



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

285

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE
FRUTOS DEL MAR**

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)

Nelta Muñoz
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

ESPECIFICACIONES GENERALES, TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DE FRUTOS DEL MAR

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, requiere la compra del Suministro de FRUTOS DEL MAR por el periodo de veinticuatro (24 meses), indispensable para la preparación y/o complemento de Dieta Libre y Modificada para los tiempos de desayuno, almuerzo, cena y refacciones programadas según ciclo de menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las cantidades solicitadas del suministro de Frutos del Mar han sido estimadas según estancia de pacientes y cantidad de personal con beneficio de alimentación del (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante), por lo que están sujetas a variación.

Los costos del suministro que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

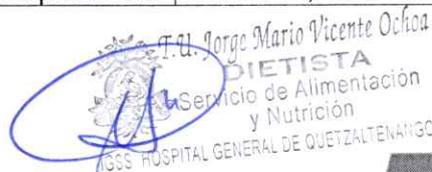
2.1 REQUERIMIENTOS DEL SUMINISTRO DE FRUTOS DEL MAR

CÓDIGO O PPR	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO APROXIMADO	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
2281	Pescado; Corte: Filete.	BOLSA 1 LIBRA		Q30.00		

2.2 Características que deben cumplir el Suministro de Frutos del Mar:

El producto deberá ser de primera calidad, adecuado para consumo, cumpliendo con las siguientes condiciones:

CARACTERÍSTICA	SE ACEPTA	SE RECHAZA
COLOR	Característico de cada producto.	Verdoso, café oscuro.





Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

OLOR	Característico de cada producto.	Desagradable, mal olor (pútrido).
TEMPERATURA	Conservando la cadena de frío de -10 a 0 grados centígrados.	Mayor de 0 grados centígrados o sin refrigeración.
TEXTURA	Fresca, firme, elástica.	Superficie viscosa, sin firmeza, ni elasticidad.
EMPAQUE	Empaque al vacío, limpio e íntegro, identificado con fecha de producción, vencimiento, registro sanitario y marca registrada.	Perforado, en mal estado o sucio, sin marca registrada, sin fecha de producción y vencimiento.

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

3.1 El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

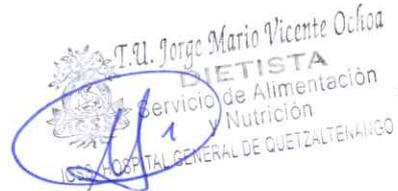
3.2 El oferente debe cumplir con las normas sanitarias legales que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Tarjetas de manipulación de alimentos vigentes de los trabajadores.
- d) Registro Sanitario de referencia o certificación sanitaria de los productos.

3.3 El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- a) Cerrado
- b) Con cámara refrigerante

Heifer Morales
DIETISTA



Handwritten mark



Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

- c) De fácil lavado
- d) En condiciones estrictas de higiene y salubridad.

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

Es prohibido el transporte simultáneo o alterno de sustancias tóxicas con alimentos.

El suministro debe ser transportado con empaque y debe presentarse en recipientes plásticos o bandejas de acero inoxidable, debidamente limpios que permitan un adecuado lavado y desinfección.

3.4 Instalaciones

- a) El lugar donde se manipule el suministro debe estar protegido de filtraciones de agua, plagas y estar separado del almacenamiento de productos químicos y otros peligros potenciales que alteren las características específicas del suministro.
- b) El lugar debe estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.

3.5 Personal

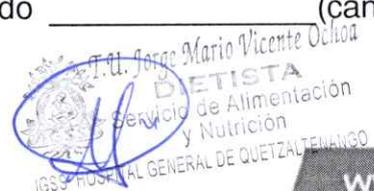
El OFERENTE debe contar con el personal operativo suficiente para el transporte y entrega del suministro, quienes deberán utilizar uniformes limpios y equipo adecuado (redcilla o gorro de tela color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha o bata blanca, guantes descartables), el uniforme deberá ser diferente a los de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

3.6.1 Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El suministro debe ser entregado _____ (cantidad de

Nelfa Morales
DIETISTA



LICDA. SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

veces por semana), en el siguiente horario: _____. Las cantidades y variedad de corte a entregar, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7 Logística y funcionamiento

3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con un sistema eficiente de almacenamiento, así como para la distribución y entrega de los productos requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7.2 Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.

3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los suministros debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

3.7.4 Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún suministro incluido en la programación realizada, debe dar aviso inmediatamente a la UNIDAD SOLICITANTE de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustente su justificación.

3.7.5 Condiciones de la recepción de suministro

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del suministro conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

NEIT# Morales
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA. SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
I.G.S.S.

J.



Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

- a) Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad, precio y condiciones higiénicas requeridas.
- b) Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- c) Que el suministro sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- d) La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del suministro.

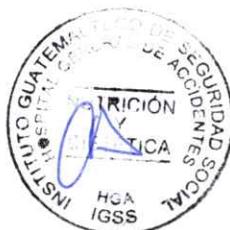
3.7.6 Verificación del cumplimiento de la calidad del suministro.

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique), Servicio de Nutrición y Dietética y autoridades de la UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

- a) Que esté libre de plagas.
- b) Correcta manipulación del producto.
- c) Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.

Nelva Morales
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante

*VENIA MUTUAL
DIETISTA*

L



*T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO*

*LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERÍAS
I.G.S.S.*



Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del producto.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.		

L. Morales
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

293

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PAN (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)

Velfa Morales
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

294

ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SUMINISTRO DE PAN

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, requiere la contratación del Suministro de (colocar el nombre del insumo alimenticio) por el periodo de veinticuatro (24) meses, indispensable para la preparación y/o complemento de Dieta Libre y Modificada para los tiempos de desayuno, almuerzo, cena y refacciones programadas según ciclo de menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las cantidades solicitadas del suministro han sido estimadas según estancia de pacientes y cantidad de personal con beneficio de alimentación del (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) por lo que están sujetas a variación.

Los costos del suministro que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

2.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO DE PAN

CÓDIGO PPR	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO APROXIMADO	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
39952	Pan Sabor: Salado; Tipo: Leche; Unidad/1 Unidad(es)	Unidad		Q 0.85		

2.2 Características que debe cumplir el Suministro

Todo el producto debe ser de primera calidad, adecuado para consumo humano, cumpliendo con las siguientes condiciones de recepción y/o rechazo:

Neida Morales
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LJGDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
I.G.S.S.

2



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

29

CARACTERISTICA	SE ACEPTA	SERA RECHAZADO
COLOR	Característico de acuerdo a la clase de pan solicitado.	Obscuro, quemado, manchado, crudo.
OLOR	Característico de acuerdo a la clase de pan solicitado.	Desagradable, descompuesto, con olor a productos químicos.
SABOR	Agradable, característico.	Amargo, ácido, con sabor a productos químicos.
TEXTURA	Firme, tostado, fresco, suave de acuerdo a la clase de pan solicitado.	Duro, quebrado, no fresco, mohoso, estrujado.
EMPAQUE	Limpio e integro, identificado con fecha de producción y vencimiento.	Sucio, roto, sin fecha de producción y vencimiento.
TRANSPORTE	Vehículo cerrado, de fácil lavado, en condiciones estrictas de higiene y salubridad, exclusivo para transporte de pan.	Vehículo abierto, sucio, de uso personal, simultáneo o alterno de sustancias tóxicas para alimentos.

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

3.1. El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

3.2. El OFERENTE debe cumplir con las normas sanitarias que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Tarjetas de manipulación de alimentos vigentes de los trabajadores.
- d) Registro Sanitario de referencia o certificación sanitaria de los productos.

N. Morales
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

296

3.3 El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- Cerrado
- De fácil lavado
- En condiciones estrictas de higiene y salubridad.

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

Es prohibido el transporte simultáneo o alterno de sustancias tóxicas con alimentos.

El suministro debe ser transportado con empaque y debe presentarse en recipientes plásticos, debidamente limpios que permitan un adecuado lavado y desinfección.

3.4 Instalaciones

El OFERENTE debe contar con lo siguiente:

- El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del suministro.
- El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.
- El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.

3.5 Personal

El OFERENTE debe contar con el personal suficiente para producción, transporte y entrega del suministro. El personal operativo debe utilizar uniforme limpio y equipo adecuado (redcilla o gorro de tela de color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha), el uniforme debe ser diferente al de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

3.6.1 Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El suministro debe ser entregado diariamente, en el siguiente horario: _____ . Las cantidades y variedad de corte a entregar, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

Nelfa Morales
DIETISTA

Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

3.7 Logística y funcionamiento

3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con un sistema eficiente de almacenamiento, así como para la distribución y entrega de los productos requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7.2 Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.

