las Adendas números (en letras) _____ (si hubiese), las cuales ha revisado, y acepta expresamente el contenido de tales documentos, comprometiéndose a darles estricto y fiel cumplimiento en caso de ser adjudicado y contratado; IV) Así mismo me manifiesta que la persona jurídica que representa no emplea a niñas, niños y adolescentes por debajo de la edad mínima de admisión al empleo y se cumple con la normativa vigente en El Salvador que prohíbe el trabajo infantil y de protección de la persona adolescente trabajadora; V) Que se responsabiliza de las acciones de sus empleados, que vulneren los Derechos y Deberes de los derechohabientes del ISSS que atiendan, de conformidad a lo regulado en el Art. 35 de la Ley de Deberes y Derechos de los pacientes y prestadores de servicios de salud. Y yo Notario DOY FE de ser legítima y suficiente la personería con que actúa el (la) compareciente por haber tenido a la vista: a) El Testimonio de la Escritura Pública de Constitución / Estatutos de Constitución de la Persona Jurídica ofertante, otorgado en la ciudad de _____, a las _____ horas del día _____ de _____ (mes) de _____ (año), ante los oficios notariales de _____ (nombre del notario), inscrita en el Registro de (Comercio u otro Ente) al Número _____ en la cual consta: Que (la persona jurídica ofertante) es (naturaleza, sometida al régimen de capital variable si aplica), que su denominación y domicilio es la expresada, que el plazo de vigencia la persona jurídica ofertante es por _____ (plazo de vigencia) _____, que dentro de sus finalidades se encuentra (describir alguna de las finalidades de la sociedad); que la Representación Legal Judicial y Extrajudicial, así como el uso de la firma social corresponde al (cargo del Representante Legal dentro de la persona jurídica), (conjunta o separadamente según sea el caso), quienes durarán en el ejercicio de sus cargos por un período de _____ años; b) Credencial extendida (lugar, hora y fecha), inscrita en el Registro de Comercio, al número (de donde corresponda), en la cual consta que en Junta General (Ordinaria o Extraordinaria), celebrada (lugar, hora y fecha), acta número _____ punto _____ se eligió la (forma de gobierno de la persona jurídica), habiendo resultado electo como _____ cargo _____ a _____ (nombre de la persona electa) _____, quienes durarán en sus funciones por un período de _____; y c) (si se trata de apoderado deberá detallar el instrumento por medio del cual se le faculta para actuar en tal calidad, consignando lugar y fecha de otorgamiento, notario responsable, capacidad del otorgante, número de inscripción en el registro respectivo, y facultades conferidas). Así se expresó el (la) compareciente a quien expliqué los efectos legales de este instrumento y leído que le fue por mí íntegramente en un solo acto sin interrupción, ratifica su contenido y firmamos. **DOY FE.**

(Firma compareciente y firma y sello del notario)



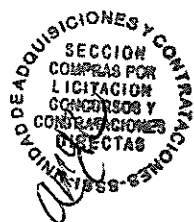


ANEXO No. 5
MENÚ PEDIÁTRICO DE 6 A 9 MESES

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

MENÚ PEDIÁTRICO DE MÁS DE 9 MESES A 12 MESES

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





ANEXO No. 6

MENU PEDIÁTRICO EDADES DE MAS DE 1 AÑO A 6 AÑOS

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

MENU PEDIÁTRICO EDADES DE MAS DE 6 AÑOS A 12 AÑOS

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

SECCION DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES
 COMPRAS POR LICITACION
 CONCURSOS Y CONTRATACIONES DIRECTAS
 ISSS-SSS



ANEXO 7

MENÚ LIQUIDOS COMPLETOS PEDIATRICOS

| DIA 1 | DIA 2 | DIA 3 |
|--|--|---|
| DESAYUNO | DESAYUNO | DESAYUNO |
| 8 ONZAS DE ATOL DE AVENA | 8 ONZAS DE LECHE CON GUINEO | 8 ONZAS DE POLEADA |
| 1 YOGUR LIQUIDO DE FRUTAS | 8 ONZAS DE TE DE MANZANILLA | 8 ONZAS DE ATOL DE AVENA |
| 6 ONZAS DE GELATINA | 6 ONZAS DE GELATINA DE FRUTAS | 6 ONZAS DE GELATINA |
| 8 ONZAS DE REFRESCO DE FRUTA | 1 FLAN | 1 YOGUR LIQUIDO DE FRUTAS |
| ALMUERZO | ALMUERZO | ALMUERZO |
| 8 ONZAS DE CREMA DE PAPA | 8 ONZAS CREMA DE POLLO CON VEGETALES | 8 ONZAS DE LICUADO DE CARNE CON VEGETALES |
| 8 ONZAS DE LICUADO DE POLLO | 8 ONZAS DE FRESCO DE FRUTAS | 8 ONZAS DE LICUADO DE FRUTAS |
| 4 ONZAS DE FLAN DE VAINILLA | 6 ONZAS DE GELATINA | 8 ONZ, DE CALDO DE CARNE |
| 8 ONZAS DE LICUADO DE LECHE CON FRESAS | 6 ONZ. DE FLAN | 4 ONZAS DE SORBETE DE VAINILLA |
| CENA | CENA | CENA |
| 8 ONZAS DE ATOL DE FECULA DE MAIZ | 8 ONZAS DE LICUADO DE LECHE CON FRUTAS | 8 ONZAS DE LECHE CON GUINEO |
| 8 ONZAS DE JUGO DE NARANJA CON ZANAHORIA | 8 ONZAS DE ATOL DE FECULA DE MAIZ | 8 ONZAS DE ATOL DE FECULA DE MAIZ |
| 8 ONZAS DE TE DE MANZANILLA | 1 YOGURT LIQUIDO DE FRUTAS | 8 ONZAS JUGO DE NARANJA |
| 1 YOGUR LIQUIDO DE FRUTAS | 6 ONZAS DE GELATINA | 4 ONZAS DE FLAN |

Todas las bebidas se servirán en vasos descartables de 10 onzas con tapadera, para servir 8 onzas de líquido.
El Menú, estará sujeto a modificaciones según edad del paciente.





ANEXO No. 8

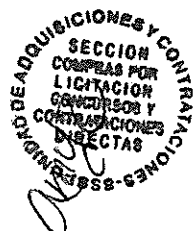
MENU LÍQUIDOS CLAROS PARA PACIENTE ADULTO

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

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

Los caldos deben servirse completamente desgrasados.

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

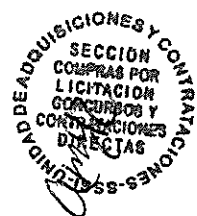




ANEXO No. 9

MENU LÍQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE ADULTO

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





ANEXO No. 10

MENU DE PURES

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

ANEXO No. 11 MENU DE LICUADOS ARTESANALES

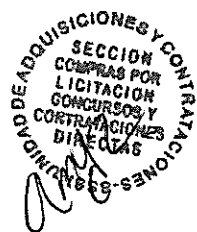
| DIA 1 | DIA 2 | DIA 3 |
|---|---|--|
| DESAYUNO | DESAYUNO | DESAYUNO |
| 8 ONZAS DE LECHE | 8 ONZAS DE LECHE | 8 ONZAS DE LECHE |
| 8 ONZAS DE ATOL | 8 ONZAS DE ATOL | 8 ONZAS DE ATOL |
| 8 ONZAS DE ATOL DE LICUADO DE PLATANO CON LECHE | 8 ONZAS DE LICUADO CEREAL INFANTIL DE ARROZ CON LECHE | 8 ONZAS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

NOTA: SERVIR EN RECIPIENTES DESCARTABLES TERMICOS CON TAPADERA (vaso de 10 onz)El alimento a utilizar deberá llegar al centro de atención, ya preelaborado y en cocineta de la dependencia deberá finalizar el proceso de licuado y colado.

0000254

**ANEXO No. 12****PATRON DE MENU DE REFRIGERIO PARA PERSONAL Y PACIENTE**

| ALIMENTOS | INTERCAMBIOS PERSONAL | INTERCAMBIO PACIENTE |
|---------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| PANES Y CEREAL | 3 | 2 |
| LACTEOS Y/O EMBUTIDOS | 2 | 2 |
| CAFÉ CON AZUCAR O BEBIDA FRIA | 1 | - |
| ATOL, TE O JUGO DE FRUTA /FRUTA | 1 | 1 |





