



LICITACIÓN PÚBLICA DA No. 626-IGSS-2023

**EL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL
(IGSS)**

**CONVOCA A TODAS LAS PERSONAS INDIVIDUALES O JURÍDICAS,
NACIONALES O EXTRANJERAS INTERESADAS EN OFERTAR PARA LA:**

**CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, PARA UN PERÍODO DE
VEINTICUATRO (24) MESES (SIN ARRENDAMIENTO)**

REQUERIDO POR EL HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES

Las personas individuales o jurídicas, nacionales o extranjeras interesadas en participar podrán adquirir los Documentos de Licitación, en forma gratuita, por medio electrónico, descargándolos de Guatecompras (www.guatecompras.gt), registrado bajo el Número de Operación Guatecompras (NOG) **20873220**, o a través de la dirección de Internet del Instituto (www.igssgt.org).

La recepción de ofertas se llevará a cabo el **27 de diciembre de 2023**, a las **10:00 horas** (hora límite 10:30), en Salones Los Volcanes, ubicados en la 7^a. Avenida 22-72 Zona 1, segundo nivel de Oficinas Centrales del Instituto y la apertura de plicas se realizará en el mismo lugar, después de concluida la recepción de ofertas.

De no llevarse a cabo la recepción en el lugar antes indicado, se colocará un aviso tanto en el portal de GUAATECOMPRAS, como en el lugar señalado inicialmente, con la nueva ubicación.

Guatemala, noviembre de 2023.



INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL -IGSS-

DOCUMENTOS DE LICITACIÓN DA No. 626-IGSS-2023

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA UN PERÍODO DE VEINTICUATRO (24) MESES (SIN ARRENDAMIENTO)

REQUERIDO POR EL HOSPITAL GENERAL DE ENFERMEDADES

Guatemala, noviembre de 2023



CONTENIDO DE LOS DOCUMENTOS DE LICITACIÓN

1. TERMINOLOGÍA
2. BASES DE LICITACIÓN
3. ESPECIFICACIONES GENERALES
4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
5. DISPOSICIONES ESPECIALES
6. ANEXOS



1. TERMINOLOGÍA

1.1 ANEXO (S)

Apartado de estos Documentos de Licitación identificados en el numeral 6 del contenido de los Documentos de Licitación que se agregan y forman parte del presente proceso.

1.2 AUTORIDAD ADMINISTRATIVA SUPERIOR

El Gerente del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS- o Subgerente por delegación de funciones. (Artículo 15 del Decreto Número 295 del Congreso de la República de Guatemala, Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social y Artículo 9 del Decreto Número 57-92 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Contrataciones del Estado).

1.3 AUTORIDAD SUPERIOR

Junta Directiva del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-. (Artículo 3 del Decreto Número 295 del Congreso de la República de Guatemala, Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social y Artículo 9 del Decreto Número 57-92 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Contrataciones del Estado).

1.4 BASES DE LICITACIÓN

Apartado en el que se establecen los requisitos técnicos, financieros, legales y demás condiciones de la negociación, que conforme a la Ley deberán cumplir los oferentes para presentar sus ofertas según lo solicitado en el numeral 2. (Artículo 2 numeral 5 del Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado).

1.5 CANTIDAD DE ALIMENTOS EQUIVALENTES A SERVIR

Se refiere a unidades de medida de peso o volumen.

1.6 CONTRATISTA

Persona individual o jurídica, nacional o extranjera con quien se suscribe un contrato. (Artículo 2 numeral 7 del Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado).

1.8 CONTRATO

Es el instrumento legal, suscrito por el funcionario titular de la AUTORIDAD ADMINISTRATIVA SUPERIOR o el funcionario que esta Autoridad delegue, ambos del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS- y por el CONTRATISTA donde se estipulan los derechos y las obligaciones que rigen la ejecución de la negociación y las relaciones entre los mismos, cuyas condiciones surgen de todos los Documentos de Licitación, técnicos y legales que integran el proceso.

1.9 DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTOS

Dependencia administrativa del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS- encargada de coordinar los procesos de compras, ubicada en la 7ª. Avenida 22-72 zona 1, tercer nivel, Oficinas Centrales del Instituto Guatemalteco de



Seguridad Social -IGSS-. Teléfono: 2412-1224, extensiones: 1233 a la 1235, 1237 y 1239, con horario de atención al público de lunes a viernes de 8:00 a 16:00 horas.

1.10 DIETA LIBRE

Dieta en la que no se realizan modificaciones en cuanto a su composición en nutrientes o en energía. Está indicada para personas sanas y enfermas. Contiene alimentos ricos en proteínas, carbohidratos, grasas, minerales y vitaminas, en proporciones que satisfacen los requerimientos calóricos del individuo.

1.11 DIETA MODIFICADA

Dieta en la que se modifica la composición en nutrientes, consistencia o energía cuando existe una enfermedad o situación patológica.

1.12 DISPOSICIONES ESPECIALES

Apartado que contiene las características específicas, necesidades, estructura u objetivos adicionales que se requieren en el numeral 5, según el objeto de la negociación, utilizados para complementar las bases y especificaciones técnicas. (Artículo 2 numeral 10 del Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado).

1.13 DOCUMENTOS DE LICITACIÓN

Agrupación de documentos que se integran por: BASES DE LICITACIÓN, Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas, DISPOSICIONES ESPECIALES y ANEXOS. (Artículos 18 y 20 del Decreto Número 57-92 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Contrataciones del Estado y Artículo 16 del Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado).

1.14 ENSAMBLAJE

Se define como integración de los alimentos que conforman la bandeja.

1.15 ESPECIFICACIONES GENERALES

Apartado en el cual se establecen los aspectos generales del objeto de la contratación de este proceso, identificados en el numeral 3. (Artículos 18 y 20 del Decreto Número 57-92 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Contrataciones del Estado).

1.16 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Apartado en el que se establecen las características, requisitos, normas, exigencias o procedimientos de tipo técnico que debe reunir un producto, requeridos en el numeral 4. (Artículos 18 y 20 del Decreto Número 57-92 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Contrataciones del Estado y Artículo 2 numeral 12 del Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado).

1.17 FORMULARIO ELECTRÓNICO

Formulario generado electrónicamente a través del Sistema de Información de Contrataciones y Adquisiciones del Estado denominado GUATECOMPRAS, de uso obligatorio, el cual cuenta con los siguientes apartados: Datos del Proceso de



Compra, Datos del Oferente, Datos de los Productos, Requisitos solicitados en las bases del Proceso, Anexos y Adjuntos Legales. (Artículo 24 Bis del Decreto Número 57-92 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Contrataciones del Estado).

1.18 GUATECOMPRAS

El Sistema de Información de Contrataciones y Adquisiciones del Estado denominado GUATECOMPRAS, es un sistema para la transparencia y la eficiencia de las adquisiciones públicas. Su consulta es pública, irrestricta y gratuita, y provee información en formatos electrónicos y de datos abiertos sobre los mecanismos y las disposiciones normadas en el Decreto Número 57-92 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Contrataciones del Estado y Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. (Artículo 4 Bis del Decreto Número 57-92 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Contrataciones del Estado y Artículo 4 del Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado). Su dirección en Internet es www.guatecompras.gt.

1.19 INSTITUTO

Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, entidad autónoma con personalidad jurídica, patrimonio y funciones propias; goza de exoneración total de impuestos, contribuciones y arbitrios, establecidos o por establecerse. (Artículo 100 de la Constitución Política de la República de Guatemala). Oficinas Centrales ubicadas en la 7ª. Avenida, 22-72, zona 1, Centro Cívico, Guatemala. Sitio WEB: www.igssgt.org.