3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los suministros debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

3.7.4 Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún suministro incluido en la programación realizada, debe dar aviso inmediatamente a la UNIDAD SOLICITANTE de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustentan su justificación.

3.7.5 Condiciones de la recepción de suministro

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del suministro conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

- Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad, precio y condiciones higiénicas requeridas.
- Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- Que el suministro sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del suministro.

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTEMÁN



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



3.7.6 Verificación del cumplimiento de la calidad del suministro.

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique), Servicio de Nutrición y Dietética y autoridades de la UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

- a) Que esté libre de plagas.
- b) Correcta manipulación del Producto.
- c) Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del Producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.

Nelfa Morales
DIETISTA

J. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

299

Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante

Nelfa MORALES
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.

J.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

300

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los Productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas de los productos.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.		

Nelta Mujales
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.

Ji



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

301

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

**CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE
CARNE BLANCA, ANIMAL CERDO**
(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)

Nelfa Morales
DIETISTA

 *J. U. Jorge Mario Vicente Ochoa*
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

302

ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SUMINISTRO DE CARNE BLANCA ANIMAL CERDO

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, requiere la contratación del Suministro de (colocar el nombre del insumo alimenticio) por el periodo de veinticuatro (24) meses, indispensable para la preparación y/o complemento de Dieta Libre y Modificada para los tiempos de almuerzo, cena y refacciones programadas según ciclo de menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las cantidades solicitadas del suministro han sido estimadas según estancia de pacientes y cantidad de personal con beneficio de alimentación del (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) por lo que están sujetas a variación.

Los costos del suministro que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

2.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO CARNE BLANCA ANIMAL CERDO

CÓDIGO PPR	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO APROXIMADO	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
34883	Carne blanca, Animal: Cerdo; Corte: Posta	BOLSA/1 LIBRA		Q 15.00		

2.2 Características que debe cumplir el Suministro

Todo el producto debe ser de primera calidad, adecuado para consumo humano, cumpliendo con las siguientes condiciones de recepción y/o rechazo:

Neza Morales
DIETISTA

J.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

303

CARACTERISTICA	SE ACEPTA	SE RECHAZA
COLOR	Rosado pálido característico.	Verdoso, café oscuro, grisáceo, morado, puntos blancos.
OLOR	Característico	Pútrido, fétido.
TEMPERATURA	Conservando la cadena de frío de 2 a 4 grados centígrados.	Mayor a 4 grados centígrados.
TEXTURA	Suave, firme, húmeda.	Superficie viscosa, con vesículas (enfermedad del Cisticerco) sin firmeza, ni elasticidad, exceso de grasa.
EMPAQUE	Empaque al vacío, limpio e íntegro, identificado con fecha de producción, vencimiento, registro sanitario y marca registrada.	Perforado, en mal estado o sucio, sin marca registrada, sin fecha de producción y vencimiento.

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

3.1. El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

3.2. El OFERENTE debe cumplir con las normas sanitarias que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Tarjetas de manipulación de alimentos vigentes de los trabajadores.
- d) Registro Sanitario de referencia o certificación sanitaria de los productos.

3.3. El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- a) Cerrado
- b) Con cámara refrigerante
- c) De fácil lavado
- d) En condiciones estrictas de higiene y salubridad.

Maria Morales
DIETISTA


T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
 Servicio de Alimentación
 y Nutrición
 IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

304

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

Es prohibido el transporte simultáneo o alterno de sustancias tóxicas con alimentos.

El suministro debe ser transportado con empaque y debe presentarse en recipientes plásticos o bandejas de acero inoxidable, debidamente limpios que permitan un adecuado lavado y desinfección.

3.4 Instalaciones

El OFERENTE debe contar con lo siguiente:

- El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del suministro.
- El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.
- El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.

3.5 Personal

El OFERENTE debe contar con el personal suficiente para producción, transporte y entrega del suministro. El personal operativo debe utilizar uniforme limpio y equipo adecuado (redecilla o gorro de tela de color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha o bata blanca, guantes descartables), el uniforme debe ser diferente al de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

3.6.1 Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El suministro debe ser entregado _____ (cantidad de veces por semana), en el siguiente horario: _____. Las cantidades y variedad de corte a entregar, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7 Logística y funcionamiento

3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con un sistema eficiente de almacenamiento, así



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

305

como para la distribución y entrega de los productos requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7.2 Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.

3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los suministros debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

3.7.4 Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún suministro incluido en la programación realizada, debe dar aviso inmediatamente a la UNIDAD SOLICITANTE de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustente su justificación.

3.7.5 Condiciones de la recepción del suministro

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del suministro conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

- Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad y condiciones higiénicas requeridas.
- Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- Que el suministro sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del suministro.

3.7.6 Verificación del cumplimiento de la calidad del suministro.

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique), Servicio de Nutrición y Dietética y autoridades de la

Nelfa Morales
DIETISTA


T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

300

UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

- Que esté libre de plagas.
- Correcta manipulación del Producto.
- Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.

Nelfa Morales
DIETISTA


Lic. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

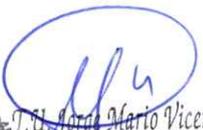
307

Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante

MENDEZA Morales
DIETISTA


T. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA. SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

308

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
Con cámara refrigerante (cuando aplique)		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas de los productos.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.		

*Maria Morales
DIETISTA*

*T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO*

[Handwritten signature]



**LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.**

[Handwritten signature]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

309

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNE ROJA

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.


DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

310

ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SUMINISTRO DE CARNE ROJA

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, requiere la contratación del Suministro de (colocar el nombre del insumo alimenticio) por el periodo de veinticuatro (24) meses, indispensable para la preparación y/o complemento de Dieta Libre y Modificada para los tiempos de almuerzo, cena y refacciones programadas según ciclo de menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las cantidades solicitadas del suministro han sido estimadas según estancia de pacientes y cantidad de personal con beneficio de alimentación del (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) por lo que están sujetas a variación.

Los costos del suministro que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

2.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO DE CARNE ROJA

CÓDIGO PPR	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO APROXIMADO	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
2265	Carne Animal: Res; Clase: Roja; Corte: Molida;	BOLSA/1 LIBRA		Q 19.00		

2.2 Características que debe cumplir el Suministro

Todo el producto debe ser de primera calidad, adecuado para consumo humano, cumpliendo con las siguientes condiciones de recepción y/o rechazo:



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.

J. D. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

311

CARACTERÍSTICA	SE ACEPTA	SE RECHAZA
COLOR	Brillante ligeramente rojizo, característico.	Verdoso, café oscuro.
OLOR	Ligero característico.	Desagradable, mal olor (pútrido).
TEMPERATURA	Conservando la cadena de frío de 2 a 4 grados centígrados.	Mayor de 4 grados centígrados o sin refrigeración.
TEXTURA	Firme, elástica, magra.	Superficie viscosa, sin firmeza, ni elasticidad, exceso de grasa.
EMPAQUE	Empaque al vacío, limpio e íntegro, identificado con fecha de producción, vencimiento, registro sanitario y marca registrada.	Perforado, en mal estado o sucio, sin marca registrada, sin fecha de producción y vencimiento.

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

3.1. El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

3.2. El OFERENTE debe cumplir con las normas sanitarias que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Tarjetas de manipulación de alimentos vigentes de los trabajadores.
- d) Registro Sanitario de referencia o certificación sanitaria de los productos.

3.3. El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- a) Cerrado
- b) Con cámara refrigerante
- c) De fácil lavado
- d) En condiciones estrictas de higiene y salubridad.



LICDA SANDRA LISET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.

T. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS - HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

312

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

Es prohibido el transporte simultáneo o alterno de sustancias tóxicas con alimentos.

El suministro debe ser transportado con empaque y debe presentarse en recipientes plásticos o bandejas de acero inoxidable, debidamente limpios que permitan un adecuado lavado y desinfección.

3.4 Instalaciones

El OFERENTE debe contar con lo siguiente:

- El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del suministro.
- El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.
- El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.

3.5 Personal

El OFERENTE debe contar con el personal suficiente para producción, transporte y entrega del suministro. El personal operativo debe utilizar uniforme limpio y equipo adecuado (redcilla o gorro de tela de color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha o bata blanca, guantes descartables), el uniforme debe ser diferente al de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

3.6.1 Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El suministro debe ser entregado _____ (veces por semana), en el siguiente horario: _____. Las cantidades y variedad de corte a entregar, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7 Logística y funcionamiento

3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con un sistema eficiente de almacenamiento, así



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA. SANDRA LUZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
IGSS



como para la distribución y entrega de los productos requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7.2 Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.

3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los suministros debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

3.7.4 Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún suministro incluido en la programación realizada, debe dar aviso inmediatamente a la UNIDAD SOLICITANTE de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustente su justificación.