ANEXO No. 13

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

| No. 1 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|----------|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------|----------------------------|---|----------------------------|--------------------------------------|
| DESAYUNO | 1 Tamal de elote | 3/4 tz. hojuela d/maíz | 1 Omelette c/vegetales | 1 Salchicha c/tomatada | 1 Crepa d/jamón y queso | 1 Huevo revuelto c/tomate | 1 Tamal de chipilín |
| | 1/2 tz. Frijoles molido | 1/2 tz. Frijol molido | 1/2 tz. casamiento c/FM | 1/2 tz. Frijol molido | 1/2 tz. Frijoles conservado | 1/2 tz. Frijol molido | 1/2 tz. casamiento c/FM |
| | 2 onz. queso cremado + | 1 Lasca de jamón en salsa | 2 onz. queso cremado | 1/2 Plátano frito | 1 onz. requesón | 1/2 plátano salcochado | 2 onz. queso duro |
| | 1 oz. requesón | 2 onz. queso cremado | 1 tostada francesa | 2 onz. requesón | | 2 onz. queso duro | |
| | 1 Pan francés | 2 Pan francés | 2 Pan francés | 2 Pan francés | 2 Pan francés | 2 Pan francés | 1 Pan francés |
| | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta |
| | 8 onz. Leche | 8 onz. Leche | 8 onz. Leche | 8 onz. Leche | 8 onz. Leche | 8 onz. Leche | 8 onz. Leche |
| | 4 onz. Jugo naranja | 4 onz. Jugo naranja | 4 onz. Jugo naranja | 4 onz. Jugo naranja | 4 onz. Jugo naranja | 4 onz. Jugo naranja | 4 onz. Jugo naranja |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de pescado | 6 oz. caldo de carne | 6 oz. caldo de pollo | 6 oz. caldo de carne | 1 Pan grande con pollo | 6 oz. caldo de carne | 6 oz. caldo de pollo |
| | 4 oz. Lonja empanizada | 4 oz. Bistek encebollado | 5 oz. Pollo Ming | Relleno de chile c/carne | 1/2 tz. Ensalada de papa | 4 onz. Carne guisada | 5 oz. Pollo a la plancha |
| | 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria | 1/2 tz. Arroz c/maíz | 1/2 tz. Arroz primavera | 1 oz. queso duro | | 1/2 tz. Arroz c/maíz | 1/2 tz. Papas salteadas c/ cilantro |
| | 1 tz. brócoli c/limón | 1 tz. vegetales mixtos | 1 tz. vegetales chinos | 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria | 1/2 tz. salsa de tomate | 1/2 tz. vegetales mixtos | 1 tz. vegetales primavera |
| | | | | 1/2 tz. vegetales mixtos | 1/2 tz. escabeche | | |
| | 2 Tortillas | 2 Tortillas | 2 Tortillas | 2 Tortillas | | 2 Tortillas | 2 Tortillas |
| | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta | 1 porc. de fruta |
| | 8 oz. de Jugo | 8 oz. de Jugo | 8 oz. de Jugo | 8 oz. de Jugo | 8 oz. de Jugo | 8 oz. de Jugo | 8 oz. de Jugo |
| CENA | 3 oz. Pastel de plátano con poleada | 2 Pupasas d/frijol con queso | 1/2 tz. Ejotes con huevo | 1 Huevo estrellado | 1 Torta de elote | 1 Croqueta de pollo (2oz.) | 1/2 Plátano frito |
| | | 1/2 tz. Curtido y salsa | 1/2 tz. Frijol molido | 1/2 pipianes guisados | 1/2 tz. Frijol borracho | 1/2 tz. casamiento c/FE | 1/2 tz. Frijol molido |
| | 1/2 tz. Frijol entero frito | 1/2 Plátano horneado | 2 onz. queso cremado | 1/2 tz. casamiento c/FE | 2 onz. queso cremado | 1/2 tz. tomatada | 2 oz. Queso duro |
| | 2 onz. queso cremado | | 2 Pan francés | 2 oz. Queso duro | | 1 oz. Queso duro | 1/2 tz. ejote c/ zanahoria |
| | 1 Pan francés | 1 porc. de Fruta | | 2 Pan francés | 2 Pan francés | 2 Pan francés | 1 Pan francés |
| | 1 porc. de Fruta | | 1 porc. de Fruta | 1 porc. de Fruta | 1 porc. de Fruta | 1 porc. de Fruta | 1 porc. de Fruta |
| | 8 oz. Té caliente /melocotón | 8 oz. Chocolate c/ leche | 8 oz. atol de maicena | 8 oz. atol de avena | 8 oz. Té caliente de manzanilla personal café | 8 oz. atol de maicena | 8 oz. atol de maíz tostado con leche |
| | | | | | | | |

600252

| No. 2 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-----------------|--|---|--|---|---|--|--|
| DESAYUNO | 2 Pupusas d/queso 1/2 Plátano frito 1/4. tz de salsa de tomate 6 onz. Arroz en leche 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Sándwich de Jamón y queso 1 plátano en gloria 1 yogurt. líquido 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Omellete c/vegetales 1/2 tz.casamiento c/FE 2 onz. queso cremado 1 Tostada francesa 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Tamal de pollo 1/2 tz. Frijol borracho 2 oz. Requesón 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1/2 Plátano frito 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso duro 6 onz. Poleada 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Huevo revuelto c/chile 1/2 tz. Frijoles conservado 2 onz. queso cremado 6 onz. gelatina 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Tostada francesa 1/2 tz.casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 1/2 U. de aguacate 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de carne 4 OZ. Bistek criollo 1/2 tz. Arroz c/maíz 2 Chancleta de pipian 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo empanizado 1/2 tz. Pure de papa 1/2 tz. ensalada nieve 2 sobres de salsa tipo Ketchup 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 16 oz. caldo de frijoles 3 oz. posta de res 1 oz. queso duro 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1 tz. guisquil y pipian 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pescado 5 onz. Pescado frito 1/2 tz. Arroz c/chipilin 1 tz. brocoly 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo a la plancha 1/2 tz. Papa salteada con cilantro 1 tz. curtido de papaya 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 3 oz. Carne a la plancha 1 oz. queso duro 1/2 tz.casamiento c/FE 1/2 tz. chirmol cocido + 1/2 vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 4 oz. Lasagna de pollo y champiñones 1 oz. queso duro 1 tz. Escabeche 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo |
| CENA | 1 Huevo estrellado 1/2 tz.casamiento c/FE 2 oz. queso cremado 1/2 tz. tomatada 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol de avena | 1 Tamal de pollo 1/2 tz. Frijol guisado 2 oz. queso duro 6 oz. de flan 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Té caliente de frutos rojos personal café | 1 Tamal de elote 1/2 tz. Frijol borracho 2 oz. queso cremado 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Té caliente de manzanilla personal café | 2 Enchiladas de pollo con (pollo, curtido, queso y huevo) + 1/2 U. de aguacate 1 Plátano horneado 6 oz. de flan 1 porc. de fruta 8 oz. Chocolate | 1 Pan grande con pollo con 3 onz. de pollo 1/2 tz. Ensalada de papa 1/4 tz. salsa de tomate 1/4 tz. escabeche 1 porc. de fruta 8 onz. Té helado de Jamaica | 1/2 Plátano frito 1/2 tz.casamiento c/FE 2 oz. queso cremado 1/2 U. de aguacate 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Chocolate con leche | 1 Huevo con revuelto c/ salchicha 1/2 tz. Frijol molido 1/2 tz. tomatada 2 oz. Requesón 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol de maicena |

0000251



| No. 3 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-----------------|---|--|---|--|--|--|---|
| DESAYUNO | 1 Omelette c/queso 1/2 tz.casamiento c/FM 2 onz. queso duro 2 Pan francés 6 onz. de flan 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Tamal de chipilin 1/2 tz. Frijol borracho 2 onz. queso cremado 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Huevo revuelto c/ajon 1/2 Plátano frito 1/2 tz.casamiento c/FE 2 oz. Requesón 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 3/4 tz. hojuela d/maíz 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 6 oz. Fian 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 revuelto con vegetales 1/2 tz. frijoles conservado 2 onz. queso duro 1 porc. Pan dulce 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1/2 pan pita con queso 1/2 tz.casamiento c/FM 2 oz. Requesón 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Tamal de pollo 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. requeson 1 an francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de carne 1 Relleno de ejote 1 Oz. Queso 1/2 tz. Arroz c/primavera 1/2 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 16 oz. Sopa de pollo con chipilin 5 Oz. Pollo salcochado 1/2 tz.papa y fideo 1 Tz. Pipian y guisquil 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 4 Oz. Carne oriental 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1 Tz. ejote chino, retoño de soya, repollo con ajomjolii 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 4 Oz.Pechuga a la plancha 1/2 tz. Arroz c/ chipilin 1 Chancleta de pipian 2 sobres de salsa tipo Ketchup 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 4 Oz. Carne guisada 1/2 tz. Arroz c/ ejote 1 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pescado 4 Oz. Lonja empanizada con salsa tartara 1/2 tz. Arroz c/primavera 1 tz. brocoly c/limón 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 5 Oz. Pollo rostizado 2 sobres de salsa tipo Ketchup 4 Oz. Papas salteadas c/ cilantro 1/2 tz. ensalada nieve 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo |
| CENA | 1/2 Plátano frito 1/2 tz.casamiento c/FE 2 onz. queso cremado 1/2 tz. vegetales mixtos 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 onz. Chocolate c/ leche | 1 Huevo estrellado 1/2 tz. Tomatada 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso duro 1 porc. Pan dulce 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. Té caliente de manzanilla personal café | 1/2 tz. Ejote con huevo 1/2 tz.Frijoles conservado 2 onz. queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de maíz tostado con leche | 1 Tamal pisque c/salsa 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 6 de flan 1 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. Té caliente de naranja personal café | 1/2 Canoa de plátano 1/2 tz.casamiento c/FM 1/2 tz.pipian con crema 2 oz. Queso duro 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. Té caliente de manzanilla, personal café | 1 Croqueta de pollo (2 onz) 1/2 tz.casamiento c/FE 1/2 tz. vegetal mixto 1 oz. requeson 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 onz. de incaparina | 2 Pupusas de queso 1/2 tz. Salsa y curtido 1/2 Plátano cocido 1 porc. de Fruta 8 onz. Chocolate c/ leche |

| No. 4 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-----------------|--|--|---|---|---|--|--|
| DESAYUNO | 1/2 Pastel de plátano 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Tamal de pollo 1/2 tz. Frijoles conservado 1 onz. Requesón 2 onz. queso cremado 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Káiser 1/2 Plátano homeado 6 onz. Arroz en leche 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1/2 Plátano frito 1/2 tz. casamiento c/FM 2 oz. Requesón 6 oz. de poleada 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 2 Dobladita c/queso y jamón 1/2 Plátano cocido 6 oz. gelatina 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Sándwich de jamón y queso 6 onz. Arroz en leche 1 porc. Pan dulce 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Omelette c/vegetales 1/2 tz. casamiento c/FE 1/2 Plátano frito 2 onz. queso duro 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de carne 4 oz. Carne a la plancha 1 Papa homeada c/mantequilla 1/2 tz. de escabeche 1/2 tz. Chirmol cocido 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pescado 5 onz. Pescado frito 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1 tz. brocoly c/limón 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 4 oz. Lasagna de carne 1 Chorizo 1 tz. curtido de papaya 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 16 oz. sopa de tortilla 5 oz. Pollo rostizado 1/2 U. de Aguacate 1/2 tz. Tortilla frita 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 2 Chuletas fngidas (2 oz. c/u) 2 sobres de salsa tipo Ketchup 1/2 tz. Arroz c/primavera 1/2 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 16 oz. Sopa de pollo 5 Oz. Pollo salcochado 1/2 tz. papa y fideo 1 Tz. Pipian y guisquil 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 1 Relleno de guisquil con salsa de tomate 1 oz. Queso duro 1/2 tz. Arroz c/ maíz 1/2 tz. ejotes y zanahoria 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo |
| CENA | 1 Omelette 1/2 tz. Frijol molido 1/2 Plátano frito 2 oz. Queso duro 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Té caliente de manzanilla personal café | 1 Torta de espinaca c/queso 1/2 tz. Frijol conservado 2 oz. Queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol de avena | Huevo estrellado 1/2 tz. Tomatada 2 oz. Queso duro 1/2 tz. casamiento c/FE 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol de maicena | 1 Tamal chipilin c/salsa 1/2 tz. Casamiento c/FM 2 oz. Queso cremado 6 oz. de flan 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Té caliente de frutos rojos personal café | 1 Torta de elote 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Queso duro 1/2 tz. ejote guisado 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Chocolate con leche | 1 Huevo revuelto c/cebolla 1/2 tz. tomatada 2 onz. Requesón 1/2 tz. Casamiento c/FE 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol de avena | 2 Croqueta de papa c/queso 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Queso cremado 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Té caliente de manzanilla personal café |