1.20 JUNTA

Junta de Licitación integrada con tres miembros titulares y dos miembros suplentes, nombrada por la AUTORIDAD SUPERIOR del INSTITUTO. (Artículos del 10 al 14 del Decreto Número 57-92 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Contrataciones del Estado, Artículos 10 y 12 del Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y normativa interna vigente del INSTITUTO).

1.21 LEY

Decreto Número 57-92 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Contrataciones del Estado. (Artículo 2 numeral 15 del Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado).

1.22 MACRONUTRIENTES

Incluye proteínas, carbohidratos y grasas que contienen los alimentos.

1.23 MEZCLAS VEGETALES

Mezcla vegetal de alto valor proteico, formulado por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá -INCAP-.

1.24 MODIFICACIÓN (ES)

Instrumento que modifica los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN. (Artículo 19 bis de la LEY).



- 1.25 OBJETO**
Contratación del Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses (Sin Arrendamiento), requerido por el Hospital General de Enfermedades.
- 1.26 OFERENTE (S)**
Persona individual o jurídica, nacional o extranjera que presenta una oferta. (Artículo 2 numeral 17 del Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado).
- 1.27 OFERTA**
Propuesta presentada por cada OFERENTE para ejecutar el OBJETO de la contratación de este proceso.
- 1.28 PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE**
Es el instrumento técnico que se utiliza para determinar la cantidad de los alimentos que deben suministrarse a los pacientes y personal autorizado, está calculado con base en los principios nutricionales que cubren los requerimientos normales de una persona adulta con un contenido calórico aproximado de 2,500 kilocalorías; por lo que es un documento oficial básico e inalterable que deberá ser conocido y aplicado por el personal institucional responsable y por el CONTRATISTA.
- 1.29 PATRÓN DE MENÚ INFANTIL**
Es el instrumento técnico que se utiliza para determinar la cantidad de los alimentos que deben suministrarse a los pacientes pediátricos, está calculado con base en los principios nutricionales que cubren los requerimientos normales de los infantes en tres grupos de edad: De 6 a 9 meses con un contenido calórico aproximado de 700 Kilocalorías, de 9 a 12 meses con un contenido calórico aproximado de 1200 Kilocalorías y de 1 año a menores de 7 años con un contenido calórico aproximado de 1500 kilocalorías. Esta es una propuesta de patrón, que regirá la alimentación para ese grupo de pacientes.
- 1.30 PLICA (S)**
Sobre cerrado y sellado, dentro del cual el OFERENTE presenta la documentación física y demás requerimientos y formalidades para el presente proceso. (Artículo 18 del Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado).
- 1.31 PORCIÓN**
Se refiere a la clasificación de alimentos por su contenido de macronutrientes.
- 1.32 PRODUCTO**
Es un alimento, ya sea de manera natural o industrial a través de un proceso para consumo humano.
- 1.33 PUESTO DE RECEPCIÓN**
Lugar físico que en la Unidad Solicitante se habilitará para la recepción de los servicios de alimentación contratada.



- 1.34 RACIÓN**
Se refiere a un tiempo de alimentación que puede ser: desayuno, almuerzo, cena y refacción.
- 1.35 RACIÓN 3 TIEMPOS**
Los tiempos de alimentación consumidos en un (01) día por el paciente e incluye desayuno, almuerzo y cena, considerándose también como estancia.
- 1.36 RACIÓN 5 TIEMPOS**
Los tiempos de alimentación consumidos en un (01) día por el paciente e incluye desayuno, almuerzo, cena, refacción matutina y refacción vespertina, considerándose también como estancia.
- 1.37 REFACCIÓN MATUTINA O VESPERTINA**
Se define como una colación que se da entre el desayuno y el almuerzo; o entre el almuerzo y cena.
- 1.38 REFACCIÓN NOCTURNA**
Se define como una colación que se da entre la cena de un día y el desayuno del siguiente día al personal con beneficio.
- 1.39 REGLAMENTO**
Acuerdo Gubernativo Número 122-2016, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- 1.40 REMANENTE**
Es el sobrante o residual.
- 1.41 RESPONSABLE DEL ÁREA ESPECÍFICA DE PREPARACIÓN Y/O RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**
Es la persona (s) designada (s) por la autoridad de la Unidad Solicitante, quien estará a cargo de supervisar diariamente y en cada tiempo de alimentación la calidad, cantidad e higiene de las preparaciones y velar que se cumpla el patrón de menú.
- 1.42 SUMINISTRO**
Se refiere al acto de proveer o abastecer de uno o varios Productos requeridos por la Unidad Médica solicitante, y que satisfacen las necesidades de consumo humano.
- 1.43 TIEMPOS SUELTOS**
Los tiempos de alimentación independientes que se suministren a pacientes, una vez al día; y, pueden ser desayuno, almuerzo, cena y refacción.
- 1.44 UNIDAD SOLICITANTE**
Hospital General de Enfermedades, ubicado en 9ª. Calle 7-55 Zona 9, ciudad Guatemala, Guatemala, teléfono: 25061300 extensión 2567.



2. BASES DE LICITACIÓN

2.1 OBJETO DE LOS DOCUMENTOS DE LICITACIÓN

El presente proceso de Licitación tiene como objetivo recibir OFERTAS para la Contratación del Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses (Sin Arrendamiento), requerido por el Hospital General de Enfermedades; con fundamento en lo que establece la LEY, el REGLAMENTO; y de acuerdo con las condiciones y requerimientos establecidos en las BASES DE LICITACIÓN, ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, DISPOSICIONES ESPECIALES y ANEXOS de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN. (Artículos 18,19 y 20 de la LEY).

2.2 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

	DESCRIPCIÓN	FECHA
2.2.1	Período para adquirir los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN	A partir de su publicación en GUATECOMPRAS, hasta el día 27 de diciembre de 2023 .
2.2.2	Fecha y hora para inducción a interesados en ofertar el OBJETO de los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.	El día 11 de diciembre de 2023, a las 10:00 horas . La inducción se impartirá de forma virtual, por lo que los interesados deberán enviar un correo electrónico a la dirección deptoabastosigss@gmail.com a efecto de que se les envíe la invitación correspondiente.
2.2.3	Período para solicitud de aclaraciones sobre los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.	A partir de la publicación de la convocatoria en GUATECOMPRAS, hasta tres (3) días hábiles antes de la fecha establecida para presentar OFERTAS.
2.2.4	Período para respuestas de aclaraciones sobre los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.	A más tardar dos (2) días hábiles antes de la fecha fijada para presentar OFERTAS.
2.2.5	Período para la preparación del FORMULARIO ELECTRÓNICO.	La preparación del FORMULARIO ELECTRÓNICO puede elaborarse en GUATECOMPRAS desde el momento que se ha publicado el concurso hasta antes de la fecha y hora de recepción.
2.2.6	Lugar, dirección, fecha y hora para la recepción de OFERTAS.	En Salones Los Volcanes, ubicados en la 7ª. Avenida 22-72 zona 1, segundo nivel, Oficinas Centrales del INSTITUTO, el día 27 de diciembre de 2023, a las 10:00 horas (hora límite 10:30), transcurrido este plazo la JUNTA no recibirá ninguna OFERTA. De no llevarse a cabo la recepción en el lugar antes indicado, se colocará un aviso tanto en el portal de GUATECOMPRAS, como en el lugar señalado inicialmente, con la nueva ubicación.
2.2.7	Apertura de PLICAS.	Después de concluido el período de presentación y recepción de OFERTAS.