3.7.5 Condiciones de la recepción del suministro

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del suministro conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

- a) Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad, y condiciones higiénicas requeridas.
- b) Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- c) Que el suministro sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- d) La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del suministro.

3.7.6 Verificación del cumplimiento de la calidad del suministro.

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique), Servicio de Nutrición y Dietética y autoridades de la



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

J.C.A. SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
I.G.S.S.

Handwritten mark

Handwritten mark



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

314

UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

- a) Que esté libre de plagas.
- b) Correcta manipulación del suministro.
- c) Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.





Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

315

Encargada del Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

J.C.D.A. SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

316

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
Con cámara refrigerante		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas de los productos.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.		

HOSPITAL DE GINECO-OBSTETRICIA Y SERVICIOS DE NUTRICION
JEFATURA
 I.G.S.S.

[Handwritten signature]



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
 Servicio de Alimentación y Nutrición
 IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

DR. SANDRA LIZET HERNANDEZ
 NUTRICIONISTA
 HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
 I.G.S.S.

[Handwritten mark]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

317

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNE BLANCA (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)





Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SUMINISTRO DE CARNE BLANCA

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, requiere la contratación del Suministro de (colocar el nombre del insumo alimenticio) por el periodo de veinticuatro (24) meses, indispensable para la preparación y/o complemento de Dieta Libre y Modificada para los tiempos de almuerzo, cena y refacciones programadas según ciclo de menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las cantidades solicitadas del suministro han sido estimadas según estancia de pacientes y cantidad de personal con beneficio de alimentación del (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) por lo que están sujetas a variación.

Los costos del suministro que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

2.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO DE CARNE BLANCA

CÓDIGO PPR	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO APROXIMADO	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
61457	Carne blanca; Animal: Pollo, Corte: Entero, Tipo: Blanco	Bolsa - Libra		Q 12.50		Unidad de 3.5 a 4 libras

2.2 Características que debe cumplir el Suministro

Todo el producto debe ser de primera calidad, adecuado para consumo humano, cumpliendo con las siguientes condiciones de recepción y/o rechazo:





Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

CARACTERISTICA	SE ACEPTA	SE RECHAZA
COLOR	Blanco característico, levemente rosado.	Verdoso, café oscuro, grisáceo, morado.
OLOR	Característico	Pútrido, fétido.
TEMPERATURA	Conservando la cadena de frio de 2 a 4 grados centígrados.	Mayor a 4 grados centígrados.
TEXTURA	Suave, firme, húmeda.	Superficie viscosa, sin firmeza, ni elasticidad. Con plumas en la piel, exceso de grasa.
EMPAQUE	Empaque al vacío, limpio e íntegro, identificado con fecha de producción, vencimiento, registro sanitario y marca registrada.	Perforado, en mal estado o sucio, sin marca registrada, sin fecha de producción y vencimiento.

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

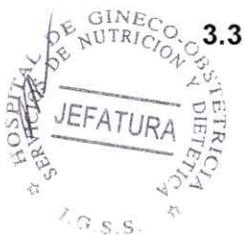
3.1. El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

3.2. El OFERENTE debe cumplir con las normas sanitarias que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Tarjetas de manipulación de alimentos vigentes de los trabajadores.
- d) Registro Sanitario de referencia o certificación sanitaria de los productos.

3.3 El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- a) Cerrado
- b) Con cámara refrigerante
- c) De fácil lavado
- d) En condiciones estrictas de higiene y salubridad.





Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

Es prohibido el transporte simultáneo o alterno de sustancias tóxicas con alimentos.

El suministro debe ser transportado con empaque y debe presentarse en recipientes plásticos o bandejas de acero inoxidable, debidamente limpios que permitan un adecuado lavado y desinfección.

3.4 Instalaciones

El OFERENTE debe contar con lo siguiente:

- a) El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del suministro.
b) El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.
c) El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
d) Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.

3.5 Personal

El OFERENTE debe contar con el personal suficiente para producción, transporte y entrega del suministro. El personal operativo debe utilizar uniforme limpio y equipo adecuado (redecilla o gorro de tela de color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha o bata blanca, guantes descartables), el uniforme debe ser diferente al de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

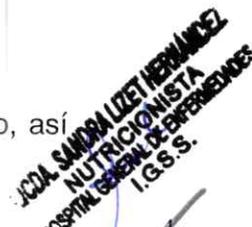
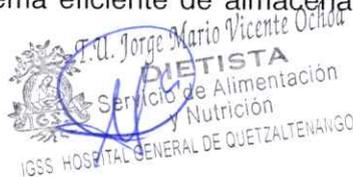
3.6.1 Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El suministro debe ser entregado _____(cantidad de veces por semana), en el siguiente horario: _____. Las cantidades y variedad de corte a entregar, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7 Logística y funcionamiento

3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con un sistema eficiente de almacenamiento, así



[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



como para la distribución y entrega de los productos requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7.2 Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.

3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los suministros debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

3.7.4 Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún suministro incluido en la programación realizada, debe dar aviso inmediatamente a la UNIDAD SOLICITANTE de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustente su justificación.

3.7.5 Condiciones de la recepción de suministro

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del suministro conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

- Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad, precio y condiciones higiénicas requeridas.
- Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- Que el suministro sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del suministro.

3.7.6 Verificación del cumplimiento de la calidad del suministro.

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique) de Nutrición y Dietética y autoridades de la





Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

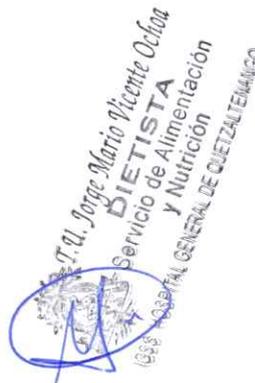
Colocar el nombre del servicio

322

UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

- a) Que esté libre de plagas.
- b) Correcta manipulación del Producto.
- c) Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.



[Handwritten mark]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

323

Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante



Li



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

324

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
Con cámara refrigerante		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas de los productos.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.		



Handwritten mark

Handwritten mark



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

325

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE LÁCTEOS (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)

Nerya Morales
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE EMERGENCIAS
IGSS



ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SUMINISTRO DE LÁCTEOS

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, requiere la contratación del Suministro de (colocar el nombre del insumo alimenticio) por el periodo de veinticuatro (24) meses, indispensable para la preparación y/o complemento de Dieta Libre y Modificada para los tiempos de desayuno, almuerzo, cena y refacciones programadas según ciclo de menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las cantidades solicitadas del suministro han sido estimadas según estancia de pacientes y cantidad de personal con beneficio de alimentación del (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) por lo que están sujetas a variación.

Los costos del suministro que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

2.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO DE TORTILLAS

CÓDIGO PPR	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO APROXIMADO	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
39715	Crema, Variedad: Pura	BOLSA/1 LITRO		Q32.00		

2.2 Características que debe cumplir el Suministro

Todo el producto debe ser de primera calidad, adecuado para consumo humano, cumpliendo con las siguientes condiciones de recepción y/o rechazo:

CARACTERÍSTICA	SE ACEPTA	SE RECHAZA
COLOR	Característico de cada producto.	Amarillento (queso y requesón), manchado, mohoso.
OLOR	Característico de cada producto.	Mal olor (pútrido), no característico.
SABOR	Característico de cada	Amargo, ácido, fermentado,

Neve Morales
DIETISTA

J. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



ACOK SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

327

	producto.	exceso de sal.
TEMPERATURA	Conservando la cadena de frío de 2 a 4 grados centígrados.	Mayor de 4 grados centígrados o sin refrigeración.
TEXTURA	Firme, elástico y ligeramente húmedo.	Superficie viscosa, acuosa, sin firmeza, ni elasticidad, granulosa.
EMPAQUE	Empaque al vacío, limpio e íntegro, identificado con fecha de producción, vencimiento, registro sanitario y marca registrada. Envase tetrapack: Caja en buen estado, sin abolladuras u oxidación.	Perforado, en mal estado o sucio, sin marca registrada, sin fecha de producción y vencimiento. Envase tetrapack: Cajas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimientos, hinchadas.

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

3.1. El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

3.2. El OFERENTE debe cumplir con las normas sanitarias que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Tarjetas de manipulación de alimentos vigentes de los trabajadores.
- d) Registro Sanitario de referencia o certificación sanitaria de los productos.

3.3 El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- a) Cerrado
- b) Con cámara refrigerante
- c) De fácil lavado
- d) En condiciones estrictas de higiene y salubridad.

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



DR. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO
IGSS

Handwritten signature



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

328

Es prohibido el transporte simultáneo o alterno de sustancias tóxicas con alimentos.

El suministro debe ser transportado con empaque y debe presentarse en recipientes plásticos o bandejas de acero inoxidable, debidamente limpios que permitan un adecuado lavado y desinfección.