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

| No. 1 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-----------------|---|---|--|---|---|---|--|
| DESAYUNO | 1 guineo homeado 1/2 tz. Frijoles molido 2 onz. queso cremado + 1 oz. requesón 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 3/4 tz. hojuela d/maíz 1/2 tz. Frijol molido 1 Lasca de jamón c/salsa 2 onz. queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Omelette c/vegetales 1/2 tz.casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 1 tostada francesa 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 lasca de jamón c/salsa 1/2 tz. Frijol molido 1/2 Plátano salcochado 2 onz. requesón 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Crepa d/queso 1/2 tz. Frijoles molidos 1 onz. requesón 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Huevo revuelto 1/2 tz. Frijol molido 1/2 plátano salcochado 2 onz. queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 sadwich de pollo 1 canoa 6 onz. arroz en leche 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de pescado 4 oz. Lonja gratinada 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1 tz.vegetal mixto 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 4 oz. carne deshilada 1/2 tz. Arroz chile verde 1 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo guisado 1/2 tz. Arroz primavera 1 tz. zuchiny 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne Relleno de chile c/carne 1 oz. queso duro 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 4 oz. pechuga de pollo a la plancha 1/2 tz. Arroz c/zanahoria 1 tz. pipian y zanahoria 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 4 onz. Carne guisada 1/2 tz. Arroz c/chile 1 /2 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo a la plancha 1/2 tz. Papas c/ cilantro 1 tz. vegetales primavera 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo |
| CENA | 3 oz. Pastel de plátano con poleada 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. Té caliente de melocón | 2 Pupusas d/frijol con queso 1/2 tz. de salsa 1/2 Plátano homeado 1 porc. de Fruta 8 oz. atol avena c/ leche | 1/2 tz.pipian guisado 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 yogurt de vasito 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de maicena | 1 Huevo estrellado 1 chancleta de guisquil 1/2 tz.casamiento c/FM 2 oz. Queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de avena | 1/2 tz papa con huevo 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. Té de manzanilla | 1 Croqueta de pollo (2oz.) 1/2 tz.casamiento c/FM 1/2 tz.salsa tomate 1 oz. Queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de maicena | 1/2 Plátano en gloria 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. requesón 1/2 tz. ejote en trocitos 1 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de maíz tostado con leche |

0000248

| No. 2 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-----------------|--|---|--|---|---|--|--|
| DESAYUNO | 2 Pupusas d/queso 1/2 Plátano homeado 1/4. tz salsa d/tomate 6 onz. Arroz en leche 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 2 dobladitas con queso 1 plátano salcochado 6 onz. de poleada 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Omellete c/vegetales 1/2 tz.casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 1 Tostada francesa 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1/2 plátano cocido 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Requesón + queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 3/4 tz. hojuela d/maíz 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 6 oz. Flan 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Huevo revuelto c/chile 1/2 tz. Frijoles molido 2 onz. queso cremado 6 onz. gelatina 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Tostada francesa 1/2 tz.casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de carne 4 OZ. salpicon 1/2 tz. Arroz c/zanahoria 2 Chancleta de pipian 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo a la plancha 1/2 tz. Pure de papa 1 tz. vegetales primavera 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 16 oz. caldo de res 3 oz. posta de res 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1 tz. guisquil y pipian 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pescado 5 onz. lonja homeada c/hiervas 1/2 tz. Arroz c/chile 1 tz. vegetal mixto 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo a la plancha 1/2 tz. Papa con cilantro 1 tz. zuchiny c/zanahoria 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 3 oz. fajitas de Carne a la plancha 1/2 tz. puré de papa 1 vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 4 oz. macarrones c/salsa 5 oz. pollo a la plancha 1tz. vegetales verdes 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo |
| CENA | 1 Huevo estrellado 1/2 tz.casamiento c/FM 2 oz. queso cremado 1/2 tz. tomatada 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol de avena | 1 torta d/pollo c/salsa (2oz) 1/2 tz. Frijol molido 1 oz. queso cremado 1/2 tz. pipian guisado 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Té caliente de frutos rojos | 3 oz. capeado de papa 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. queso cremado 1/2 tz. vegetal mixto 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Té caliente de manzanilla | 1 huevo revuelto 1/2 tz. Tomatada 1/2 tz.casamiento c/FM 2 oz. queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol de maicena | 1 sadwich de pollo 1/2 tz. Ensalada d/coditos 1 tz. vegetal mixto 1 porc. de fruta 8 oz. atol de maiz tostado c/leche | 1/2 Plátano salcochado 1/2 tz.casamiento c/FM 2 oz. queso cremado 1 tz. vegetal primavera 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol avena c/leche | 1/2 tz. ejotes c/ huevo 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Requesón 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol de maicena |

| No. 3 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-----------------|---|---|---|---|--|--|---|
| DESAYUNO | 1 Omelette c/queso 1/2 tz.casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 2 Pan francés 6 onz. de flan 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1/2 Plátano en gloria 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 Pan francés 6 oz. poleada 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Huevo revuelto 1/2 Plátano homeado 1/2 tz.casamiento c/FM 2 oz. Requesón 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 3/4 tz. hojuela d/maíz 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 6 oz. Flan 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 revuelto con vegetales 1/2 tz. frijoles molido 2 onz. queso cremado 1 porc. Pan dulce 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 dobladita c/ queso 1/2 tz.casamiento c/FM 2 oz. Requesón 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 crepa de queso 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. requeson 2 an francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de carne 1 Relleno de ejote 1 Oz. Queso 1/2 tz. Arroz c/primavera 1/2 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 16 oz. Sopa de pollo con chipilin 5 Oz. Pollo salcochado 1/2 tz.papa y fideo 1 Tz. Pipian y guisquil 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 4 Oz. Carne deshiliada 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1 Tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 4 Oz.Pechuga a la plancha 1/2 tz. Arroz c/ chipilin 2 Chancleta de pipian 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 4 Oz. Carne guisada 1/2 tz. Arroz blanco 1 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pescado 4 Oz. Lonja en polvo d/pan 1/2 tz. Arroz c/primavera 1 tz. zuchiny 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 5 Oz. Pollo homeado 4 Oz. Pure de Papas 1 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc.de fruta 8 oz. de Jugo |
| CENA | 4 oz.capeado d/vegetales 1/2 tz.casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 onz. atol de maicena c/ leche | 1 Huevo estrellado 1/2 tz. Tomatada 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de avena | 1/2 tz. Ejote con huevo 1/2 tz.Frijoles molidos 2 onz. queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de maíz tostado con leche | 1 crepa de pollo 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1/2 tz. Tomatada 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. Té caliente de naranja | 1/2 Canoa de plátano 1/2 tz.casamiento c/FM 1/2 tz.pipian con crema 2 oz. Queso duro 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 oz. Té caliente de manzanilla | 1 Croqueta de pollo (2 onz) 1/2 tz.casamiento c/FM 1/2 tz. vegetal mixto 1 oz. requeson 2 Pan francés 1 porc. de Fruta 8 onz. incaparina | 2 Pupas de queso 1/2 tz. Salsa 1/2 Plátano cocido 1 porc. de Fruta 8 onz. avena c/ leche |

| No. 4 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-----------------|---|--|--|---|--|--|---|
| DESAYUNO | 1/2 Pastel de plátano 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 crepa de queso 1/2 tz. Frijoles molidos 2 onz. Requesón 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Huevo revuelto 1 tostada francesa 1/2 tz. casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1/2 Plátano salcochado 1/2 tz. casamiento c/FM 2 oz. Requesón 6 oz. de poleada 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 2 Dobladita c/queso y jamón 1/2 Plátano cocido 6 oz. gelatina 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Sándwich de pollo 6 onz. Arroz en leche 1 galleta suave 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja | 1 Omelette c/vegetales 1/2 tz. casamiento c/FM 1/2 Plátano salcochado 2 onz. queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 onz. Leche 4 onz. Jugo naranja |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de carne 4 oz. de salpicon 1 Papa homeada 1 tz. de pipian guisado 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pescado 5 onz. lonja a la vizcaina 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 1/2 tz. spagetti salteados c/cebolla y cilantro 4 onz. carne molida c/salsa de tomate 1/2 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo homeado 4 oz. arroz c/chile 1 tz. vegetales primavera 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de carne 4 oz. bisteck entomatado en trocito 1/2 tz. Arroz c/primavera 1/2 tz. vegetales mixtos 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 16 oz. Sopa de pollo 5 Oz. Pollo salcochado 1/2 tz. papa y fideo 1 Tz. Pipian y guisquil 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo | 6 oz. caldo de pollo 1 Relleno de guisquil con salsa de tomate 1 oz. Queso cremado 1/2 tz. Arroz c/con chile 1/2 tz. ejotes y zanahoria 2 Tortillas 1 porc. de fruta 8 oz. de Jugo |
| CENA | 1 Omelette 1/2 tz. Frijol molido 1/2 Plátano homeado 2 oz. Queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Té caliente de manzanilla | 1 Tarta de espinaca c/queso 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Queso cremado 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol de avena | Huevo estrellado 1/2 tz. Tomatada 2 oz. Queso cremado 1/2 tz. casamiento c/FM 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol de maicena | 2 dobladitas c/queso 1/2 tz. Casamiento c/FM 1 oz. de requeson 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Té caliente de frutos rojos | 3 onz. capeado de papa 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Queso cremado 1/2 tz. ejote guisado 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Té caliente de manzanilla | 1 Huevo revuelto c/cebolla 1/2 tz. tomatada 2 onz. Requesón 1/2 tz. Casamiento c/FM 2 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. atol de avena | 2 Croqueta de papa c/queso 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Queso cremado 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Pan francés 1 porc. de fruta 8 oz. Té caliente de manzanilla |