2.2.8	Plazo para adjudicar.	<p>Hasta diez (10) días hábiles contados a partir del día siguiente de la fecha de recepción de OFERTAS.</p> <p>La JUNTA puede solicitar a la AUTORIDAD ADMINISTRATIVA SUPERIOR en forma justificada por única vez, prórroga para adjudicar la cual podrá ser por el mismo plazo o menor. (Artículos 33 de la LEY y 21 del REGLAMENTO).</p> <p>En caso que la JUNTA solicite la prórroga, esta deberá realizarla por lo menos dos (2) días hábiles anteriores al vencimiento del plazo establecido para la adjudicación.</p> <p>La AUTORIDAD ADMINISTRATIVA SUPERIOR deberá resolver lo procedente en un plazo de un (1) día hábil posterior a la recepción de la solicitud.</p>
-------	-----------------------	--

2.3 CONVOCATORIA A LICITAR Y OBTENCIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE LICITACIÓN

La convocatoria a licitar se publicará en GUATECOMPRAS y una vez en el Diario Oficial. (Artículos 22 y 23 de la LEY y 17 del REGLAMENTO).

Los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN serán puestos a disposición de los interesados en GUATECOMPRAS y en la dirección de Internet del INSTITUTO. (www.igssgt.org).

Los interesados en participar en el presente proceso podrán adquirir los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN, en forma gratuita, por medio electrónico, descargándolos de GUATECOMPRAS, consultando el Número de Operación de Guatecompras (NOG) **20873220**. (Artículo 22 de la LEY).

2.4 PLAZO PARA SOLICITAR ACLARACIONES Y MODIFICACIONES DE LOS DOCUMENTOS DE LICITACIÓN

Los interesados podrán solicitar aclaraciones a través de GUATECOMPRAS, dentro del período establecido en el cronograma de actividades de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN. El INSTITUTO aclarará o emitirá las MODIFICACIONES si correspondieran.

El INSTITUTO, en el curso de la presente Licitación y antes de la recepción de OFERTAS podrá emitir las MODIFICACIONES a los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN que crea convenientes, publicándolas en GUATECOMPRAS. (Artículo 19 bis de la LEY).

2.5 ELABORACIÓN DE LA OFERTA

Los OFERENTES deben realizar su propuesta, de acuerdo a lo estipulado en estos DOCUMENTOS DE LICITACIÓN, en caso de discrepancia en el contenido de los mismos prevalecerán en el siguiente orden: BASES DE LICITACIÓN,



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, DISPOSICIONES ESPECIALES y ESPECIFICACIONES GENERALES. (Artículo 16 del REGLAMENTO).

Los OFERENTES deben presentar los documentos requeridos en original y copia, en PLICAS separadas, rotuladas con la siguiente información del OFERENTE: Nombre, razón social o denominación social, dirección, números telefónicos y otros medios de comunicación, la identificación del proceso y la palabra original y copia según corresponda. La copia será puesta a disposición de los OFERENTES para consulta. (Artículo 19, numeral 4 de la LEY).

- a) En idioma español.
- b) Los documentos deben ser legibles, no deben contener enmiendas, borrones o correcciones, excepto que estas últimas, estén debidamente salvadas, como lo establece el Artículo 159 del Decreto Número 2-89 del Congreso de la República de Guatemala, Ley del Organismo Judicial y el Artículo 14 del Decreto Número 314 del Congreso de la República de Guatemala, Código de Notariado. Esta excepción no aplica para los Requisitos Fundamentales contenidos en el subnumeral 2.8 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- c) El Seguro de Caución de Sostenimiento de Oferta deberá ser entregado dentro de una bolsa de polietileno u otro material impermeable y transparente, que permita su resguardo y visualización, sin perforaciones, manchas, errores o correcciones.
- d) Con excepción del Seguro de Caución de Sostenimiento de Oferta, todos los folios deben estar numerados en la parte inferior derecha, firmados por el Propietario, Representante Legal o Mandatario del OFERENTE, con índice del contenido y con los documentos ordenados de acuerdo a como se listan en el subnumeral 2.7 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- e) Cada OFERENTE podrá presentar una sola OFERTA. (Artículo 25 de la LEY).
- f) El precio de la contratación se pactará como precio cerrado. (Artículo 7 segundo párrafo de la LEY y Artículo 2 numeral 23) del REGLAMENTO).
- g) Los documentos que contiene la PLICA no serán devueltos.
- h) La JUNTA no aceptará OFERTAS enviadas por correo electrónico, ni presentadas extemporáneamente. (Artículo 24 de la LEY).

2.6 FORMULARIO ELECTRÓNICO

Los OFERENTES deberán acceder a GUAATECOMPRAS a través del NOG **20873220**, ingresando los datos que correspondan y los parámetros establecidos en el ANEXO **6.1** Instructivo para el llenado de los Requisitos de las Bases en el FORMULARIO ELECTRÓNICO, dicho FORMULARIO ELECTRÓNICO, deberá ser impreso y firmado por el Propietario, Representante Legal o Mandatario según el caso.



La preparación del FORMULARIO ELECTRÓNICO puede iniciar desde el momento en que se ha publicado el concurso hasta antes de la fecha y hora de recepción de OFERTAS. En caso surjan dudas relacionadas con GUATECOMPRAS al momento de dicha elaboración, las mismas deben ser resueltas por la Dirección General de Adquisiciones del Estado -DGAE-, comunicándose al número telefónico (502) 2374-2872.

2.6.1 OFERTA ECONÓMICA

Los OFERENTES al ingresar los datos que correspondan en la Oferta Económica contenida en el FORMULARIO ELECTRÓNICO, deben tomar en cuenta lo siguiente:

- a) De acuerdo a lo que establecen los Artículos 25 y 25 Bis de la LEY, en ningún caso se permitirá a un compareciente la representación de más de un OFERENTE. Quien actúe por sí no puede participar representando a un tercero.
- b) El Precio Unitario y el Monto Ofertado, deben ser expresados en quetzales, en números y decimales y el Monto Ofertado en letras, tal y como lo genera el sistema GUATECOMPRAS.
- c) El Monto Ofertado debe incluir el Impuesto al Valor Agregado -IVA-, de acuerdo a lo que establece el Artículo 10 del Decreto Número 27-92 del Congreso de la República de Guatemala, Ley del Impuesto al Valor Agregado y Artículo 2 numeral 16) del REGLAMENTO.
- d) El OFERENTE debe considerar en el Monto Ofertado todos los costos en que incurra el OBJETO del presente proceso, de acuerdo a lo establecido en los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN. Razón por la cual el INSTITUTO no reconocerá suma alguna por este concepto, ni efectuará reembolsos de ninguna naturaleza.
- e) Los OFERENTES deberán ofertar la cantidad total solicitada por el INSTITUTO de conformidad con lo establecido en el subnumeral 4.1 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

2.7 LISTADO DE DOCUMENTOS QUE DEBERÁ CONTENER LA PLICA

- a) FORMULARIO ELECTRÓNICO generado electrónicamente a través del sistema GUATECOMPRAS, de uso obligatorio el cual deberá ser llenado, impreso y firmado por el Propietario, Representante Legal o Mandatario, según el caso, mismo que deberá ser incorporado en los documentos que conforman la PLICA. (Artículo 24 Bis de la LEY).

El código de autenticidad del FORMULARIO ELECTRÓNICO, deberá coincidir con el creado en el sistema GUATECOMPRAS, el cual será verificado por la JUNTA a través de GUATECOMPRAS.