3.4 Instalaciones

El OFERENTE debe contar con lo siguiente:

- El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del suministro.
- El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.
- El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.

3.5 Personal

El OFERENTE debe contar con el personal suficiente para producción, transporte y entrega del suministro. El personal operativo debe utilizar uniforme limpio y equipo adecuado (redcilla o gorro de tela de color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha o bata blanca, guantes descartables), el uniforme debe ser diferente al de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

3.6.1 Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El suministro debe ser entregado _____ (cantidad de veces por semana), en el siguiente horario: _____. Las cantidades y variedad a entregar, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7 Logística y funcionamiento

3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con un sistema eficiente de almacenamiento, así como para la distribución y entrega de los productos requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE.

elfa Morales
DIETISTA


T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO




LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERÍAS
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

329

3.7.2 Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.

3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los suministros debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

3.7.4 Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún suministro incluido en la programación realizada, debe dar aviso inmediatamente a la UNIDAD SOLICITANTE de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustente su justificación.

3.7.5 Condiciones de la recepción de suministro

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del suministro conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

- Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad y condiciones higiénicas requeridas.
- Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- Que el suministro sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del suministro.

3.7.6 Verificación del cumplimiento de la calidad del suministro.

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique), Servicio de Nutrición y Dietética y autoridades de la UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

Marta Morales
DIETISTA
T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LUZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE EMERGENCIAS
IGSS



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

330

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

- a) Que esté libre de plagas.
- b) Correcta manipulación del producto.
- c) Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.

Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante

Morales
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE CUREZA, TEGUCIGALPA



ACIA SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
IGSS



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

331

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
Con cámara refrigerante		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
Un lugar en donde se manipule el suministro protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del producto.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.		

MARÍA MORALES
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
 Servicio de Alimentación
 y Nutrición
 IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



JICA SANDRA LIZET HERNANDEZ
 NUTRICIONISTA
 HOSPITAL GENERAL DE EMERGENCIAS
 IGSS S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

332

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ABARROTES (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)

W
Nelfa Morales
DIETISTA



M
D. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

L
LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERÍAS
I.G.S.S.



ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SUMINISTRO DE ABARROTES

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, requiere la contratación del Suministro de (colocar el nombre del insumo alimenticio) por el periodo de veinticuatro (24) meses, indispensable para la preparación y/o complemento de Dieta Libre y Modificada para los tiempos de desayuno, almuerzo, cena y refacciones programadas según ciclo de menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las cantidades solicitadas del suministro han sido estimadas según estancia de pacientes y cantidad de personal con beneficio de alimentación del (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) por lo que están sujetas a variación.

Los costos del suministro que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

2.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO DE ABARROTES

Table with 7 columns: CÓDIGO PPR, DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, CANTIDAD ESTIMADA PARA 24 MESES, PRECIO UNITARIO APROXIMADO, MONTO TOTAL, ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO. Row 1: 29787, Aceite; Categoría: Omega 3 dha antioxidante; Tipo: Comestible vegetal, ENVASE DE 5 GALONES, Q 245.00

2.2 Características que debe cumplir el Suministro

Todo el producto debe ser de primera calidad, adecuado para consumo humano, cumpliendo con las siguientes condiciones de recepción y/o rechazo:

Nelly Morales DIETISTA



T. U. Jorge Mario Vicente Ochoa DIETISTA Servicio de Alimentación y Nutrición HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA SANDRA LIET HERNÁNDEZ NUTRICIONISTA HOSPITAL GENERAL DE EMERGENCIAS IGSS

Handwritten signature

Handwritten signature



Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

CARACTERISTICAS	SE ACEPTA	SERA RECHAZADO
SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña	Empaque perforado, roto o con presencia de moho. Restos de insectos o huevecillos.
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas, conservas caceras.
INFORMACIÓN EN ETIQUETA	Impresa la fecha de caducidad del producto, valor nutricional, registro sanitario	Sin fecha de caducidad, sin valor nutricional, sin registro sanitario.

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

3.1. El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

3.2. El OFERENTE debe cumplir con las normas sanitarias que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Registro Sanitario de referencia o certificación sanitaria de los productos.

3.3 El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- a) Cerrado
- b) De fácil lavado
- c) En condiciones estrictas de higiene y salubridad.

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

Es prohibido el transporte simultáneo o alternativo de sustancias tóxicas con alimentos.

3.4 Instalaciones

El OFERENTE debe contar con lo siguiente:



Nela Morales
DIETISTA

Handwritten signature



- a) El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del suministro.
- b) El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.
- c) El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.

3.5 Personal

El OFERENTE debe contar con el personal suficiente para el transporte y entrega del suministro. El personal operativo debe utilizar uniforme limpio y equipo adecuado (redecilla o gorro de tela de color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha), el uniforme debe ser diferente al de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

3.6.1 Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El suministro debe ser entregado _____, (cantidad de veces por mes) en el siguiente horario: _____. Las cantidades y variedad de corte a entregar, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7 Logística y funcionamiento

3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con un sistema eficiente de almacenamiento, así como para la distribución y entrega de los productos requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7.2 Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.

3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los suministros debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

Nelfa Mora
DIETISTA



[Handwritten mark]



Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

3.7.4 Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún suministro incluido en la programación realizada, debe dar aviso inmediatamente a la UNIDAD SOLICITANTE de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustente su justificación.

3.7.5 Condiciones de la recepción del suministro

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del suministro conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

- a) Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad, precio y condiciones higiénicas requeridas.
- b) Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- c) Que el suministro sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- d) La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del suministro.

3.7.6 Verificación del cumplimiento de la calidad del suministro.

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique), Servicio de Nutrición y Dietética y autoridades de la UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

- a) Que esté libre de plagas.
- b) Correcta manipulación del Producto.
- c) Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor

Melfa Morales
DIETISTA



DR. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
I.G.S.S.
5

J



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

337

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.

Nelva Morales
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERÍAS
IGSS

2



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

338

Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante

Marta Morales
DIETISTA



J.M. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA. SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
IGSS

[Handwritten mark]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

3391

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del producto.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.		

Neftalí Morales
DIETISTA



T. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO IGSS



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

340

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

**CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE
FRUTAS Y VERDURAS
(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)**

M **Neita Morales**
DIETISTA

J

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



JCDA SANDRA LUZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE EMERGENCIAS
IGSS
[Signature]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

341

ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, requiere la contratación del Suministro de (colocar el nombre del suministro alimenticio) por el periodo de veinticuatro (24) meses, indispensable para la preparación y/o complemento de Dieta Libre y Modificada para los tiempos de desayuno, almuerzo, cena y refacciones programadas según ciclo de menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las cantidades solicitadas del suministro han sido estimadas según estancia de pacientes y cantidad de personal con beneficio de alimentación del (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) por lo que están sujetas a variación.

Los costos del suministro que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

2.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS

CÓDIGO PPR	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO APROXIMADO	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
20865	Acelga; Grupo: Hierba;	Manojo/1 Unidad(es)	2,840	Q 2.68	Q 7,611.20	Vegetal verde oscuro brillante, fresco, manojo de 1 libra.

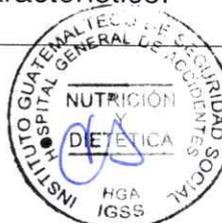
2.2 Características que debe cumplir el Suministro

Todo el producto debe ser de primera calidad, adecuado para consumo humano, cumpliendo con las siguientes condiciones de recepción y/o rechazo:

CARACTERÍSTICA	SE ACEPTA	SE RECHAZA
COLOR	Característico a cada fruta y verdura según su estado de madurez, brillante.	Oxidado, opaco.
OLOR	Aromático, característico de cada fruta y verdura.	Pútrido, fermentado.
SABOR	Agradable característico.	Desagradable, fermentado, insípido.

Veinte Morales
DIETISTA

Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

342

TEXTURA	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, magulladuras, mohoso, sin firmeza, partidos, cáscara dañada y/o cortados.
---------	---------------------------------------	---

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

3.1. El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

3.2. El OFERENTE debe cumplir con las normas sanitarias que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Tarjetas de manipulación de alimentos.

3.3. El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- a) Cerrado
- b) De fácil lavado
- c) En condiciones estrictas de higiene y salubridad.

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

Es prohibido el transporte simultáneo o alternativo de sustancias tóxicas con alimentos.

El suministro debe ser transportado con empaque y debe presentarse en recipientes plásticos, debidamente limpios que permitan un adecuado lavado y desinfección.

3.4 Instalaciones

El OFERENTE debe contar con lo siguiente:

- a) El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del suministro.
- b) El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.
- c) El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables
- d) Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los

*Nancy Morales
DIETISTA*

[Handwritten signature]

Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



JACIA SANDRA LIET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
I.G.S.S.
[Handwritten signature]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

343

utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.