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

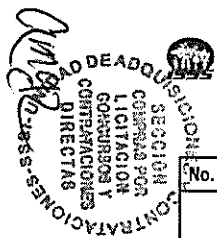
| No. 1 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-----------------|--|--|--|--|--|---|---|
| DESAYUNO | 1/2 tz. Frijoles molido 2 onz. queso cremado + 1 oz. requesón 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1/2 tz. Frijol molido 1 Lascas de jamón c/salsa 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 Omelette c/vegetales 1/2 tz. casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 Lascas de jamón c/salsa 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. requesón 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 huevo estrellado 1/2 tz. Frijoles molidos 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 Huevo revuelto 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1/2 plátano cocido 1/2 tz. casamiento c/FM 2 onz. requesón 1 yogurt 1 porc. de fruta 8 onz. Leche |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de pescado 4 oz. Lonja gratinada 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1/2 tz. vegetal mixto 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 6 oz. caldo de carne 4 oz. carne deshilada 1/2 tz. Arroz chile verde 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo guisado 1/2 tz. Arroz primavera 1/2 tz. zuchiny 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 6 oz. caldo de carne Relleno de chile c/carne 1 oz. queso duro 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 6 oz. caldo de pollo 4 oz. pechuga de pollo a la plancha 1/2 tz. Arroz c/zanahoria 1/2 tz. pipian y zanahoria 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 6 oz. caldo de carne 4 onz. Carne guisada 1/2 tz. Arroz c/chile 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo a la plancha 1/2 tz. Papas c/ cilantro 1/2 tz. vegetales primavera 1 Tortilla 1 porc. de fruta |
| CENA | 3 oz. Pastel de plátano con poleada 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 porc. de Fruta 8 oz. Té de manzanilla | 2 Pupusas d/frijol con queso 1/2 tz. de salsa 1/2 Plátano horneado 1 yogurt de vasito 1 porc. de Fruta 8 oz. Té de manzanilla | 1/2 tz. pipian guisado 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de maicena c/leche | 1 chancleta de guisquil 1/2 tz. casamiento c/FM 2 oz. Queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de avena | 1/2 tz. papa con huevo 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de Fruta 8 oz. Té de manzanilla | 1 Croqueta de pollo (2oz.) 1/2 tz. casamiento c/FM 1/2 tz. salsa tomate 1 oz. Queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de maicena | 1/2 Plátano en gloria 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. requesón + 1 oz. queso cremado 1/2 tz. ejote en trocitos 1 Tortilla 1 porc. de Fruta 8 oz. Té de manzanilla |

Frutas NO permitidas: sandía, piña, papaya guineo melón y mango maduro. Las frutas permitidas deberán ser con cascara. Los té, jugo de fruta y leche deben de ser endulzados con sustituto de azúcar.

0000244

| No. 2 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-----------------|---|---|--|--|---|--|---|
| DESAYUNO | 1 huevo revuelto 1/2 Plátano homeado 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 dobladitas con queso 1 plátano salcochado 2 oz. de requesón 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 Omellete c/vegetales 1/2 tz.casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Requesón + queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 Huevo revuelto c/chile 1/2 tz. Frijoles molido 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1/2 tz.casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de carne 4 OZ. salpicon 1/2 tz. Arroz c/zanahoria 1 Chancleta de pipian 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo a la plancha 1/2 tz. Pure de papa 1/2 tz. vegetales primavera 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 16 oz. caldo de res 3 oz. posta de res 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1/2 tz. guisquil y pipian 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 6 oz. caldo de pescado 5 onz. lonja homeada c/hiervas 1/2 tz. Arroz c/chile 1/2 tz. vegetal mixto 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo a la plancha 1/2 tz. Papa con cilantro 1/2 tz. zuchiny c/zanahoria 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 6 oz. caldo de carne 3 oz. fajitas de Carne a la plancha 1/2 tz. puré de papa 1/2 vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 6 oz. caldo de pollo 4 oz. macarrones c/salsa 5 oz. pollo a la plancha 1/2 tz. vegetales verdes 1 Tortilla 1 porc.de fruta |
| CENA | 3 onz. fajita de pollo salteadas 1/2 tz.casamiento c/FM 1/2 tz. tomatada 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. atol de avena | 1 torta d/pollo c/salsa (2oz) 1/2 tz. Frijol molido 1 oz. queso cremado 1/2 tz. pipian guisado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. Té de manzanilla | 3 oz. capeado de papa 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. queso cremado 1/2 tz. vegetal mixto 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. Té de manzanilla | 1 huevo revuelto 1/2 tz. Tomatada 1/2 tz.casamiento c/FM 2 oz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. atol de maicena | 1 sadwich de pollo 1/2 tz. Ensalada d/coditos 1 tz. vegetal mixto 1 porc. de fruta 8 oz. Té de manzanilla | 1/2 Plátano salcochado 1/2 tz.casamiento c/FM 2 oz. queso cremado 1 tz. vegetal primavera 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. atol avena c/leche | 1/2 tz. ejotes c/ huevo 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Requesón 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. atol de maicena |

Frutas NO permitidas: sandía, piña, papaya guineo melón y mango maduro. Las frutas permitidas deberán ser con cascara. Los tés, jugo de fruta y leche deben de ser endulzados con sustituto de azúcar.



| No. 3 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-----------------|---|--|--|---|---|--|---|
| DESAYUNO | 1 Omelette c/queso 1/2 tz.casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 Huevo revuelto 1/2 Plátano homeado 2 oz. Requesón 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 6 oz. Flan 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 revuelto con vegetales 1/2 tz. frijoles molido 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 dobladita c/ queso 1/2 tz.casamiento c/FM 2 oz. Requesón 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 crepa de queso 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. cremado 1 porc. de fruta 8 onz. Leche |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de carne 1 Relleno de ejote 1 Oz. Queso 1/2 tz. Arroz c/primavera 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 16 oz. Sopa de pollo con chipilin 5 Oz. Pollo salcochado 1/2 tz.papa y fideo 1/2 Tz. Pipian y guisquil 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 6 oz. caldo de carne 4 Oz. Carne deshilada 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1/2 Tz. vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 6 oz. caldo de pollo 4 Oz.Pechuga a la plancha 1/2 tz. Arroz c/ chipilin 1 Chancleta de piplan 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 6 oz. caldo de carne 4 Oz. Carne guisada 1/2 tz. Arroz blanco 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 6 oz. caldo de pescado 4 Oz. Lonja en polvo d/pan 1/2 tz. Arroz c/primavera 1/2 tz. zuchiny 1 Tortilla 1 porc.de fruta | 6 oz. caldo de pollo 5 Oz. Pollo homeado 4 Oz. Pure de Papas 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc.de fruta |
| CENA | 4 oz.capeado d/vegetales 1/2 tz.casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de Fruta 8 onz. atol de maicena c/ leche | 1 Huevo estrellado 1/2 tz. Tomatada 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de avena | 1/2 tz. Ejote con huevo 1/2 tz.Frijoles molidos 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de Fruta 8 oz. atol de maíz tostado con leche | 1 crepa de pollo 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1/2 tz. Tomatada 1 Tortilla 1 porc. de Fruta 8 oz. Té de manzanilla | 1/2 Canoa de plátano 1/2 tz.casamiento c/FM 1/2 tz.pipian con crema 2 oz. Queso duro 1 Tortilla 1 porc. de Fruta 8 oz. Té de manzanilla | 1 Croqueta de pollo (2 onz) 1/2 tz.casamiento c/FM 1/2 tz. vegetal mixto 1 oz. requeson 1 Tortilla 1 porc. de Fruta 8 onz. atol de avena | 2 Pupusas de queso 1/2 tz. Salsa 1/2 Plátano cocido 1 porc. de Fruta 8 oz. Té de manzanilla |

Frutas NO permitidas: sandía, piña, papaya guineo melón y mango maduro. Las frutas permitidas deberán ser con cascara. Los tés, jugo de fruta y leche deben de ser endulzados con sustituto de azúcar.