Este requisito no será necesario presentarlo en caso de realizarse una Adquisición Directa por Ausencia de Ofertas, sin embargo, los OFERENTES



deben presentar una propuesta económica que contenga información detallada de su OFERTA conforme lo indicado en el subnumeral 2.6.1 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

- b) Original del Seguro de Caucción de Sostenimiento de Oferta, de conformidad a los Artículos 3 literal b), 106 y 109 del Decreto Número 25-2010 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de la Actividad Aseguradora y Artículo 64 de la LEY y de acuerdo al subnumeral 2.23.1 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- c) Certificación original de autenticidad emitida por la entidad afianzadora que otorgó el Seguro de Caucción de Sostenimiento de Oferta, en donde conste que el seguro fue emitido en cumplimiento al Decreto Número 25-2010 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de la Actividad Aseguradora y que el firmante de la póliza posee las facultades y competencias respectivas. (Artículo 59 del REGLAMENTO).
- d) Declaración Jurada contenida en Acta Notarial, en donde conste lo siguiente:
 - d.1) Que (nombre del OFERENTE) no es deudor moroso del Estado ni de las entidades a las que se refiere el Artículo 1 de la Ley de Contrataciones del Estado.
 - d.2) Que conoce las penas relacionadas a la comisión del delito de Pacto Colusorio en las Adquisiciones Públicas establecidas en el Artículo 25 Bis de la Ley de Contrataciones del Estado, así como las penas y demás disposiciones contenidas en el Capítulo III del Título XIII del Decreto Número 17-73 del Congreso de la República de Guatemala, Código Penal.
 - d.3) Que (nombre del OFERENTE) no está comprendido en ninguna de las prohibiciones que establece el Artículo 80 de la Ley de Contrataciones del Estado.
 - d.4) Que leyó, estudió, aceptó y se somete expresamente a cada una de las condiciones, requisitos y demás estipulaciones establecidas y exigidas en los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN DA Número seiscientos veintiséis guion IGSS guion dos mil veintitrés (**DA No. 626-IGSS-2023**), aclaraciones y MODIFICACIONES si las hubiere.
 - d.5) Que no existe conflicto de interés entre (nombre del OFERENTE) y el Banco _____ que acredite la titularidad de sus cuentas bancarias (el nombre del banco debe coincidir con la entidad bancaria que emita la certificación solicitada en los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN).
 - d.6) Que la presentación de esta OFERTA no implica derecho alguno para la adjudicación de lo requerido y garantiza la veracidad y exactitud de toda la información proporcionada. En caso de ser adjudicado se compromete a cumplir con el OBJETO del proceso de Licitación DA Número seiscientos



- veintiséis guion IGSS guion dos mil veintitrés (**DA No. 626-IGSS-2023**), y acepta que la JUNTA está en su derecho de rechazarla de no convenir a los intereses del INSTITUTO.
- d.7) Que (nombre del OFERENTE) tiene la capacidad de ejecutar el OBJETO y que asume las responsabilidades administrativas, civiles y penales que se deriven del mismo.
- d.8) En caso de ser adjudicado, (nombre del OFERENTE), se compromete a mantener vigentes los documentos requeridos en la subliteral f.3) de la literal f) y literal g) del subnumeral 2.7 de los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN. Asimismo, encontrarse solvente de los pagos correspondientes a las contribuciones patronales y de trabajadores ante el INSTITUTO, para la suscripción del CONTRATO.
- d.9) (Nombre del OFERENTE), manifiesta que el OBJETO ofertado cumple con lo solicitado en las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS y DISPOSICIONES ESPECIALES requeridas en los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- d.10) En caso de ser adjudicado, (nombre del OFERENTE), se compromete a contar con el personal suficiente para producción, transporte y entrega del SUMINISTRO y utilizar el uniforme debidamente identificado de acuerdo a las condiciones requeridas en los subnumerales 5.2 y 5.5 del numeral 5 “DISPOSICIONES ESPECIALES” de los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- d.11) El lugar en donde tiene sus instalaciones de operación es: _____
(consignar dirección completa).
- (La dirección propuesta debe coincidir con la consignada en la Licencia Sanitaria vigente, con el fin que la JUNTA realice la visita correspondiente).
- d.12) En caso de ser adjudicado, (nombre del OFERENTE), se compromete a contar con un sistema de comunicación con la UNIDAD SOLICITANTE, por vía telefónica, por lo que debe contar con equipos de telefonía, etcétera (correo electrónico, medio presencial) que considere pertinentes.
- d.13) En caso de ser adjudicado (nombre del OFERENTE), se compromete a dar cumplimiento a las capacitaciones continuas de forma semestral en temas de manejo de alimentos, impartidas al personal con el que cuenta; asimismo, se compromete a presentar a la UNIDAD SOLICITANTE la documentación que avale dichas capacitaciones.
- d.14) En caso de ser adjudicado, (nombre del OFERENTE), se sujeta a costear los controles bacteriológicos y microbiológicos requeridos por la UNIDAD SOLICITANTE, con una frecuencia de cada seis (6) meses, en presencia de la persona designada por el CONTRATISTA,



conjuntamente con la UNIDAD SOLICITANTE, a fin de certificar el origen de las muestras.

d.15) En caso de ser adjudicado (nombre del OFERENTE), se compromete entregar a la UNIDAD SOLICITANTE, cuando esta lo requiera, la acreditación de academias reconocidas para desempeñar el puesto que ocupa, para demostrar la experiencia del personal, según lo estipulado en el subnumeral 5.2 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

Dicha declaración deberá ser emitida con un **máximo de treinta (30) días calendario** antes de la presentación de la OFERTA.

e) Solvencia Patronal extendida por el INSTITUTO a nombre del OFERENTE, con el pago operado al **31 de octubre de 2023** o posterior, la cual deberá ser solicitada en línea, por el Propietario, Representante Legal o Mandatario, al Departamento de Cobro Administrativo, a través de la página de servicios electrónicos <https://servicios.igssgt.org>. La JUNTA deberá verificar la autenticidad de dicha solvencia.

f) Fotocopia legible legalizada de los documentos siguientes:

f.1) Si el OFERENTE es persona individual:

- Testimonio de la Escritura Pública de Mandato, si fuera el caso, debidamente inscrito en los registros correspondientes.

f.2) Si el OFERENTE es persona jurídica:

- Documento Personal de Identificación -DPI- vigente del Representante Legal o Mandatario.
- Testimonio de la Escritura Pública de Mandato, si fuera el caso, debidamente inscrito en los registros correspondientes.

En caso de ser extranjeros adjuntar fotocopia legible legalizada de pasaporte completo vigente.

f.3) Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios, otorgada al OFERENTE por el Centro de Salud o por el Departamento de Regulación y Control de Alimentos, ambos del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

g) Constancia Electrónica de inscripción y precalificación como proveedor del Estado que para el efecto emita el Registro General de Adquisiciones del Estado -RGAE-, en la que indique: que el OFERENTE se encuentra debidamente habilitado, que posee la especialidad de precalificación siguiente: Clase 5610 "Expendio de restaurantes, cafeterías, servicio móvil de comidas, y bebidas" y/o Clase 5629 "Actividades de otros servicios de comidas", que corresponden con el OBJETO de la contratación de conformidad con el catálogo de Especialidades del Registro General de Adquisiciones del Estado -RGAE-, asimismo debe contener la capacidad económica del OFERENTE cuyo monto máximo de contratación debe ser mayor a la OFERTA económica que presente. (Acuerdo Ministerial No. 563-2018 del Ministerio de Finanzas



Públicas y Oficio Circular No. 03-2019 de la Dirección General de Adquisiciones del Estado -DGAE-).

Dicha constancia deberá ser emitida en un plazo no mayor de treinta (30) días anteriores a la fecha de la recepción de OFERTAS y apertura de PLICAS de la presente LICITACIÓN. La JUNTA verificará la autenticidad de dicha constancia ingresando a la página de Internet del Registro General de Adquisiciones del Estado -RGAE- www.rgae.gob.gt.