3.5 Personal

El OFERENTE debe contar con el personal suficiente para el transporte y entrega del suministro. El personal operativo debe utilizar uniforme limpio y equipo adecuado (redecilla o gorro de tela de color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha), el uniforme debe ser diferente al de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

3.6.1 Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El suministro debe ser entregado _____, (cantidad de veces por semana) en el siguiente horario: _____. Las cantidades y variedad de producto a entregar, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7 Logística y funcionamiento

3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con un sistema eficiente de almacenamiento, así como para la distribución y entrega de los productos requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7.2 Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.

3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los suministros debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

3.7.4 Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún suministro incluido en la programación realizada, debe dar aviso inmediatamente a la UNIDAD SOLICITANTE de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustente su justificación.

Maria M. Dietista

Dr. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



SANDRA LIET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO
IGSS



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

344

3.7.5 Condiciones de la recepción de suministro

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del suministro conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

- Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad, precio y condiciones higiénicas requeridas.
- Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- Que el suministro sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del suministro.

3.7.6 Verificación del cumplimiento de la calidad del suministro.

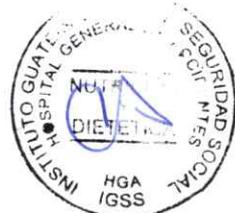
La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique), Servicio de Nutrición y Dietética y autoridades de la UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

- Que esté libre de plagas.
- Correcta manipulación del producto.
- Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.

*Welfa Morales
DIETISTA*

*T. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO*



*J. J. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO
IGSS S.*



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

345

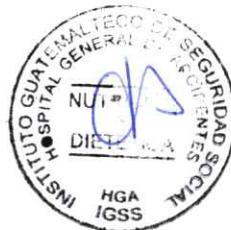
Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante

*MELITA MURILLO
DIETISTA*

*T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO*



*LICDA SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
IGSS*



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

346

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas de los productos.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.		

Melba M...
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICIA SANDRA LIET HERNUANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
IGSS

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

347

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

**CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE
HUEVO DE GALLINA
(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)**

Nefta Morales
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO
IGSS



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

348

ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SUMINISTRO DE HUEVO DE GALLINA

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, requiere la contratación del Suministro de (colocar el nombre del suministro alimenticio) por el periodo de veinticuatro (24) meses, indispensable para la preparación y/o complemento de Dieta Libre y Modificada para los tiempos de desayuno, almuerzo, cena y refacciones programadas según ciclo de menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las cantidades solicitadas del suministro han sido estimadas según estancia de pacientes y cantidad de personal con beneficio de alimentación del (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) por lo que están sujetas a variación.

Los costos del suministro que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

2.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO DE HUEVO DE GALLINA

CÓDIGO PPR	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO APROXIMADO	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
38222	Huevos Color: Blanco; Origen: Gallina; Peso de cada huevo: 75 Gramos(s); Tamaño: Extra grande,	CAJA DE 12 CARTONES DE 30 UNIDADES CADA UNO		Q300.00		DE 75 GRAMOS CADA HUEVO

2.2 Características que debe cumplir el Suministro

Todo el producto debe ser de primera calidad, adecuado para consumo humano, cumpliendo con las siguientes condiciones de recepción y/o rechazo:

Nelly Morales
DIETISTA



T. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA. SANDRA LUZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
IGSS



CARACTERÍSTICAS	SE ACEPTA	SERA RECHAZADO
ENTREGA	Limpios, frescos, fecha de vencimiento en cada unidad, cartón verde, con el peso indicado	Quebrados, con moho, con cuerpos extraños, peso menor al indicado

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

3.1. El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

3.2. El OFERENTE deberá cumplir con las normas sanitarias que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Registro Sanitario de referencia o certificación sanitaria de los productos.

3.3 El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- a) Cerrado
- b) De fácil lavado
- c) En condiciones estrictas de higiene y salubridad.

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

Es prohibido el transporte simultáneo o alternativo de sustancias tóxicas con alimentos.

3.4 Instalaciones

El OFERENTE debe contar con lo siguiente:

- a) El lugar en donde se manipule el suministro debe estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del suministro.
- b) El lugar debe estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.
- c) El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias.

Melva Morales
NUTRICIONISTA

SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS



Jorge Mario Picante Ochoa
NUTRICIONISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.

3.5 Personal

El OFERENTE debe contar con el personal suficiente para el transporte y entrega del suministro. El personal operativo debe utilizar uniforme limpio y equipo adecuado (reddecilla o gorro de tela de color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha), el uniforme debe ser diferente al de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

3.6.1 Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El suministro debe ser entregado _____ (cantidad de veces por semana) en el siguiente horario: _____. La cantidad del producto a entregar, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7 Logística y funcionamiento

3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con un sistema eficiente de almacenamiento, así como para la distribución y entrega de los productos requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7.2 Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.

3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los suministros debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

3.7.4 Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún suministro incluido en la programación realizada, debe dar aviso inmediatamente a la UNIDAD SOLICITANTE de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustente su justificación.

*Nelta Morales
DIETISTA*



*CSA SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
I.G.S.S.*



3.7.5 Condiciones de la recepción de suministro

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del suministro conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

- Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad, precio y condiciones higiénicas requeridas.
- Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- Que el suministro sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del suministro.

3.7.6 Verificación del cumplimiento de la calidad del suministro.

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique), Servicio de Nutrición y Dietética y autoridades de la UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

- Que esté libre de plagas.
- Correcta manipulación del producto.
- Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.

Neif Morales
DIETISTA



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature and stamp of Licda. Sandra Leticia Hernández, Nutricionista, Hospital General de Referencia, I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

352

Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante

Morales
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

[Handwritten signature]

JICA SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
I.G.S.S.

[Handwritten mark]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

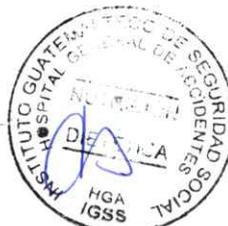
Colocar el nombre del servicio

353

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del producto.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.		

Melba Morales
DIETISTA



T. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUITZALTENANGO

LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

354

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE EMBUTIDOS (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)

Nelfa Morales
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.

li



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

355

ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SUMINISTRO DE EMBUTIDOS

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, requiere la contratación del Suministro de (colocar el nombre del insumo alimenticio) por el periodo de veinticuatro (24) meses, indispensable para la preparación y/o complemento de Dieta Libre y Modificada para los tiempos de desayuno, almuerzo, cena y refacciones programadas según ciclo de menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las cantidades solicitadas del suministro han sido estimadas según estancia de pacientes y cantidad de personal con beneficio de alimentación del (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) por lo que están sujetas a variación.

Los costos de los suministros que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

2.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO DE EMBUTIDOS

CÓDIGO PPR	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO APROXIMADO	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
20763	Jamón, Animal: Pavo	BOLSA /1 LIBRA		Q20.25		12 rodajas por libra

2.2 Características que debe cumplir el Suministro

Todo el producto debe ser de primera calidad, adecuado para consumo humano, cumpliendo con las siguientes condiciones de recepción y/o rechazo:

Nelly Morales
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

356

CARACTERISTICA	SE ACEPTA	SE RECHAZA
COLOR	Característico de cada producto.	Verdoso, café oscuro, grisáceo, morado.
OLOR	Característico de cada producto.	Pútrido, fétido.
TEMPERATURA	Característico de cada producto.	Salado, picante, amargo.
TEXTURA	Conservando la cadena de frio de 2 a 4 grados centígrados.	Mayor a 4 grados centígrados.
EMPAQUE	Suave, firme, levemente húmeda.	Superficie viscosa, sin firmeza, ni elasticidad, exceso de grasa.
	Empaque al vacío, limpio e íntegro, identificado con fecha de producción, vencimiento, registro sanitario y marca registrada.	Perforado, en mal estado o sucio, sin marca registrada, sin fecha de producción y vencimiento.

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

3.1. El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

3.2. El OFERENTE debe cumplir con las normas sanitarias que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Tarjetas de manipulación de alimentos vigentes de los trabajadores.
- d) Registro Sanitario de referencia o certificación sanitaria de los productos.

3.3 El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- a) Cerrado
- b) Con cámara refrigerante

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
 Servicio de Alimentación y Nutrición
 IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



DR. SANDRA LIZET HERNANDEZ
 NUTRICIONISTA
 HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
 I.G.S.S.

MORALE
DIETISTA

J.

3



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

357

- c) De fácil lavado
- d) En condiciones estrictas de higiene y salubridad.

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

Es prohibido el transporte simultáneo o alterno de sustancias tóxicas con alimentos.

El suministro debe ser transportado con empaque y debe presentarse en recipientes plásticos o bandejas de acero inoxidable, debidamente limpios que permitan un adecuado lavado y desinfección.