0000242

| No. 4 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-----------------|---|--|--|---|--|---|--|
| DESAYUNO | 1/2 Pastel de plátano 1/2 tz. Frijol molido 2 onz. queso cremado 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 crepa de queso 1/2 tz. Frijoles molidos 2 oz. queso cremado 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 Huevo revuelto 1/2 tz. casamiento c/FM 2 oz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1/2 Plátano salcochado 1/2 tz. Frijoles molidos 2 oz. Requesón 1 yogurt 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 Dobladita c/queso 1/2 Plátano cocido 2 oz. requeson 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 salchiva entomatada 1/2 tz. casamiento c/FM 2 oz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche | 1 Omelette c/vegetales 1/2 tz. casamiento c/FM 2 onz. queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 onz. Leche |
| ALMUERZO | 6 oz. caldo de carne 4 oz. de salpicon 1 Papa homeada 1/2 tz. de pipian guisado 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 6 oz. caldo de pescado 5 onz. lonja a la vizcaina 1/2 tz. Arroz c/ zanahoria 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 6 oz. caldo de carne 1/2 tz. spaghetti salteados c/cebolla y cilantro 4 onz. Fajitas de carne 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 6 oz. caldo de pollo 5 oz. Pollo homeado 4 oz. arroz c/chile 1/2 tz. vegetales primavera 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 6 oz. caldo de carne 4 oz. bistec entomatado en trocito 1/2 tz. Arroz c/primavera 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 16 oz. Sopa de pollo 5 Oz. Pollo salcochado 1/2 tz. papa y fideo 1/2 Tz. Pipian y guisquil 1 Tortilla 1 porc. de fruta | 6 oz. caldo de pollo 1 Relleno de guisquil con salsa de tomate 1 oz. Queso cremado 1/2 tz. Arroz c/con chile 1/2 tz. ejoles y zanahoria 1 Tortilla 1 porc. de fruta |
| CENA | 1 Omelette 1/2 tz. Frijol molido 1/2 Plátano homeado 2 oz. Queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. Té de manzanilla | 1 Torta de espinaca c/queso 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. atol de avena | Huevo estrellado 1/2 tz. Tomatada 2 oz. Queso cremado 1/2 tz. casamiento c/FM 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. atol de maicena | 1 dobladitas c/queso 1/2 tz. Casamiento c/FM 1 oz. de requeson 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. Té de manzanilla | 3 onz. capeado d/vegetales 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Queso cremado 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. Té de manzanilla | 1 Huevo revuelto c/cebolla 1/2 tz. tomatada 2 onz. Requesón 1/2 tz. Casamiento c/FM 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. atol de avena | 1 Croqueta de papa c/queso 1/2 tz. Frijol molido 2 oz. Queso cremado 1/2 tz. vegetales mixtos 1 Tortilla 1 porc. de fruta 8 oz. Té de manzanilla |

Frutas NO permitidas: sandia, piña, papaya guineo melón y mango maduro. Las frutas permitidas deberán ser con cascara. Los té, jugo de fruta y leche deben de ser endulzados con sustituto de azúcar.

MENUS ROTATIVOS DE REFRIGERIO NOCTURNO PARA PERSONAL

| No. 1 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|------------|--|--|--|--|--|---|-------------------------------------|
| REFRIGERIO | Sándwich de pollo y queso 1 Pan dulce Café | Croadsanwich de jamón y queso 1 Fruta Café | Pupusas de frijol con queso + salsa Gelatina Té helado | Tamal de chipilin Chocolate, Yogurt Café | Pupusas de queso Salsa de tomate 1 Pan dulce Café | Avena con leche Plátano, Yogurt Fruta Café | Arroz en leche Derretido Café |

| No. 2 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|------------|--|--|--|--------------------------------------|--|--|---|
| REFRIGERIO | Volaban de pollo Chocolate, Flan Galleta Café | Pupusas de queso salsa de tomate 1 Pan dulce Café | Sándwich de pollo Fruta, Flan Café | Empanadas Yogurt, galleta Café | Pupusas de Frijol con queso Salsa de tomate Soda | Sándwich de Jamón y queso galleta Café | Panini de jamón y queso Fruta Té helado |

| No. 3 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|------------|--|--|-------------------------------------|--|--|--|---|
| REFRIGERIO | 1 Sándwich de pollo y queso Pan dulce Café | Empanada Atol de maíz tostado Flan, Café | Arroz en leche Derretido Café | Volaban de pollo Chocolate, Flan Galleta Café | Pupusas de queso Salsa de tomate 1 Pan dulce Café | Croadsanwich de pollo Fruta Soda | ½ pila de queso y jamón Chocolate, Cachito Café |

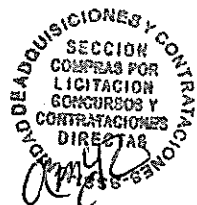
| No. 4 | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|------------|---|---|---|---|---|---|--|
| REFRIGERIO | Pupusas de queso Salsa de tomate Plátano sa'cochado Café | Tamal de pollo Galleta Flan Café | ½ pila de queso y jamón Chocolate, Cachito Café | Sándwich de pollo y queso soda Café | Pupusas de frijol con queso Salsa de tomate Galleta, Café | Panini de jamón y queso soda Café | Sándwich de jamón y queso Fruta Café |

**ANEXO No. 14****NORMAS DE ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SALUD (O.M.S.)****NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS A CUMPLIR CON LA PRESENTACIÓN:

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



**ANEXO No. 15****NORMA DE MANEJO ADECUADO DE DESECHOS COMUNES
ESTABLECIDA POR EL ISSS****A) DESECHOS COMUNES:**

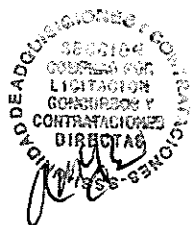
Son aquellos generados por las actividades administrativas, auxiliares y generales, no representan peligro para la salud y sus características son similares a las que presentan los desechos domésticos. Se incluye en esta categoría a los papeles, cartones, cajas plásticas, restos de preparación de alimentos 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 manejaran con el cuidado requerido por el auxiliar de servicio, con el equipo mencionado.

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

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



**ANEXO N° 16****ACREDITACIÓN DEL PERSONAL TÉCNICO PROFESIONAL**

Señores
UACI
PRESENTE

Con relación a la Licitación Pública N° _____ y en cumplimiento a lo solicitado en el numeral _____ de las bases de licitación 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)

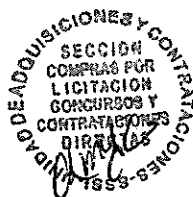
| CANTIDAD DE RECURSO HUMANO PROPIO | CARGO QUE DESEMPEÑAN | RESPONSABILIDADES | AÑOS DE EXPERIENCIA INTERNA | DOCUMENTOS PRESENTADOS (ATESTADOS) |
|-----------------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

Nombre y Firma de Ofertante, Representante Legal o Apoderado.
Sello

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

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



**ANEXO N° 17****FORMATO DE OFERTA ECONÓMICA NO ELABORADA EN SAFISSS**

En el caso de no haber efectuado el registro de oferta económica en SAFISSS, deberá incorporar en su oferta documento que cuente con los siguientes datos:

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
U.A.C.I
DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE COMPRAS

| | |
|-------------------------------|------|
| RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA: | |
| CÓDIGO DE PROVEEDOR DEL ISSS: | NIT: |
| DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR: | |
| TELÉFONO: | |
| LICITACIÓN PÚBLICA N°. | |
| DENOMINADA: | |

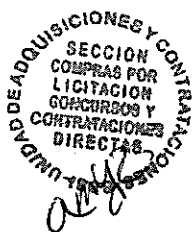
UTILICE ESTE FORMULARIO PARA OFERTAR UN SOLO PRODUCTO

| DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO O SERVICIO | TIPO DE OFERTA | CANTIDAD OFERTADA | PRECIO EN DÓLARES INCLUYENDO IVA | |
|---------------------------------------|----------------|-------------------|----------------------------------|---------------|
| | | | UNITARIO (US \$) | TOTAL (US \$) |
| CÓDIGO ISSS: | | | | |
| DESCRIPCIÓN CÓDIGO ISSS: | | | | |
| DESCRIPCIÓN COMERCIAL: | | | | |
| MARCA DEL PRODUCTO: | | | | |
| MODELO DEL PRODUCTO: | | | | |
| SERIE: | | | | |
| COLOR: | | | | |
| TIPO DE PRODUCTO: | | | | |
| AÑO DE FABRICACIÓN: | | | | |
| PAÍS ORIGEN: | | | | |
| GARANTÍA DE FÁBRICA: | | | | |
| GARANTÍA QUE OFRECE LA EMPRESA: | | | | |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: | | | | |
| VENCIMIENTO DEL PRODUCTO: | | | | |
| PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: | | | | |
| VALIDEZ DE LA OFERTA (DÍAS) | | | | |
| DEPENDENCIA SOLICITANTE Y/O LUGAR | | | | |
| FORMA DE ENTREGA: | | | | |
| FORMA DE PAGO: | | | | |
| DECLARACIÓN JURADA: | | | | |
| PRESENTA MUESTRA: | | | | |
| PRESENTA CATÁLOGO: | | | | |
| NOMBRE DEL FABRICANTE: | | | | |
| OBSERVACIONES DE OFERTA: | | | | |
| OBSERVACIONES DE POSICIÓN: | | | | |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: | | | | |

"DECLARO BAJO JURAMENTO QUE LOS DATOS PRESENTADOS SON VERDADEROS"

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

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





INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
U.A.C.I
DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE COMPRAS

| | |
|-------------------------------|------|
| RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA: | |
| CÓDIGO DE PROVEEDOR DEL ISSS: | NIT: |
| DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR: | |
| TELÉFONO: | |
| LICITACIÓN PÚBLICA N°. | |
| DENOMINADA: | |

UTILICE ESTE FORMULARIO PARA EL MONTO TOTAL DE LA OFERTA

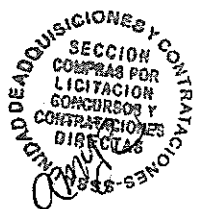
| | |
|---|--|
| MONTO TOTAL DE LA OFERTA EN U\$: | |
| EN LA SUMA DEL MONTO TOTAL DE LA OFERTA SOLAMENTE SE INCLUYE EL MAYOR VALOR OFERTADO POR CÓDIGO | |

"DECLARO BAJO JURAMENTO QUE LOS DATOS PRESENTADOS SON VERDADEROS"

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

Nota:

Se aclara que 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.