- h) Constancia de Inscripción al Registro Tributario Unificado -RTU-, extendida por la Superintendencia de Administración Tributaria -SAT-.
- i) Original de la Certificación Bancaria que acredite la titularidad de las cuentas y operaciones bancarias que posee. Para el efecto deberá contener la información siguiente:
 - 1. Identificación del cuentahabiente.
 - 2. Tipo de cuentas que posee en la entidad bancaria.
 - 3. Promedio de cifras antes del punto decimal de los saldos que posee.
 - 4. Tiempo de manejo de la cuenta.
 - 5. Clase de cuentahabientes.
 - 6. Determinación si posee créditos.
 - 7. Saldo del deudor.
 - 8. Clasificación o categoría del deudor de conformidad con la normativa correspondiente.

El Ministerio de Finanzas Públicas a través de la Dirección General de Adquisiciones del Estado -DGAE-, emitirá el formato respectivo que contenga la información detallada.

Dicha certificación deberá ser emitida en un plazo no mayor de dos (2) meses anteriores a la fecha de la recepción de OFERTAS y apertura de PLICAS de la presente Licitación.

- j) Listado del personal con que actualmente cuenta el OFERENTE, con la respectiva fotocopia legible legalizada de las tarjetas vigentes de salud y de manipulación de alimentos extendidas por la Dirección General de Servicios de Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social; las Tarjetas deben coincidir con la cantidad de personal según lo establecido en la literal k) de este subnumeral.
- k) Fotocopia simple de la planilla que acredite la inscripción al seguro social del personal con el que cuenta el OFERENTE y que esté involucrado en la elaboración, presentación, control de calidad y distribución de alimentos.
- l) Original o fotocopia legible legalizada del plan anual de control de plagas y fumigación de vectores de sus instalaciones, así como fotocopia simple de comprobantes fehacientes de los pagos realizados por los servicios brindados a sus instalaciones durante el último año de operaciones a la fecha de presentación de OFERTAS.



- m) Carta del OFERENTE en la que indique que el lugar de manipulación del SUMINISTRO cumple con las condiciones establecidas en el subnumeral 5.3 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- n) Carta del OFERENTE que indique que se compromete a cumplir con el lugar y horario de entrega del OBJETO, de conformidad con lo establecido en el subnumeral 2.31 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- o) Formulario de identificación del OFERENTE, de acuerdo a los datos solicitados en ANEXO 6.2 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- p) Si el OFERENTE es Persona Jurídica, deberá presentar Certificación o Constancia de Accionistas, Directivos o Socios que enumere e identifique a los Accionistas, Directivos o Socios que conforman la entidad según corresponda, misma que podrá ser emitida por el Secretario de Actas, algún Miembro del Consejo de Administración o por Perito Contador autorizado por la Superintendencia de Administración Tributaria -SAT-.

En su defecto, podrá presentarse fotocopia legible legalizada del Libro de Accionistas, en la cual se enumere e identifique a los Accionistas que conforman la entidad, indicando el detalle de las acciones que posee cada uno.

La fecha de dichos documentos no deberá exceder de quince (15) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la OFERTA. (Artículo 71 del Decreto Número 55-2010 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Extinción de Dominio).

- q) El OFERENTE para demostrar la experiencia comercial debe presentar fotocopia simple de: Actas de Recepción y/o Liquidación o finiquitos del Objeto, los cuales deben ser en hojas membretadas, extendidos por instituciones del Estado, entidades centralizadas, descentralizadas y autónomas; así como cartas de satisfacción extendidas por entidades privadas, nacionales o extranjeras con las que hubiese celebrado negociaciones de características iguales, similares o superiores al OBJETO, siendo un máximo de cinco (05) documentos a presentar.

La JUNTA verificará los documentos antes referidos, mismos que deberán establecer el monto y el tiempo en que se brindó el SUMINISTRO, los cuales servirán para determinar la experiencia.

- r) Solvencia o cualquier otro documento vigente que para el efecto emita la Inspección General de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, en donde conste que el OFERENTE, no tiene pendiente el pago de sanciones administrativas y la corrección del incumplimiento de obligaciones relativas a condiciones generales mínimas de empleo, trabajo, seguridad y salud ocupacional previstas en la legislación de trabajo y previsión social. (Artículo 272 del Decreto Número 1441 del Congreso de la República de Guatemala, Código de Trabajo).



2.8 REQUISITOS FUNDAMENTALES

Se consideran Requisitos Fundamentales los siguientes:

- a) La presentación del FORMULARIO ELECTRÓNICO en forma física dentro de la PLICA, como se describe en la literal a) del subnumeral 2.7 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN, su no inclusión y la no coincidencia del código de autenticidad consignado en el FORMULARIO ELECTRÓNICO publicado en GUATECOMPRAS con el presentado físicamente, dará lugar a que la JUNTA, rechace la OFERTA sin responsabilidad alguna de su parte. (Artículos 24 Bis y 30 de la LEY).

La JUNTA no podrá solicitar aclaraciones al apartado “Detalle de la Oferta Económica” contenida en el FORMULARIO ELECTRÓNICO presentado. (Artículo 27 de la LEY).

No será motivo de rechazo por parte de la JUNTA las incongruencias y/o falta de datos que puedan presentarse en los apartados “Datos de los Productos” y “Requisitos solicitados en las bases del proceso” contenidos en el FORMULARIO ELECTRÓNICO, datos que podrán ser subsanados de forma física en virtud que GUATECOMPRAS no permite modificaciones a los datos ingresados en el FORMULARIO ELECTRÓNICO.

- b) El Seguro de Caución de Sostenimiento de Oferta como se describe en la literal b) del subnumeral 2.7 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN, su no inclusión o la presentación del mismo sin la totalidad de la información y/o formalidades requeridas, dará lugar a que la JUNTA, rechace la OFERTA sin responsabilidad alguna de su parte. (Artículo 30 de la LEY).

El Artículo 2 del Acuerdo Ministerial Número 24-2010 del Ministerio de Finanzas Públicas, Normas de Transparencia en los Procedimientos de Compra o Contratación Pública, establece lo siguiente:

En cualquier fase del procedimiento de contratación pública en la que el funcionario o empleado público responsable tenga duda razonable de la veracidad de los documentos o declaraciones presentadas por el OFERENTE o adjudicatario, deberá requerir a éste por escrito, la información y constancias que permitan disipar la duda en un plazo que no exceda de dos (2) días hábiles de conocido el hecho, la cual deberá anexarse al expediente respectivo. Para el efecto, la autoridad concederá al OFERENTE o adjudicatario, audiencia por dos (2) días hábiles y resolverá dentro de un plazo similar.

En caso el OFERENTE o adjudicatario no proporcione la información y constancias requeridas o persista la duda, el funcionario o empleado público responsable de la etapa en que se encuentre el proceso de compra o contratación, resolverá:



- a) Rechazar la OFERTA, ó
- b) Improbar lo actuado.

En los casos arriba señalados se deberá denunciar el hecho ante el Ministerio Público, sin perjuicio de las demás responsabilidades administrativas o sanciones que le fueran aplicables, debiendo ser inhabilitado en el Sistema GUATECOMPRAS para ser proveedor del Estado, cuando proceda, bajo la responsabilidad de la AUTORIDAD SUPERIOR.

2.9 REQUISITOS NO FUNDAMENTALES

Los demás requisitos que se solicitan en el subnumeral 2.7, se consideran Requisitos No Fundamentales los cuales podrán ser subsanados de forma física en virtud que GUATECOMPRAS no permite modificaciones a los datos ingresados en el FORMULARIO ELECTRÓNICO, la JUNTA podrá solicitar las aclaraciones pertinentes; sin embargo de no cumplir con la presentación de los mismos físicamente en el plazo indicado por la JUNTA o si fueron presentados sin la totalidad de información y/o formalidades requeridas, la JUNTA rechazará la OFERTA sin responsabilidad de su parte. (Artículos 27 y 30 de la LEY).