3.4 Instalaciones

El OFERENTE debe contar con lo siguiente:

- a) El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del suministro.
- b) El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.
- c) El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.

3.5 Personal

El OFERENTE debe contar con el personal suficiente para producción, transporte y entrega del suministro. El personal operativo debe utilizar uniforme limpio y equipo adecuado (redcilla o gorro de tela de color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha o bata blanca, guantes descartables), el uniforme debe ser diferente al de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

3.6.1 Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El suministro debe ser entregado _____ (cantidad de veces por semana) en el siguiente horario: _____. Las cantidades y variedad de producto a entregar, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7 Logística y funcionamiento

Melfa Morales
DIETISTA

J. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
IGSS



3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con un sistema eficiente de almacenamiento, así como para la distribución y entrega de los productos requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7.2 Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.

3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los suministros debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

3.7.4 Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún suministro incluido en la programación realizada, debe dar aviso inmediatamente a la UNIDAD SOLICITANTE de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustente su justificación.

3.7.5 Condiciones de la recepción del suministro

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del suministro conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

- a) Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad y condiciones higiénicas requeridas.
- b) Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- c) Que el suministro sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- d) La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del producto.

Melfa Morales
DIETISTA

J.
T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



Sandra Lizet Hernández
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
I.G.S.S.



3.7.6 Verificación del cumplimiento de la calidad del suministro.

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique), Servicio de Nutrición y Dietética y autoridades de la UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

- a) Que esté libre de plagas.
- b) Correcta manipulación del producto.
- c) Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.

Melfa Morales
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO




LICDA. SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE EMERGENCIAS
IGSS



J.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

300

Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante

M. Morales
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



DR. SANDRA LUZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
IGSS

7



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

301

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
Con cámara refrigerante		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas de los productos.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.		

M. MORALES
REVISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
 Servicio de Alimentación
 y Nutrición
 IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



LICDA SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
 IGSS



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

362

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE TORTILLA (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)

sp

~~Nombre Solicitante~~
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
IGSS

1



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

363

ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SUMINISTRO DE TORTILLA

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, requiere la contratación del Suministro de (colocar el nombre del insumo alimenticio) por el periodo de veinticuatro (24) meses, indispensable para la preparación y/o complemento de Dieta Libre y Modificada para los tiempos de almuerzo, cena y refacciones programadas según ciclo de menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las cantidades solicitadas del suministro han sido estimadas según estancia de pacientes y cantidad de personal con beneficio de alimentación del (Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) por lo que están sujetas a variación.

Los costos del suministro que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

2.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO DE TORTILLA

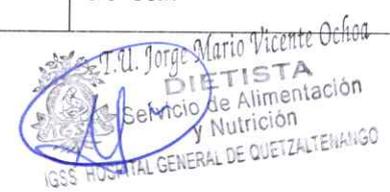
CÓDIGO PPR	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO APROXIMADO	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
2391	TORTILLA, TIPO: MAÍZ	12 UNIDADES POR LIBRA		Q 3.95		

2.2 Características que debe cumplir el Suministro

Todo el producto debe ser de primera calidad, adecuado para consumo humano, cumpliendo con las siguientes condiciones de recepción y/o rechazo:

CARACTERÍSTICA	SE ACEPTA	SE RECHAZA
COLOR	Característico a Tortilla.	Obscura, manchada, cruda o quemada.
OLOR	Característico a Tortilla.	Desagradable, descompuesto, con olor a productos químicos.
SABOR	Agradable, característico.	Amargo, ácido, alto contenido de cal.

Nelfa Mora
DIETISTA



JCDA SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
I.G.S.S.

Handwritten signature and number 2



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

364

TEMPERATURA	De 60° a 75° C.	Tibias o frías (menor a 60°C).
TEXTURA	Suave, firme, bien cocidas.	Superficie viscosa, sin firmeza ni elasticidad, reseca, duras, quebradas, crudas.
ENTREGA	Cajas térmicas, servilletas de manta, grandes y limpias.	Cajas térmicas sucias, rotas, servilletas con olor desagradable o con olor a productos químicos.
TRANSPORTE	Vehículo cerrado, de fácil lavado, en condiciones estrictas de higiene y salubridad, exclusivo para transporte de tortilla.	Vehículo abierto, sucio, de uso personal, simultáneo o alterno de sustancias tóxicas para alimentos.

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

3.1. El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

3.2. El OFERENTE deberá cumplir con las normas sanitarias que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Tarjetas de manipulación de alimentos vigentes de los trabajadores.
- d) Registro Sanitario de referencia o certificación sanitaria de los productos cuando aplique.

3.3. El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- a) Cerrado
- b) De fácil lavado
- c) En condiciones estrictas de higiene y salubridad.

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

M. Morales
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

JOSFA SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERÍAS
I.G.S.S.
[Signature]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

361

Es prohibido el transporte simultáneo o alternativo de sustancias tóxicas con alimentos.

El suministro debe ser transportado con empaque y debe presentarse en recipientes plásticos, debidamente limpios que permitan un adecuado lavado y desinfección.

3.4 Instalaciones

El OFERENTE debe contar con lo siguiente:

- El lugar en donde se manipule el suministro debe estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del suministro.
- El lugar debe estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.
- El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del **suministro**.

3.5 Personal

El OFERENTE debe contar con el personal suficiente para producción, transporte y entrega del **suministro**. El personal operativo debe utilizar uniforme limpio y equipo adecuado (redcilla o gorro de tela de color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha), el uniforme debe ser diferente al de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

3.6.1 Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El **suministro** debe ser entregado diariamente, en el siguiente horario: _____ . Las cantidades, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

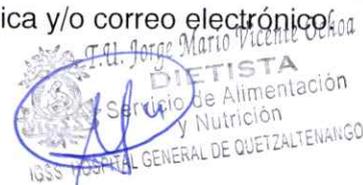
3.7 Logística y funcionamiento

3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con un sistema eficiente de almacenamiento, así como para la distribución y entrega de los **productos** requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7.2 Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.





Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

300

3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los **suministros** debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

3.7.4 Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún **suministro** incluido en la programación realizada, debe dar aviso inmediatamente a la UNIDAD SOLICITANTE de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustente su justificación.

3.7.5 Condiciones de la recepción del **suministro**

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del **suministro** conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

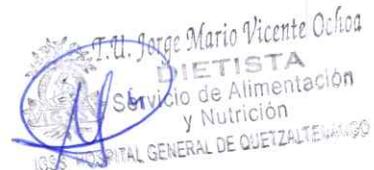
- Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad, precio y condiciones higiénicas requeridas.
- Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- Que el **suministro** sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del **suministro**.

3.7.6 Verificación del cumplimiento de la calidad del **suministro**.

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique), Servicio de Nutrición y Dietética y autoridades de la UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

- Que esté libre de plagas.
- Correcta manipulación del producto.
- Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.

Jeifa Morales
DIETISTA



Sandra Lizet Hernández
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERAS
I.G.S.S.

[Handwritten signature]
5



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

367

- d) Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.

DIETISTA
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

DR. SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
I.G.S.S.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

368

Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante

NETA MORALES
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICDA SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIA
I.G.S.S.

Juan

J.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

309

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del producto.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro .		

Nelfa Morales
DIETISTA



T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

LICIA SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ESPERANZA
I.G.S.S.

2.

8



Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

PEDIDO SA-06 No. ____/20__

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS
(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante)

Netta Morales
DIETISTA

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO



JJCA SANDRA LIZET HERNANDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ESPERANZA
IGSS S.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TECNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

(Colocar el nombre de la Unidad Solicitante) del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, requiere la compra del Suministro de (colocar el nombre del insumo alimenticio), por un período de veinticuatro (24) meses, indispensable para la preparación de Dieta Libre para los tiempos de desayuno, almuerzo, cena y refacciones programados según Ciclo de Menú, para pacientes y personal con beneficio de alimentación.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El suministro debe ingresar según peso establecido y de primera calidad, y debe tener características organolépticas aceptables. La cantidad de carne de pollo solicitada es de 3 onzas para tamales, paches y chuchitos.

Los costos del suministro que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deben corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional.

2.1 REQUERIMIENTO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS

CÓDIGO PPR	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO EN QUETZALES (CON IVA)	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
65442	Pache, Carne: Pollo; Clase: Alimento;	UNIDAD		Q 5.80		Tamalito hecho de papa, de pollo, sin chile, peso neto 12 onzas, 3 onzas de pollo cada uno,
65441	Tamal, Sabor: Pollo; Tipo: Maíz nixtamalizado;	UNIDAD		Q 5.80		Alimento cocido a base de harina de maíz con relleno de pollo envuelto en hoja de maxan, peso neto 12 onzas, 3 onzas de pollo cada uno.
66548	Tamal, Clase: Chuchito; Sabor: Pollo; Tipo: Maíz nixtamalizado;	UNIDAD		Q 4.00		Alimento cocido a base de harina de maíz con relleno de pollo envuelto en tuza, peso neto 7 onzas, 3 onzas de pollo cada uno.