**ANEXO N° 18**

**COMPROBANTE DE ENTREGA DE OFERTA
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL
(U.A.C.I.)**

| USO EXCLUSIVO DE LA UACI | | |
|--|------|------|
| MONTO OFERTADO | US\$ | |
| MONTO GARANTÍA MANTENIMIENTO DE OFERTA | US\$ | |
| % MONTO OFERTADO | US\$ | |
| VIGENCIA GARANTÍA | | días |

OFERTANTE:LICITACIÓN PÚBLICA ☐CONTRATACIÓN DIRECTA ☐

No. _____

Fecha: _____

USO EXCLUSIVO DE LA UACI PARA MARCAR HORA DE ENTREGA DE OFERTA

**NO. DE
OFERTA**
(según orden
de llegada)

Nombre y firma del responsable que recibe la oferta.

ESTA BOLETA DEBERÁ SER PRESENTADA AL MOMENTO DE ENTREGAR LA OFERTA



**ANEXO N° 19****FORMATO PARA SOLICITAR PAGO ELECTRONICO CON ABONO A CUENTA.**

Nombre _____ del _____ Suministrante _____

Número de cuenta: _____

Tipo de Cuenta: Ahorro _____ Corriente _____

Banco: Banco Cuscatlán, S.A. _____

Banco DAVIVIENDA Salvadoreño, S.A. _____

Banco Agrícola, S.A. _____

Código de Suministrante: _____

Número patronal: _____

NIT: _____

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





ANEXO No. 20

MODELO DE CONTRATO DE SUMINISTRO DE SERVICIOS

NÚMERO DE CONTRATO _____
LICITACIÓN PÚBLICA No. _____

NOSOTROS, _____, mayor de edad, _____, de este domicilio, portador de mi Documento Único de Identidad número _____, actuando en representación del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, en mi calidad de _____ entidad autónoma de derecho público, de este domicilio, con Número de Identificación Tributaria _____, cero seiscientos once- cero treinta y un mil doscientos cincuenta y tres- cero cero dos- uno, quien en adelante se denominará el "INSTITUTO" o el "ISSS", y (SI EL CONTRATISTA ES PERSONA NATURAL) (nombre) _____, de _____ años de edad, (profesión u oficio) _____, del domicilio de _____, con mi Documento Único de Identidad número _____, quien actúa a título personal; (SI EL CONTRATISTA ES PERSONA JURÍDICA) (nombre) _____, de _____ años de edad, (profesión u oficio) _____, del domicilio de _____, con mi Documento Único de Identidad número _____, actuando en nombre y representación de (nombre de la sociedad - asociación u otra persona jurídica) _____, con Número de Identificación Tributaria _____, que puede abreviarse _____, a quien se le denominará la "CONTRATISTA" y en cumplimiento al acuerdo del Consejo Directivo del Instituto número DOS MIL _____, asentado en el acta número _____ de fecha _____, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicó la Licitación Pública número _____, denominada "_____", por medio de este Instrumento convenimos en celebrar el siguiente contrato con número _____, el cual estará sujeto a las cláusulas siguientes: PRIMERA: OBJETO, La contratista se obliga para con el Instituto al suministro oportuno de la cantidad de _____, que cumplan las exigencias de calidad y así como responder a las necesidades de los Derechohabientes, de conformidad a lo especificado en el Acta de Notificación de Adjudicación número _____, de la Licitación Pública por _____, denominada "_____", a la oferta de la contratista de fecha _____ y a lo estipulado en las Bases de la Licitación Pública antes relacionada sus anexos y adendas si las hubiere, la cual fue aprobada por el Consejo Directivo mediante el acuerdo número _____, contenido en acta _____ de fecha _____ y retirada por la contratista previo a la presentación de su oferta. Los cuales forman parte integrante del presente contrato y con pleno valor probatorio. SEGUNDA: PRECIO. El valor unitario será de _____, el precio total del contrato asciende a la cantidad de _____ DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, que incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios. TERCERA: VIGENCIA DEL CONTRATO. La vigencia del contrato será de _____, los cuales se contarán a partir de _____ hasta _____. CUARTA: FORMA Y TRÁMITE DE PAGO. El ISSS pagará a la contratista en la Delegación de Seguimiento Presupuestario-Departamento de Presupuesto o en el lugar que la Unidad Financiera Institucional lo autorice, (copiar otras condiciones de la base). QUINTA: RECEPCIÓN DEL SERVICIO (O PRODUCTO). La recepción de los productos o servicios contratados será realizada en los lugares designados por el ISSS en concordancia con el artículo ciento veintinueve de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, esta deberá de ser hecha efectiva a satisfacción del ISSS, además establecerán como fecha de recepción en el acta correspondiente el día y la hora en que fue recibido el producto (o servicio) a satisfacción del ISSS. (Copiar otras condiciones estipuladas en la base). SEXTA: ADMINISTRADOR DEL CONTRATO. El usuario responsable de la recepción de los productos o servicios contratados será el responsable de administrar el contrato, y siendo además responsable de verificar la buena marcha y el cumplimiento de las obligaciones contractuales, es decir que las entregas del suministro se cumplan con todas las especificaciones técnicas y cláusulas del presente contrato, debiendo informar por escrito cualquier incumplimiento de la contratista, al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI para que se dé seguimiento a las sanciones respectivas establecidas en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento. SÉPTIMA: OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA: La contratista se obliga a cumplir las condiciones siguientes: (en esta cláusula se consignaran las obligaciones del contratista estipuladas en las bases y en su oferta). OCTAVA: PRORROGA Y OTRAS MODIFICACIONES CONTRACTUALES. (Se agregará en detalle si las bases de la Licitación lo establece). El Usuario del servicio contratado y la contratista podrán solicitar prórroga u otras modificaciones al contrato, durante la vigencia del mismo, siempre que no afecte los intereses institucionales y conforme a la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública. No podrán tramitarse modificativas que conlleven incremento en los precios contratados. Dichas solicitudes deberán ser presentadas en el Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI para el trámite respectivo. NOVENA: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO: Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contraídas en virtud de este contrato, la contratista deberá presentar a satisfacción del Instituto en la Jefatura del Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, dentro de _____ días hábiles contados a partir de la firma del contrato, el cual podrá ser ampliado por la UACI en caso fortuito o fuerza mayor, una Garantía de Cumplimiento de Contrato por un monto de _____, con una vigencia de _____, contado a partir de _____, por un monto de _____% sobre el valor total del contrato. (Agregar otras garantías y condiciones establecidas en las Bases). DÉCIMA: EXTINCIÓN DEL CONTRATO: Ambas partes aceptamos que de acuerdo a la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, el Instituto podrá dar por extinguido de pleno derecho y sin intervención judicial y sin responsabilidad alguna de su parte, el presente contrato antes de la fecha de su vencimiento, por violación de parte de la contratista a las obligaciones consignadas en este contrato, y por las causales siguientes: a) Por la Caducidad; b) Por mutuo acuerdo de las partes contratantes; c) Por revocatoria; d) Por las demás causas que se determinen contractualmente o por las disposiciones del derecho común, en cuanto fuere aplicable: DÉCIMA PRIMERA: PENALIZACIONES. A) MULTA POR MORA: Cuando la contratista incurriese en mora en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales por causas imputables al mismo, podrá declararse la caducidad del contrato o imponer el pago de una multa por cada día de retraso, de conformidad al Artículo ochenta y cinco de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública. B) CADUCIDAD DEL CONTRATO: (detallar las causales según Art. 94 letras a), b) y d) de la LACAP. C) RECLAMACIÓN DE DAÑOS, PERJUICIOS Y VICIOS OCULTOS, conforme lo establece el Art. 38 de la LACAP, (consignar los plazos de prescripción que se encuentran establecidos en las bases de la Licitación). D) RECLAMACIÓN POR VICIOS Y DEFICIENCIAS. Si durante el plazo de vigencia de la garantía de fábrica otorgada por la contratista, se observare algún vicio o deficiencia, la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional hará por escrito la contratista el reclamo respectivo y le exigirá cumplir con lo contratado. Antes de expirar el plazo de la garantía indicada anteriormente y comprobado que lo contratado no puede ser brindado por no reunir los requisitos de calidad acordados, la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional del ISSS, los rechazará y hará efectiva la garantía de cumplimiento de contrato, quedando el ISSS exento de hacer cualquier pago pendiente y exigirá la devolución de cualquier pago que haya hecho a la





contratista por productos (o servicios) que hayan presentados vicios o deficiencias. E) INHABILITACIÓN PARA PARTICIPAR EN OTROS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN. (Detallar la letra d) del Art 158 LACAP) asimismo (Agregar otras sanciones establecidas en la base y LACAP). **DÉCIMA SEGUNDA: DOCUMENTOS CONTRACTUALES.** Se tendrán por incorporados como parte integrante del presente contrato y con pleno valor probatorio los documentos siguientes: a) La Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento; b) La oferta técnica y económica presentada por la contratista y sus anexos; c) El Acuerdo de Consejo Directivo del Instituto número _____, asentado en el acta número _____, de fecha _____, con sus respectivos anexos; d) Las Bases de la Licitación Pública número _____/DOS MIL, denominada "_____", anexos y sus adendas si las hubiere, aprobada por el Consejo Directivo mediante el acuerdo número _____, contenido en acta _____ de fecha _____ y retirada por la contratista previo a la presentación de su oferta. e) el acta de apertura de ofertas, f) las garantías, g) las notas aclaratorias previas a la firma del contrato si las hubiere, h) las consultas si las hubiere; e i) otros documentos que emanen del presente contrato. En caso de discrepancia entre el contrato y los documentos contractuales, prevalecerá el más conveniente al interés público que se pretende satisfacer de forma directa o indirecta con la ejecución del suministro objeto del presente instrumento. **DÉCIMA TERCERA: INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO:** De conformidad al Artículo ochenta y cuatro incisos uno y dos de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de Administración Pública, el ISSS se reserva la facultad de interpretar el presente contrato, de conformidad a la Constitución de la República, la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de Administración Pública, demás legislación aplicable y los Principios Generales del Derecho Administrativo y de la forma que más convenga al interés público que se pretende satisfacer de forma directa o indirecta con la ejecución del suministro objeto del presente instrumento, pudiendo en tal caso girar las instrucciones por escrito que al respecto considere conveniente. La contratista expresamente acepta tal disposición y se obliga a dar estricto cumplimiento a las instrucciones que al respecto dicte el Instituto, las cuales le serán comunicadas por medio de la UACI u otro funcionario o empleado público del ISSS autorizado para tal efecto. **DÉCIMA CUARTA: LEGISLACIÓN APLICABLE.** Las partes contratantes nos sometemos expresadamente a lo regulado en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento. **DÉCIMA QUINTA: DOMICILIO.** Para los efectos legales derivados del presente contrato las partes nos sometemos a la jurisdicción y competencia de los Tribunales de esta ciudad. La contratista señala para oír notificaciones la dirección siguiente _____: En fe de lo cual suscribimos el presente contrato a las _____ horas y minutos del día _____ de _____ del dos mil _____.

NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL ISSS.

NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA CONTRATISTA

En la ciudad de San Salvador, a las _____ horas del día _____, del mes de _____ del año dos mil _____. Ante mí, _____, Notario, de este domicilio, COMPARECEN: el _____, de _____ años de edad, (profesión u oficio) _____, del domicilio de _____, persona de mi conocimiento, quien me exhibe su Documento Único de Identidad número _____, quien actúa en representación del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, entidad autónoma de derecho público, de este domicilio, con Número de Identificación Tributaria cero seiscientos catorce- cero treinta y un mil doscientos cincuenta y tres- cero cero dos- uno, a quien se le denominará el "INSTITUTO" o el "ISSS", y (SI EL CONTRATISTA ES PERSONA NATURAL) (nombre) _____, de _____ años de edad, (profesión u oficio) _____, del domicilio de _____, persona a quien no conozco pero identifico por su Documento Único de Identidad número _____, quien actúa a título personal; (SI EL CONTRATISTA ES PERSONA JURÍDICA) (nombre) _____, de _____ años de edad, (profesión u oficio) _____, del domicilio de _____, persona a quien no conozco pero identifico por su Documento Único de Identidad número _____, quien actúa en nombre y representación de (nombre de la sociedad - asociación u otra persona jurídica) _____, con Número de Identificación Tributaria _____, a quien se le denominará la "CONTRATISTA", y ME DICEN: Que reconocen como suyas las firmas que anteceden y se leen " " e " ", y que aparecen escritas al pie del anterior contrato, que asimismo reconocen los conceptos vertidos en él de conformidad a la Licitación Pública _____/DOS MIL _____, denominada "_____". El referido contrato tiene una vigencia de _____, contados a partir de _____; con un monto total del contrato de _____

DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, monto que incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios. Así mismo la contratista se obliga a cumplir cada una de las cláusulas estipuladas en el Documento Privado que antecede; sometiéndose a las sanciones establecidas en el mismo por el incumplimiento a alguna de ellas. Y yo el Notario DOY FE: A) Que las firmas que anteceden son AUTÉNTICAS, por haber sido puesta de su puño y letra a mi presencia por los otorgantes, así mismo reconocen el documento antes relacionado y los conceptos vertidos en él. B) De ser legítima y suficiente la personería con la que actúa el _____, en su carácter de _____ del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, por haber tenido a la vista: a) La Ley del Seguro Social, contenida en el Decreto Legislativo un mil doscientos sesenta y tres, de fecha tres de diciembre de mil novecientos cincuenta y tres, publicado en el Diario Oficial número DOSCIENTOS VEINTISEIS, tomo CIENTO SESENTA Y UNO, del once del mismo mes y año, en cuyos artículos uno, cuatro, nueve, dieciocho literal i); consta respectivamente: el establecimiento del Seguro Social como una Institución de Derecho Público, que realizará los fines de seguridad social que dicha Ley determina; que el planeamiento, dirección y administración del Seguro Social, están a cargo del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, persona jurídica que tiene su domicilio principal en la ciudad de San Salvador; que el Presidente de la República nombra al Director General del Instituto, correspondiendo al Director General la representación administrativa, judicial y extrajudicial del Instituto; b) Certificación extendida en esta ciudad el día _____ de _____ del año dos mil _____, por el señor Secretario para Asuntos Legislativos y Jurídicos de la Presidencia de la República, señor _____, de la que consta que a folio _____ vuelto del Libro de Actas de Juramentación de Funcionarios Públicos que a efecto lleva la Presidencia de la República, y de conformidad al acuerdo de nombramiento número _____, emitido por el señor Presidente de la República, Señor _____, el día uno de _____ dos mil _____ por medio del cual fue nombrado a partir de esa fecha Director General del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, el _____, y en virtud de lo cual se procedió con fecha _____ de _____ del año dos mil _____, a tomar la protesta Constitucional como Director General del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, al expresado _____; c) Certificación extendida en esta ciudad a los once días del mes de Agosto del año dos mil cuatro, por el señor _____, Secretario para Asuntos Legislativos y Jurídicos de la Presidencia de la República de El Salvador, de la que consta que a folios _____ del Libro de Actas de Juramentación de Funcionarios Públicos que lleva dicha Presidencia y de conformidad al acuerdo de nombramiento número _____, emitido por el señor Presidente de la República, Señor _____, el día _____ de _____ del año dos mil _____, por el que fue nombrado a partir del día _____ de _____ del año dos mil _____, Subdirector General del INSTITUTO





SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, al _____. Se procedió con fecha _____ de _____ del dos mil _____, a tomar la protesta constitucional como Subdirector General del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, al expresado funcionario; y d) Acuerdo de Dirección General del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, número _____, de fecha _____ de _____ del dos mil _____, mediante el cual el _____, en su carácter de Director General del Instituto, designó al _____, para que comparezca en su calidad de Subdirector General del ISSS, en la firma de los Contratos regulados por la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, en consecuencia el _____, está facultado para otorgar contratos como el que antecede y actos como el presente y C) De ser legítima y suficiente la personería con la que actúa el señor _____, por haber tenido a la vista: a) el Testimonio de Escritura Pública de Constitución de la sociedad (estatutos si es asociación) _____ otorgada a las _____ horas del día _____ de _____ de (año), ante los oficios del notario _____, en la que consta que su denominación es la antes apuntada, que su nacionalidad es salvadoreña, de plazo indeterminado y cuya finalidad entre otras es la ejecución de proyectos como el presente, que su administración y representación legal, judicial y extrajudicial, estará a cargo de (un Administrador Único Propietario o presidente de la junta directiva), quien durará en sus funciones por el término de _____ años. Testimonio que se encuentra debidamente inscrito al número _____ del Libro _____, del Registro de Sociedades que al efecto lleva el Registro de Comercio de esta Ciudad(o el registro correspondiente); b) credencial de elección de Administrador Único (presidente de junta directiva) de la sociedad, expedida por _____, en fecha _____ de _____ del año _____, en la que se establece que el compareciente fue electo en el cargo antes mencionado, por un período de _____ años a partir del _____ de mayo de dos mil _____, credencial que se encuentra debidamente inscrita al número _____ del libro _____, del Registro de Comercio, Departamento de Documentos Mercantiles (o la entidad correspondiente si es asociación), en consecuencia el compareciente posee facultades para suscribir contratos como el presente. Así se expresaron los comparecientes a quienes expliqué los efectos legales de esta acta notarial y leído que les fue por mí todo lo escrito íntegramente en un sólo acto sin interrupción ratifican su contenido y firmamos.- DOY FE.

Notas:

En el presente modelo se deberán de agregar y adecuar otros aspectos o condiciones específicas establecidas en las Bases de la Licitación Pública que regirá la contratación en particular y en la oferta de la Contratista. Se aclara que este modelo de contrato servirá únicamente como referencia.





ANEXO N° 21

DECLARACIÓN JURADA SOBRE LA DEFINICIÓN DE CLASIFICACIÓN PARA LAS PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS

San Salvador ____, de ____, de 2019

Señores

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

UNIDAD DE ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES INSTITUCIONAL

Presente.

Yo (Sr./Sra.), _____, en mi carácter de
(personal, representante Legal y/o Apoderado) _____, de la
Persona Jurídica (sociedad, Asociación, Fundación, Cooperativa, etc.) _____

Declaro bajo juramento:

Que tomando en consideración las definiciones e indicadores establecidos en los criterios de Clasificación para las empresas Naturales o Jurídicas (según cuadro inserto al reverso); afirmo que esta empresa se encuentra dentro del siguiente rango:

**MICRO
PEQUEÑA
MEDIANA
GRANDE**

☐
☐

Asimismo, manifiesto que toda la información declarada es verdad y puede ser verificada oportunamente y acepto que en caso de fraude o faltar a la verdad, los beneficios que pudiera haber logrado en aplicación de la legislación que promueve el desarrollo de las micro, pequeña y mediana empresa (Artículo 39-C, Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública), pueden ser anuladas con los efectos legales correspondientes y la responsabilidad legal de mi parte.

F: _____
(FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO)
EMPRESA

SELLO DE LA

MODELO DE AUTENTICA PARA EL NOTARIO(*)

EL INFRASCRITO NOTARIO DA FE: A) Que la firma que calza al pie del anterior documento es AUTENTICA, por haber sido puesta de su puño y letra a mí presencia por el(la) Sr.(Sra.) _____ de las generales siguientes [FAVOR DETALLAR GENERALES DEL COMPARECIENTE], así mismo dicho compareciente reconoce el documento antes relacionado y los conceptos vertidos en él; B) De ser legítima y suficiente la personería con la que actúa el(la) Sr.(Sra.) _____, en su carácter





ACTUAL de Representante Legal (o Apoderado) de la sociedad (asociación, fundación, cooperativa, etc.) denominada _____, por haber tenido a la vista [FAVOR DETALLAR DOCUMENTO(S) QUE EVIDENCIE(N) LA CALIDAD EN QUE EL COMPARECIENTE ACTUA].- Departamento de _____ municipio de _____, a los _____ días del mes de _____ del año _____.

Firma y sello de Notario: _____.