2.9.1 DOCUMENTOS RESPALDADOS POR MEDIO DE SISTEMAS INFORMÁTICOS

La impresión de documentos respaldados por medio de los sistemas informáticos de las entidades del Estado, se consideran originales, siempre y cuando, posean firma electrónica, firma electrónica avanzada o cualquier otro medio de certificación electrónica, avalado por el Decreto número 47-2008 del Congreso de la República de Guatemala, Ley para el Reconocimiento de las Comunicaciones y Firmas Electrónicas, así como otros documentos que, por disposición especial de otras leyes, puedan ser emitidos de forma electrónica. (Artículo 18 último párrafo del REGLAMENTO).

2.10 DOCUMENTOS NOTARIALES

Las Actas Notariales y las Actas de Legalización de documentos, deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto Número 314 del Congreso de la República de Guatemala, Código de Notariado.

2.11 DOCUMENTOS PROVENIENTES DEL EXTRANJERO

Cuando se trate de documentos provenientes del extranjero debe cumplirse con lo establecido en el Decreto Número 1-2016 del Congreso de la República de Guatemala o los Artículos 37 y 38 del Decreto Número 2-89 del Congreso de la República de Guatemala, Ley del Organismo Judicial según corresponda.

Debiendo presentarse de la manera siguiente:

- a) Apostilla o pases legales, según corresponda.
- b) Documento(s) proveniente(s) del país de origen en el orden que fueron consignados en la traducción jurada al español (cuando aplique).



2.12 PERFIL DE LOS MIEMBROS TITULARES Y SUPLENTE QUE INTEGRARÁN LA JUNTA, MECANISMO Y ORDEN DE SUSTITUCIÓN

De conformidad con lo establecido en los Artículos 10 y 11 de la LEY, 10 y 12 del REGLAMENTO y la normativa vigente del INSTITUTO; la integración de la JUNTA, deberá tener el perfil siguiente:

La JUNTA estará integrada con los siguientes **titulares**:

- a) Un profesional con conocimientos en el negocio a adjudicar, pudiendo ser:

Área profesional:	Nutricionista o Licenciatura en Nutrición
-------------------	--

- b) Un trabajador con conocimientos legales, y
c) Un trabajador con conocimientos financieros

Asimismo se nombrarán dos miembros suplentes que deberán contar con el mismo perfil y conocimientos que el profesional con conocimientos en el negocio a adjudicar y del trabajador con conocimientos legales. Los miembros que funjan como titulares son los únicos que actuarán con voz y voto en la toma de decisiones

Cuando alguno de los miembros titulares en cualquier parte del proceso deba presentar excusa para ausentarse temporal o definitivamente de sus funciones como miembro de JUNTA, el titular está obligado a informarlo de forma inmediata a la autoridad nominadora, quien deberá resolver lo pertinente. En estos casos, la responsabilidad del miembro titular finaliza al momento en que le sea notificada la aceptación de la excusa por parte de la autoridad nominadora. Esta disposición será aplicable de igual manera a los miembros suplentes que presenten excusas.

La ausencia injustificada de alguno de los miembros titulares en cualquier parte del proceso de contratación no suspende su continuidad, debiendo los miembros suplentes asumir la titularidad de forma inmediata para cubrir la ausencia. Los miembros titulares o suplentes de JUNTA, que incumplan con sus funciones o que se ausenten injustificadamente del lugar donde deben estar constituidos, serán sancionados conforme al régimen sancionatorio administrativo del Estado o del INSTITUTO, según sea el caso, sin perjuicio de que se deduzcan las demás responsabilidades civiles y penales que se puedan derivar del hecho.

En caso de ausencia de uno o dos miembros de la JUNTA el día programado para la presentación, recepción de OFERTAS y apertura de PLICAS, anteponiendo los intereses del INSTITUTO, dicho acto público no se suspenderá, siempre que se encuentren presentes por lo menos tres (3) miembros de JUNTA, quienes indistintamente de su nombramiento, actuarán en calidad de miembros titulares. Con relación a esta disposición, los miembros presentes no podrán justificar falta de idoneidad, para evitar la continuidad del proceso. La JUNTA será quien dirija el referido acto público y deberá dejar constancia de todo lo actuado en el acta correspondiente.

En caso de ausencia de alguno de los miembros titulares estos serán sustituidos de forma inmediata de acuerdo al mecanismo siguiente:



1. En caso de excusarse o ausentarse el titular con conocimientos en el negocio a adjudicar, éste será sustituido inmediatamente por el suplente con el mismo perfil profesional.
2. En caso de excusarse o ausentarse el titular con conocimientos legales o financieros, este será sustituido inmediatamente por el suplente con conocimientos legales.

La JUNTA podrá solicitar, según corresponda, asesoría en la materia específica o solicitar asistencia de asesores de otras entidades del sector público.

En caso de aceptación por parte de la Autoridad nominadora de la excusa de un titular o suplente por ausencia temporal o definitiva, ésta emitirá el nombramiento del suplente como titular y nombrará nuevo suplente, dentro del plazo establecido en la LEY, posterior a conocerse el hecho que genera la suplencia, con el fin que la JUNTA siempre se encuentre integrada con el número de miembros correspondientes.

2.13 PRESENTACIÓN Y RECEPCIÓN DE OFERTAS

Las OFERTAS deberán ser presentadas ante la JUNTA en el lugar, dirección, fecha y hora establecidos en el cronograma de actividades de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN. (Artículos 24 de la LEY y 20 del REGLAMENTO). La JUNTA extenderá una constancia de la recepción de la OFERTA.

2.13.1 AUSENCIA DE OFERTAS

En caso que no se reciban OFERTAS la JUNTA elevará el expediente a la AUTORIDAD ADMINISTRATIVA SUPERIOR, a efecto que prorrogue el plazo de presentación y recepción de OFERTAS. (Artículo 32 de la LEY).

2.13.2 SEGUNDA AUSENCIA DE OFERTAS

En caso no se reciban OFERTAS la Autoridad Competente podrá autorizar que el proceso se lleve a cabo a través de Adquisición Directa por Ausencia de Ofertas, con los mismos requisitos y condiciones establecidas en el presente proceso, debiendo registrarse en el sistema GUATECOMPRAS el estatus de desierto, de conformidad con la legislación vigente y la normativa interna aplicable. (Artículo 32 de la LEY).

2.14 APERTURA DE PLICAS

Al finalizar el período de presentación y recepción de OFERTAS, en acto público la JUNTA procederá a la apertura de PLICAS en el orden que fueron recibidas, dando lectura en voz alta a los nombres de los OFERENTES y el Precio Total y/o Monto Ofertado de cada OFERTA.

De lo actuado se faccionará Acta de Recepción de Ofertas y Apertura de Plicas, suscrita por los miembros de la JUNTA, la cual con el listado de OFERENTES, se publicará en GUATECOMPRAS. (Artículos 24 de la LEY y 20 del REGLAMENTO).



2.15 ACLARACIONES

La JUNTA podrá solicitar, a cualquier OFERENTE, las aclaraciones que considere pertinentes, siempre y cuando se refieran a requisitos y condiciones relacionados con el OBJETO, que hayan sido solicitados en los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN; dichos requisitos no podrán modificar la OFERTA presentada. (Artículo 27 de la LEY).