J.M. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

NEHO
DIETISTA



JICA SANDRA LUZET HERRERA
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO
IGSS



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

372

CÓDIGO PPR	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD PARA 24 MESES	PRECIO UNITARIO EN QUETZALES (CON IVA)	MONTO TOTAL	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
66633	Taco, Clase: Relleno; Sabor: Res;	UNIDAD de 3 onz		Q 4.00		Alimento enrollado de tortilla a base de harina de maíz frita en aceite con relleno de res, 3 onzas de res cada uno.
TOTAL						

2.2 Características que debe cumplir el Suministro de Alimentos Preparados:

El producto deberá ser de primera calidad, adecuado para consumo humano, cumpliendo con las siguientes condiciones:

CARACTERÍSTICA	SE ACEPTA	SE RECHAZA
COLOR	Atractivo a la vista, de acuerdo a la clase de alimento solicitado.	Obscuro, o muy pálido,
OLOR	Ligero característico, agradable	Desagradable, mal olor (pútrido), Olor ahumado o quemado
TEMPERATURA	Alta, caliente, aptos para consumo inmediato, en el caso de tamales, paches y chuchitos, Tacos: temperatura ambiente	Tibios o fríos
TEXTURA	Suave, firme, bien cocidos, Tacos: tostados	Superficie viscosa. Sin firmeza, o masa con grumos,
TRANSPORTE	Cajas térmicas o bandejas de acero inoxidable, alimentos protegidos	Cajas térmicas sucias, rotas, con riesgo de contaminación, alimentos sin protección

2.3. PRESENTACIÓN: los tamales y paches deben venir envueltos en las hojas de plátano y maxán, según las costumbres culinarias guatemaltecas, los chuchitos en tuza, los tacos deberán presentarse en platos pequeños desechables, dos unidades

J

Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
 Servicio de Alimentación y Nutrición
 IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

Nelfa Morales
DIETISTA



LICDA SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
 HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
 I.G.S.S.



Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

cada plato, tapados con plástico autoadherible, la salsa, queso seco y perejil separados, en bolsitas individuales, de acuerdo a las porciones

3. DISPOSICIONES ESPECIALES

3.1. El OFERENTE al presentar la OFERTA, manifiesta su total aceptación al contenido de las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES.

3.2. El oferente debe cumplir con las normas sanitarias legales que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, las cuales son:

- a) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios y/o alimentos.
- b) Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.
- c) Tarjetas de manipulación de alimentos vigentes de los trabajadores.

3.3. El OFERENTE debe disponer de un vehículo con las siguientes características:

- a) Cerrado
- b) De fácil lavado
- c) En condiciones estrictas de higiene y salubridad.

El vehículo debe ser exclusivo para tal fin, de manera que proteja el suministro de contaminaciones y asegure su correcta conservación en el traslado.

Es prohibido el transporte simultáneo o alternativo de sustancias tóxicas con alimentos.

El Suministro de Alimentos Preparados debe ser transportado en recipientes térmicos, debidamente limpios que permitan un adecuado lavado y desinfección.

3.4. Instalaciones:

El OFERENTE debe contar con lo siguiente:

- a) El lugar en donde se manipule el suministro, protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del suministro.
- b) El lugar debe estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible.
- c) El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que

Dr. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

Netta Morales
DIETISTA



DR. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
I.G.S.S.



Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

- c) El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.

3.5 Personal:

El OFERENTE debe contar con el personal suficiente para producción, transporte y entrega del suministro. El personal operativo debe utilizar uniforme limpio y equipo adecuado (redcilla o gorro de tela de color claro cubriendo totalmente el cabello, gabacha o bata blanca, guantes descartables), el uniforme debe ser diferente al de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6 Lugar y Horario de Entrega:

3.6.1. Lugar: Despensa del Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE.

3.6.2 Horario: El suministro de Alimentos Preparados debe ser entregado según programación, en el siguiente horario : _____(cantidad de veces por semana), según programación del servicio. Las cantidades de Suministro de Alimentos Preparados a entregar, dependerá de la programación mensual proporcionada en el Servicio de Nutrición y Dietética de la UNIDAD SOLICITANTE

3.7. Logística y funcionamiento

3.7.1 Condiciones de funcionamiento.

El CONTRATISTA debe contar con una logística eficiente de almacenamiento, distribución y entrega de los productos requerido por la UNIDAD SOLICITANTE.

3.7.1. Condiciones de comunicación

El CONTRATISTA debe contar con eficiente sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por medio de vía telefónica y/o correo electrónico.

[Handwritten mark]

[Signature]
Dr. Jorge Mario Vicente Ochoa
 DIETISTA
 Servicio de Alimentación
 y Nutrición
 IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

[Signature]
Nels Morales
 DIETISTA



[Signature]
DR. SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
 NUTRICIONISTA
 HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES
 I.G.S.S.



3.7.3 Condiciones de higiene

La manipulación de los suministros debe realizarse guardando todas las condiciones de higiene durante el proceso de adquisición, distribución y entrega del suministro en la UNIDAD SOLICITANTE, utilizando el CONTRATISTA su mobiliario, equipo y vehículos para el traslado del suministro, cuidando la presentación y limpieza.

3.7.4. Observación de posibles problemas

Si por motivo de fuerza mayor el CONTRATISTA no cuenta con algún suministro incluido en la programación realizada por la unidad solicitante, debe dar aviso inmediatamente de manera verbal y posteriormente por escrito en menos de 48 horas, acompañado de las pruebas que sustentan su justificación.

3.7.5. Condiciones de la recepción de suministro

EL CONTRATISTA debe asegurar la calidad e inocuidad del suministro.

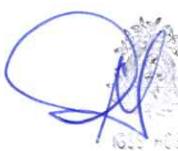
Es responsabilidad del CONTRATISTA dar respuesta y solución inmediata a las contingencias que se presenten.

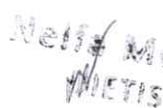
El CONTRATISTA designará un supervisor que debe estar presente durante toda la entrega del suministro conjuntamente con la Comisión Receptora, verificando lo siguiente:

- a) Que la entrega se efectúe de acuerdo con lo requerido en la programación, en cuanto a calidad, cantidad, precio y condiciones higiénicas requeridas.
- b) Que la entrega se efectúe en la fecha y horario establecido.
- c) Que el suministro sea transportado según lo establecido para garantizar su calidad e inocuidad.
- d) La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte del suministro.

3.7.6. Verificación del cumplimiento de la calidad del suministro.

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por personal de la Sección de Nutrición, Seguridad e Higiene (cuando aplique), Servicio de Nutrición y Dietética y autoridades de la


T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
HOSPITAL GENERAL DE ACCIDENTES
I.G.S.S.


Nelly Morales
DIETISTA




Dra. Sandra Lizet Herández
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ACCIDENTES
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

374

UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones siguientes:

- a) Que esté libre de plagas.
- b) Correcta manipulación del Producto.
- c) Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- d) Que las instalaciones cuenten con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables.
- e) Que cuenten con servicios sanitarios exclusivos del personal, con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes, puertas limpias y que se encuentren retirados del área de manipulación del producto.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir controles bacteriológicos cuando lo considere conveniente, estos deben ser costeados por el CONTRATISTA. Las muestras serán tomadas en presencia del supervisor del CONTRATISTA, a fin de certificar el origen de ellas. Debiéndose en consecuencia, faccionar el acta correspondiente.

J. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
HOSPITAL GENERAL DE ACCIDENTES

Neitz Morales
DIETISTA



SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad
Colocar el nombre del servicio

FRZ

Colocar Unidad Solicitante
Servicio Nutrición y Dietética

Administrador
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico
Colocar Unidad Solicitante

T.U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
Servicio de Alimentación
y Nutrición
IGSS HOSPITAL GENERAL DE CUERTECEG

Netta Morales
DIETISTA



LUIS SANDRA LIZET HERRERA
NUTRICIONISTA
HOSPITAL GENERAL DE ENFERMERIAS
I.G.S.S.