Nota importante para el Notario: (*) El Notario debe apegarse al presente modelo, cuando el compareciente actúe en representación de una persona jurídica (sociedad, asociación, fundación, cooperativa, etc.). Si el compareciente actuare en nombre propio (como persona natural) bastará que el notario de fe de la autenticidad de la firma del compareciente y que dicho compareciente reconozca los conceptos vertidos en la Declaración Jurada.

CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN POR EMPRESA:

| TIPO | CONCEPTO | INDICADORES (Dimensiones) | |
|------------------------|--|--|--|
| | | LABORAL: Trabajadores permanentes remunerados | FINANCIERA: Ventas brutas anuales |
| MICROEMPRESA | Persona natural o jurídica que opera en el mercado produciendo y/o comercializando bienes o servicios por riesgo propio, con un nivel de ventas brutas anuales de hasta \$100,000.00; y hasta 10 trabajadores remunerados | De 1 hasta 10 | De \$0.01 hasta \$100,000.00 |
| PEQUEÑA EMPRESA | Persona natural o jurídica que opera en el mercado produciendo y/o comercializando bienes o servicios por riesgo propio, con un nivel de ventas brutas anuales de hasta \$1,000,000.00; y hasta 50 trabajadores remunerados | De 11 hasta 50 | De \$100,000.01 hasta \$1,000,000.00 |
| MEDIANA EMPRESA | Persona natural o jurídica que opera en el mercado produciendo y/o comercializando bienes o servicios por riesgo propio, con un nivel de ventas brutas anuales de hasta \$7,000,000.00; y hasta 100 trabajadores remunerados | De 51 hasta 100 | De \$1,000,000.01 hasta \$7,000,000.00 |
| GRANDE EMPRESA | Persona natural o jurídica que opera en el mercado produciendo y/o comercializando bienes o servicios por riesgo propio, con un nivel de ventas brutas anuales superiores a \$7,000,000.01; y arriba de 100 trabajadores remunerados | Arriba de 100 | Arriba de \$7,000,000.00 |



**ANEXO No 22.****FORMATO DE CONSTANCIA ESCRITA****FORMATO DE CONSTANCIA DE EXPERIENCIA CON OTRAS INSTITUCIONES**

Licitación Pública N° 2G19000088

El Jefe (colocar cargo de la persona que extiende la constancia, considerando las condiciones solicitadas en el numeral (4.1.1), _____ (institución o Empresa donde se brindó el suministro),
hace constar:

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

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

F. _____
- Jefe UACI, Administrador de la institución, jefatura o Gerencia del Área correspondiente o Administrador del Contrato (Aplica para Instituciones Públicas)

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

Teléfono y Dirección de la persona que firma esta referencia.

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

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



**DEFINICIONES**

Siempre que en los documentos de estas bases se utilicen los siguientes términos, el significado será el que se expresa a continuación:

ADJUDICATARIO: Es el ofertante a quien se le ha adjudicado la licitación.

APOSTILLA: es un método simplificado de legalización de documentos a efectos de verificar su autenticidad en el ámbito internacional. Este trámite, al igual que la autenticación (legalización), únicamente certifica que la firma o sello que muestra el documento fue emitido por un funcionario público en ejercicio de sus funciones, pero no certifica la validez del contenido del mismo. La apostilla de La Haya está reglada por la Convención de la Haya, o Conferencia de La Haya de Derecho Internacional Privado, de 5 de octubre de 1961, y reconoce la autenticidad y validez de todos los documentos que lleven la apostilla, con independencia del país en que hayan sido expedidos. Físicamente consiste en una hoja que se agrega (adherida al reverso o en una página adicional) a los documentos que la autoridad competente estampa sobre una copia del documento público.

CONVENIO DE LA HAYA SOBRE ELIMINACIÓN DE REQUISITOS DE LEGALIZACIÓN DE DOCUMENTOS PÚBLICOS EXTRANJEROS.

"Art. 1 El presente convenio se aplicará a los documentos públicos que hayan sido autorizados en el territorio de un estado contratante y que deban ser presentados en el territorio de otro estado contratante.

Se consideran como documentos públicos en el sentido del presente convenio:

los documentos dimanantes de una autoridad o funcionario vinculado a una jurisdicción del estado, incluyendo los provenientes del Ministerio Público o de un Secretario oficial o Agente oficial.

Los documentos administrativos,

Los documentos Notariales,

La certificaciones oficiales que hayan sido puestas sobre documentos privados, tales como la certificación del registro de un documento, la certificación sobre la certeza de una fecha y las autenticaciones oficiales y notariales de firmas en documentos de carácter privado.

Sin embargo el presente convenio no se aplicará:

A los documentos expedidos por funcionarios diplomáticos o consulares,

A los documentos administrativos relacionados directamente con la operación comercial aduanera".

AUTENTICA DE FIRMA: Consiste en la certificación que expide el Ministerio de Relaciones Exteriores, avalando la firma del funcionario consular salvadoreño en el extranjero para que pueda surtir efectos en El Salvador, que se debe realizar conforme el procedimiento y requisitos contenidos en el **ARTÍCULO 334 DEL CÓDIGO PROCESAL CIVIL Y MERCANTIL**, dicho procedimiento se detallan a continuación:

"AUTENTICIDAD DE LOS INSTRUMENTOS

Art. 334.- Los Instrumentos Públicos se considerarán auténticos mientras no se pruebe su falsedad.

Sin perjuicio de lo previsto en tratados internacionales, suscritos y ratificados por El Salvador, para que haga fe el instrumento público, emanado de país extranjero la firma que lo autoriza debe estar autenticada por el jefe de la misión diplomática, cónsul, vice-cónsul o encargado de los asuntos consulares de la república, o en su defecto, por los funcionarios correspondientes del Ministerio de Relaciones Exteriores de donde proceden tales documentos, y la firma que autoriza tal legalización habrá de ser autenticada también por el ministro o viceministro de relaciones exteriores de El Salvador, o por el funcionario del Ministerio de Relaciones Exteriores que, por medio de Acuerdo Ejecutivo en el mismo ramo, haya sido autorizado de modo general para ello.

También harán fe los Instrumentos Públicos emanados de país extranjero extendidos por medio de fotocopias, siempre que por razón puesta al reverso de las mismas se haga constar la fidelidad de tales fotocopias y que se han llenado las formalidades exigidas por la ley del país en donde se han extendido. Esta razón deberá ser firmada por el funcionario competente del país de donde proceden, y la firma de éste, autenticada de la manera prevenida en el inciso anterior.

Siempre que el juez o tribunal, o el jefe de la oficina gubernativa donde el instrumento o instrumentos vertidos al castellano en el extranjero, fueren presentados, creyeren conveniente una nueva versión, podrán de oficio acordarla, como también en el caso de solicitarlo persona interesada en ello; y esa nueva versión practicada en forma legal por juez competente, será la única que se tomará en cuenta"

BASES DE LICITACIÓN: Documento preparado por el ISSS, que regulará la presente licitación, en el que se establece su objeto, requisitos y condiciones a cumplir.

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

CONTRATO: Documento suscrito entre el ISSS y la(s) persona(s) adjudicataria(s), en el que se establecerán las obligaciones y derechos recíprocos.

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

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

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: Todo documento que haga referencia a especificaciones técnicas, por ejemplo: Catálogos, manuales, hojas de datos técnicas, impresión de página web, estudios clínicos, etc. emitidos por el fabricante y otra documentación solicitada en los numerales 1. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA Y 3. EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA.





DOLARES (US\$): Dólares de los Estados Unidos de América, moneda que se puede utilizar en la República de El Salvador, a partir de la aprobación de la Ley de Integración Monetaria, el 01 de enero del 2001.

DÍA HÁBIL

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

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

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

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

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

Cualquier otro día establecido como asueto nacional por decreto legislativo.

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

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

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

GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA: Es el documento por medio del cual el ofertante garantiza al ISSS, el mantenimiento del precio y de todas las demás condiciones de su oferta, desde la fecha de la apertura de ésta, hasta su vencimiento.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO: Es el documento emitido a favor del ISSS, por medio del cual, se garantiza que el Contratista cumplirá con todas las cláusulas establecidas en el contrato y que el BIEN O SERVICIO contratado, será proporcionado a entera satisfacción del ISSS.

GARANTÍA DE BUEN SERVICIO, FUNCIONAMIENTO O CALIDAD DE BIENES: Aquella que se otorga a favor del ISSS, para asegurar que el Contratista responderá por el buen servicio, buen funcionamiento o calidad que le sean imputables durante el período que se establezca en el contrato.

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

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

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

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

LACAP: Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública.

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





MUESTRA: Ejemplar que corresponde exactamente al producto ofertado, consistente en el producto, viñeta, folleto informativo, empaque y otros, según aplique, en que se puede corroborar las especificaciones, marca y país de fabricación.

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

OFERTA ECONÓMICA: Se considera como Oferta Económica, el valor del precio total ofertado, el cual será el resultado de multiplicar el precio unitario por la cantidad ofertada.

OFERTA PRINCIPAL: Propuesta Económica y Técnica del participante en la Licitación Pública que no es opción o variante.

OPCIÓN O VARIANTE DE OFERTA: Alternativa de Propuesta Económica y Técnica, u oferta distinta, con opciones y variantes del participante en la Licitación Pública.

ORDEN DE INICIO: La notificación escrita al Contratista mediante la cual el ISSS establece la fecha en que el Contratista deberá comenzar los trabajos de conformidad al contrato respectivo.

PAIS DE ORIGEN O FABRICACIÓN: País o países donde se produjeron o fabricaron los bienes (producto terminado). (FEDEX – Glosario de términos de envíos internacionales, aduanas y normativas. <http://www.fedex.com/mx/international/resources/glossary.html>)

RELACAP: Reglamento de la LACAP

SAFISSS: Sistema Administrativo Financiero del ISSS.

SUMINISTRO: Bien o servicio requerido en esta licitación.

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

UNIÓN DE OFERTANTES: Dos ó más personas naturales o Jurídicas que se han unido para presentar una oferta de conformidad a lo estipulado en las presentes bases.