2.16 MOTIVOS PARA RECHAZAR OFERTAS

Previo a la calificación de las OFERTAS, la JUNTA analizará el cumplimiento de los requisitos exigidos, pudiendo sin responsabilidad de su parte rechazarlas por las causas establecidas en la LEY y el REGLAMENTO, además de las siguientes:

- a) Si los Requisitos Fundamentales exigidos en el subnumeral 2.8 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN, no cumplen con las características solicitadas o si faltare cualquiera de ellos; dará lugar a que la JUNTA, rechace la OFERTA sin responsabilidad de su parte. (Artículo 30 de la LEY).
- b) Si la JUNTA concedió plazo común para presentar los Requisitos No Fundamentales contemplados en el subnumeral 2.9 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN y éstos no fueron presentados dentro de dicho plazo, o si fueron presentados sin la totalidad de la información y/o formalidades requeridas, dará lugar a que la JUNTA, rechace la OFERTA sin responsabilidad de su parte. (Artículo 30 de la LEY).
- c) Si no cumple a satisfacción con las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS y DISPOSICIONES ESPECIALES solicitadas para el OBJETO de la presente Licitación.
- d) Si el Precio Unitario o el Monto Ofertado no se ajusta a las condiciones establecidas en la literal b) del subnumeral 2.6.1 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- e) Si la cantidad ofertada no corresponde a lo solicitado por el INSTITUTO, de conformidad con lo establecido en el subnumeral 4.1 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- f) Si los documentos presentados modifican o tergiversan lo estipulado por estos DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- g) Si el Monto Ofertado, calidades u otras condiciones ofrecidas, son inconvenientes a los intereses del INSTITUTO. (Artículo 30 de la LEY).
- h) Si derivado de la visita, la JUNTA establece que el OFERENTE, no cuenta con un establecimiento en funcionamiento, de acuerdo al segundo párrafo del numeral 5.3 de los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- i) Si a juicio de la JUNTA, existen indicios de pacto colusorio. En este caso están obligados a realizar la denuncia a las autoridades correspondientes. (Artículos 25 y 25 Bis de la LEY).



- j) Si se dan los supuestos establecidos en el Artículo 2 del Acuerdo Ministerial Número 24-2010 del Ministerio de Finanzas Públicas, Normas de Transparencia en los Procedimientos de Compra o Contratación Pública.

2.17 INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los OFERENTES deben cumplir con todos los requisitos de conformidad a los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN, así como también los requisitos que establece el Reglamento para la inocuidad de los alimentos, en lo que se refiere a calidad e inocuidad de los alimentos. (Acuerdo Gubernativo número 969-99 del Presidente de la República).

2.18 METODOLOGÍA DE CALIFICACIÓN

Las OFERTAS recibidas serán calificadas por la JUNTA de acuerdo a la LEY, el REGLAMENTO y a la siguiente metodología, para determinar si las mismas cumplen con los requisitos solicitados en los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

La metodología a utilizar por la JUNTA se dará en cuatro fases: 1. Verificación del cumplimiento de los Requisitos Fundamentales por parte del OFERENTE, 2. Verificación del cumplimiento de los Requisitos No Fundamentales por parte del OFERENTE, 3. Visita al establecimiento que el OFERENTE tenga en funcionamiento. 4. Calificación del Monto Ofertado más bajo de las OFERTAS que hayan cumplido con las tres fases anteriores.

La JUNTA deberá verificar la información ingresada electrónicamente en GUATECOMPRAS con la documentación presentada en la PLICA. La JUNTA podrá solicitar aclaraciones a cualquier OFERENTE, sin que la OFERTA sea modificada. (Artículos 27 de la LEY y 19 del REGLAMENTO).

2.18.1 VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS FUNDAMENTALES

La JUNTA verificará el cumplimiento de los Requisitos Fundamentales, si el OFERENTE los cumple, pasará a determinar el cumplimiento de dichos requisitos en otra OFERTA y así sucesivamente hasta agotar todas las revisiones.

Si el OFERENTE no cumple con la entrega de algún Requisito Fundamental, se anotará en el Acta correspondiente, el nombre del OFERENTE y el o los Requisitos Fundamentales no cumplidos, o la presentación de los mismos sin la totalidad de la información y/o formalidades requeridas, dará lugar a rechazar la OFERTA tal como se estipula en el subnumeral 2.16, literal a) de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

La JUNTA, deberá utilizar el precio de mercado en condiciones de competencia que se determine.

2.18.2 VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS NO FUNDAMENTALES

De las OFERTAS que hubieren cumplido con los Requisitos Fundamentales, la JUNTA procederá a la revisión del cumplimiento de los Requisitos No Fundamentales, verificando la información consignada en GUATECOMPRAS con



la documentación presentada en la PLICA, validando que hayan cumplido con todos y cada uno de los requisitos solicitados.

Si algún OFERENTE no cumplió con la entrega de Requisitos No Fundamentales o la presentación de los mismos sin la totalidad de la información y/o formalidades requeridas, la JUNTA elaborará oficio de “Solicitud de aclaración, documentación complementaria”, el que debe ser cumplido en el plazo que la JUNTA determine. La solicitud efectuada debe ser publicada en GUATECOMPRAS y la JUNTA verificará el cumplimiento de lo solicitado.

El INSTITUTO, a través de la Dependencia correspondiente, realizará las acciones pertinentes para obtener un análisis de mercado, el cual establecerá un precio de mercado en condiciones de competencia, tomando en consideración las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DISPOSICIONES ESPECIALES requeridas para el presente evento.

Si la JUNTA determina que ningún OFERENTE cumple con todos los requisitos, deberá sustentar y detallar tal extremo en el Acta correspondiente.

2.18.3 VERIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DEL OFERENTE QUE ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO

La JUNTA realizará una visita a las instalaciones del OFERENTE para determinar que el establecimiento se encuentre en funcionamiento, para lo cual se extenderá una constancia de acuerdo al ANEXO 6.4 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN. La visita se realizará únicamente para aquellos OFERENTES que hayan cumplido con los Requisitos Fundamentales y Requisitos No Fundamentales, para ello, el OFERENTE deberá tomar en cuenta que, al momento de efectuarse la visita, deberá poner a disposición de la JUNTA todo lo necesario.

2.18.4 CALIFICACIÓN DE LA OFERTA

La JUNTA calificará únicamente las OFERTAS que cumplan con los Requisitos Fundamentales, Requisitos No Fundamentales, establecimiento en funcionamiento y cumplimiento de ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS y DISPOSICIONES ESPECIALES y que no hayan sido rechazadas por las circunstancias que se establecen en el subnumeral 2.16 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

Las OFERTAS que hayan cumplido con todos y cada uno de los requisitos solicitados podrán continuar con la etapa de Calificación de OFERTA.

Se utilizará como criterio de calificación el Monto Ofertado más bajo, para determinar el orden de calificación de los OFERENTES que hubieren cumplido con todos los requisitos. (Artículos 28 de la LEY y 19 del REGLAMENTO).

La JUNTA posterior a la verificación de cumplimiento de Requisitos Fundamentales, Requisitos No Fundamentales y establecimiento en funcionamiento, otorgará el primer lugar y calificará con 100 puntos la OFERTA que presente el Monto Ofertado más bajo, con relación al resto de las OFERTAS,



las que se calificarán con los puntos que en forma inversamente proporcional les corresponda con respecto a la OFERTA más favorable.

Para la calificación, la JUNTA tomará en cuenta la fórmula siguiente:

$$\frac{\text{Monto Ofertado más bajo} \times 100 \text{ puntos}}{\text{Precio N}}$$

Precio N = Cada Monto Ofertado subsiguiente al Monto Ofertado más bajo

CUADRO DE CALIFICACIÓN DE OFERTA

OFERENTE	MONTO OFERTADO	PUNTAJE
1		
2		

2.19 ADJUDICACIÓN

Dentro del plazo indicado en el cronograma de actividades de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN, o la prórroga autorizada si la hubiere, la JUNTA adjudicará el OBJETO de la presente Licitación al OFERENTE que cumpla con lo requerido en los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN y presente la OFERTA más favorable y obtenga el mayor puntaje. (Artículos 33 de la LEY y 21 del REGLAMENTO).