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Colocar el nombre de la Unidad

Colocar el nombre del servicio

378

El OFERENTE debe cumplir con todas las condiciones siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE:	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria Vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios		
VEHÍCULO		
Cerrado		
De fácil lavado		
En condiciones estrictas de higiene y salubridad		
INSTALACIONES		
El lugar en donde se manipule el suministro debe de estar protegido de humedad, plagas, separado del almacenamiento de productos químicos que alteren las características específicas del producto.		
El lugar debe de estar en funcionamiento y respaldado con la Licencia Sanitaria Vigente, colocada en un lugar visible		
El lugar debe contar con acabados de piso, paredes lisas, que brinden las condiciones higiénicas indispensables		
Servicios sanitarios exclusivos del personal, que cuenten con todos los utensilios pertinentes para esos servicios, como: dispensadores de jabón, papel higiénico, toallas de papel, basurero con tapaderas, paredes y puertas limpias. Los servicios sanitarios deben estar retirados del área de manipulación del suministro.		

J. U. Jorge Mario Vicente Ochoa
DIETISTA
 Servicios de Alimentación
 y Nutrición
 IGSS HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO

Nelfe Morales
DIETISTA



JUDIA SANDRA LIZET HERNÁNDEZ
NUTRICIONISTA
 HOSPITAL GENERAL DE QUETZALTENANGO
 IGSS

2.

9



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Subgerencia de Prestaciones en Salud
Departamento Médico de Servicios Técnicos
Sección de Nutrición

394

10615

NUTRI- 466/2019

Caso: 20190006334

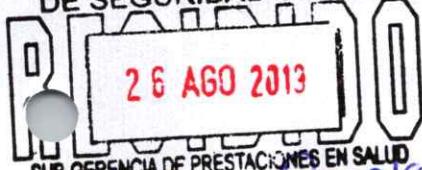
DEPARTAMENTO MÉDICO DE SERVICIOS TÉCNICOS DE LA SUBGERENCIA DE PRESTACIONES EN SALUD, SECCIÓN DE NUTRICIÓN: Guatemala, veintidós de agosto de dos mil diecinueve.

Día: Charac

ASUNTO: Doctor David Armando Hernández Pineda, Jefe de Departamento Administrativo, Departamento Médico de Servicios Técnicos, en Oficio Número 398/2019 de fecha 11 de febrero de 2019, traslada Oficio Número 1210 de fecha 11 de febrero de 2019, suscrito por personal del Departamento de Abastecimientos con el Visto Bueno de la jefe de ese Departamento, en la cual hace referencia a los pedidos SA-06 correspondientes al renglón 211 "Alimentos para Personas", emitidos por distintas Unidades Médicas, para lo cual se llevó a cabo una reunión el día 13 de febrero de 2019.

2019 0006334

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL



SUB-GERENCIA DE PRESTACIONES EN SALUD
HORA: *18:15* FIRMA: *Laneta*

Pasen atentamente las presentes diligencias al **DOCTOR ARTURO ERNESTO GARCÍA AQUINO, SUBGERENTE DE LA SUBGERENCIA DE PRESTACIONES EN SALUD** en atención a la providencia número 6287 de fecha 21 de agosto de 2019 emitido por Adelí Gutierrez, Oficial Administrativo y Edda Lucía Poitán González, Asistente Administrativo con el Visto Bueno de la Licenciada Evelyn Odeth García Lemus de Hernández, Jefe de Departamento Administrativo, todas del Departamento de Abastecimientos, que hace mención a la Providencia NUTRI-446/2019 de fecha 14 de agosto de 2019 en relación a las Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales de Insumos Alimenticios elaboradas por la Comisión respectiva.

Derivado de lo anterior, y tomando en cuenta el segundo párrafo de la providencia número 6287, se solicita el respectivo Visto Bueno de las Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales de Insumos Alimenticios que obran en los folios 285 al 379 según lo señala la literal e. del Artículo 7 del Acuerdo 40/2018 de Gerencia que indica "...la dependencia solicitante deberá cumplir con entregar las especificaciones técnicas proporcionadas por el ente técnico normativo y visto bueno del ente rector..", elaborados por la comisión respectiva.





Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Subgerencia de Prestaciones en Salud
Departamento Médico de Servicios Técnicos
Sección de Nutrición

395

NUTRI- 466/2019

Caso: 20190006334

Lo anterior, es con el objetivo que esta Sección pueda contar con las Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales de Insumos Alimenticios avaladas para socializarlas a las Unidades Médicas que requieren la compra de Insumos Alimenticios.



LICDA. SANDRA LISETH SALAZAR DONIS DE REYES

Nutricionista

Encargada de Sección de Nutrición

Vo. Bo. DOCTOR DAVID ARMANDO HERNÁNDEZ PINO

Jefe de Departamento Administrativo

Departamento Médico de Servicios Técnicos



Anexo: 393 Hojas y 04 CD's
Ref. Prov. No. 6287 Departamento de Abastecimientos
SLSD/Jimena L.



ATENCIÓN INMEDIATA

10615

Caso SICCI 20190006334

SUBGERENCIA DE PRESTACIONES EN SALUD: Guatemala, veintinueve de agosto de dos mil diecinueve.

ASUNTO: Doctor David Armando Hernández Pineda, Jefe de Departamento Administrativo, Departamento Médico de Servicios Técnicos, en Oficio Número 398/2019 de fecha 11 de febrero de 2019, traslada Oficio Número 1210 de fecha 11 de febrero de 2019, suscrito por el personal del Departamento de Abastecimientos con el Visto Bueno de la Jefe de ese Departamento, en el cual hace referencia a los pedidos SA-06 correspondientes al renglón 211 "Alimentos para Personas", emitidos por distintas Unidades Médicas, para lo cual se llevó a cabo una reunión el día 13 de febrero de 2019.

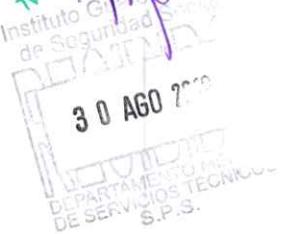
Trasládense las presentes diligencias al **DOCTOR DAVID ARMANDO HERNÁNDEZ PINEDA, JEFE DE DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO, DEPARTAMENTO MÉDICO DE SERVICIOS TÉCNICOS**, en atención a Providencia No. NUTRI 466/2019 del 22 de agosto de 2019, signada por la Licenciada Sandra Liseth Salazar Donis de Reyes, Nutricionista, Encargada de Sección de Nutrición de ese Departamento y Visto Bueno de su persona, mediante el cual remite las Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales de Insumos Alimenticios elaboradas por la comisión respectiva.

Por lo anterior, y posterior a su revisión se retornan las presentes Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas, Disposiciones Especiales y Cuadro de Verificación de Calidad, para la **contratación de Insumos Alimenticios**, las cuales fueron elaboradas técnicamente y en apego a lo establecido en el Acuerdo de Gerencia No. 40/2018, el suscrito proporciona el visto bueno de las mismas, solicitando se continúen las gestiones administrativas que corresponden.

DOCTOR ARTURO ERNESTO GARCÍA AQUINO
Subgerente
Subgerencia de Prestaciones en Salud



13:48



Anexo: 395 hojas y 04 CD's
AEGA/LACHO/Yusvi





Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Subgerencia de Prestaciones en Salud
Departamento Médico de Servicios Técnicos
Sección de Nutrición

20190006334

398

NUTRI-477/2019

Caso: 20190006334

Guatemala, 13 de septiembre 2019

Ingeniero
MARCO ANTONIO CURLEY
Subgerente
Subgerencia de Tecnología

SUBG. DE TECNOLOGIA
20 SEP '19 13:39

Ingeniero Curley:

Respetuosamente me dirijo a usted, en atención a la Providencia número 2166/2019 de fecha 30 de agosto de 2019 emitido por el Doctor David Armando Hernández Pineda, Jefe de Departamento Administrativo del Departamento Médico de Servicios Técnicos, en la cual indica que se le dé cumplimiento a la Providencia número 10615 de fecha 29 de agosto de 2019 suscrita por la Subgerencia de Prestaciones en Salud. En la Providencia número 10615 menciona que en apego a lo establecido en el Acuerdo No. 40/2018, el Doctor Arturo Ernesto García Aquino, Subgerente de Prestaciones en Salud, dio el visto bueno a las Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas, Disposiciones Especiales y Cuadro de Verificación de Calidad, para la Contratación de Insumos Alimenticios.

Por lo descrito en párrafo anterior, solicito su colaboración y apoyo, en el sentido de publicar en la página del Instituto, las respectivas Especificaciones y luego devolver el expediente de mérito a esta Sección para guardia y custodia.

Agradeciendo su atención a la presente, quedo de usted.

Atentamente,



LICDA. MSC. SANDRA LISETH SALAZAR DONIS

Nutricionista

Encargada de Sección de Nutrición

Vo. Bo. DOCTOR DAVID ARMANDO HERNÁNDEZ PINEDA

Jefe de Departamento Administrativo

Departamento Médico de Servicios Técnicos



Anexo: 397 hojas y 01 CD
SLSD/Jimena L.

Resan