En caso que dos (2) o más OFERENTES se encuentren en igualdad de condiciones respecto a la puntuación obtenida y al Monto Ofertado, la JUNTA podrá adjudicar al OFERENTE que posea mayor tiempo de experiencia de acuerdo al subnumeral 2.7 literal q) de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

En el Acta de Calificación y Adjudicación de Ofertas se dejará constancia de lo siguiente:

- OFERTAS rechazadas y su razón (si fuera el caso).
- Cuadros o detalles de la evaluación efectuada a cada una de las OFERTAS que no fueron rechazadas, conteniendo el criterio de evaluación y el puntaje obtenido por cada OFERTA. (Artículo 21 del REGLAMENTO).
- Identificación del OFERENTE y OBJETO adjudicado, así como el monto adjudicado en números y letras.
- Calificación de los OFERENTES que clasifiquen sucesivamente, para que en caso el adjudicatario no suscribiere el CONTRATO respectivo, la negociación pueda llevarse a cabo con solo el subsiguiente clasificado en su orden. (Artículo 33 de la LEY).



La notificación del Acta de Adjudicación, conteniendo el cuadro de calificación de OFERTAS, se efectuará por vía electrónica a través de GUATECOMPRAS dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de la emisión. (Artículos 33, 35 de la LEY y 21 del REGLAMENTO).

2.20 APROBACIÓN DE LO ACTUADO POR LA JUNTA

Publicada en GUATECOMPRAS la adjudicación y contestadas las inconformidades, si las hubiere, la JUNTA remitirá el expediente a la AUTORIDAD SUPERIOR, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes. La AUTORIDAD SUPERIOR aprobará o improbará lo actuado por la JUNTA, con causa justificada, de conformidad con lo establecido en la LEY, dentro de los cinco (5) días de recibido el expediente. La AUTORIDAD SUPERIOR dejará constancia escrita de lo actuado.

Si la AUTORIDAD SUPERIOR imprueba lo actuado por la JUNTA, deberá devolver el expediente para su revisión, dentro del plazo de dos (2) días hábiles posteriores de adoptada la decisión. La JUNTA, con base en las observaciones formuladas por la AUTORIDAD SUPERIOR, podrá confirmar o modificar su decisión original, en forma razonada, dentro del plazo de cinco (5) días hábiles de recibido el expediente, revisará lo actuado y hará la adjudicación conforme a la LEY y los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

Dentro de los dos (2) días hábiles posteriores a la decisión, la JUNTA devolverá el expediente a la AUTORIDAD SUPERIOR, quien dentro de los cinco (5) días hábiles subsiguientes podrá aprobar, improbar o prescindir de la negociación.

En caso de improbar, se notificará electrónicamente a través de GUATECOMPRAS, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes, dando por concluido el evento. En caso de prescindir, aplicará lo establecido en el Artículo 37 de la LEY. En los casos en los que la AUTORIDAD SUPERIOR decida improbar o prescindir, razonará la decisión en la resolución correspondiente. (Artículos 36 de la LEY y 23 del REGLAMENTO).

2.21 SUSCRIPCIÓN Y APROBACIÓN DEL CONTRATO

El CONTRATO detallará todas las condiciones que regirán el OBJETO de la presente negociación y se elaborará con base a la LEY y su REGLAMENTO, a la OFERTA adjudicada, a las ESPECIFICACIONES GENERALES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, DISPOSICIONES ESPECIALES y ANEXOS de estos DOCUMENTOS DE LICITACIÓN. La suscripción y aprobación del mismo se realizará dentro del plazo y formalidades establecidos en la LEY. (Artículos 47, 48 de la LEY y 42 del REGLAMENTO).

El CONTRATO debe incluir la cláusula especial siguiente: "CLÁUSULA RELATIVA AL COHECHO: Yo el Contratista, manifiesto que conozco las penas relativas al delito de cohecho así como las disposiciones contenidas en el Capítulo III del Título XIII del Decreto 17-73 del Congreso de la República, Código Penal. Adicionalmente, conozco, las normas jurídicas que facultan a la Autoridad Superior de la entidad afectada para aplicar las sanciones administrativas que pudieren corresponderme, incluyendo la inhabilitación en el Sistema GUATECOMPRAS."



(Artículo 3 del Acuerdo Ministerial Número 24-2010 del Ministerio de Finanzas Públicas, Normas de Transparencia en los Procedimientos de Compra o Contratación Pública).

Recibido el expediente que contiene la aprobación del CONTRATO por la Autoridad competente, el DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTOS, deberá publicar en GUATECOMPRAS el CONTRATO con su respectiva aprobación y notificar electrónicamente dicho CONTRATO, al Registro de Contratos de la Contraloría General de Cuentas, Unidad de Digitalización y Resguardo de Contratos. (Acuerdo Número A-038-2016 de la Contraloría General de Cuentas); asimismo, se procederá a notificar a la UNIDAD SOLICITANTE del INSTITUTO.

Notificado lo anterior, se debe publicar en GUATECOMPRAS, la Constancia de Recepción de Contrato que para el efecto emita la Contraloría General de Cuentas, como máximo al día hábil siguiente.

2.22 NOTIFICACIONES

Las notificaciones que surjan del presente proceso serán efectuadas por vía electrónica a través de GUATECOMPRAS y deberán hacerse en el plazo que establecen la LEY, REGLAMENTO y demás normativa vigente, y surtirán sus efectos al día siguiente de su publicación en dicho sistema. (Artículo 35 de la LEY).

2.23 GARANTÍAS

Los seguros deberán publicarse en GUATECOMPRAS y para efectos de lo regulado en el Artículo 69 de la LEY se procederá de la manera siguiente:

- a) Las JUNTAS a las que se refiere el Artículo 10 de la LEY, serán responsables de verificar la autenticidad del Seguro de Caución de Sostenimiento de Oferta, descrito en el subnumeral 2.23.1, mediante la certificación requerida en la literal c) del subnumeral 2.7 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.
- b) Las Autoridades suscriptoras de los contratos serán responsables de verificar la autenticidad del seguro descrito en el subnumeral 2.23.2, mediante la certificación de autenticidad que emita la Aseguradora, misma que deberá anexarse a la póliza respectiva, en donde se hará constar que ha sido emitida en cumplimiento al Decreto Número 25-2010 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de la Actividad Aseguradora y que el firmante de la póliza posee las facultades y competencias respectivas.

2.23.1 SEGURO DE CAUCIÓN DE SOSTENIMIENTO DE OFERTA

Formalizado mediante póliza, extendida por una institución afianzadora debidamente autorizada para operar en la República de Guatemala. (Artículos 64 y 69 de la LEY, 53 y 59 del REGLAMENTO; Artículos 3 literal b), 106 y 109, Decreto Número 25-2010 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de la Actividad Aseguradora).

Deben tomarse en cuenta las consideraciones siguientes:

- a) Extendida a favor del INSTITUTO.



- b) Debe garantizar a:
 - Si es persona individual a nombre del Propietario de la Empresa.
 - Si es persona jurídica a nombre de la razón social o denominación social.
- c) Con vigencia de ciento veinte (120) días a partir de la fecha de recepción y apertura de PLICAS. Sin embargo con el adjudicatario, puede convenirse su prórroga.
- d) Constituida por un porcentaje no menor del uno por ciento (1%) ni mayor del cinco por ciento (5%) del valor total del CONTRATO.
- e) Se hará efectivo en cualquiera de los casos siguientes:
 1. Si el adjudicatario no sostiene su OFERTA.
 2. Si no concurre a suscribir el CONTRATO respectivo dentro del plazo legal correspondiente o si habiéndolo hecho no presenta el Seguro de Caucción de Cumplimiento dentro del plazo de quince (15) días siguientes a la firma del CONTRATO. (Artículos 47 de la LEY y 53 del REGLAMENTO).

2.23.2 SEGURO DE CAUCIÓN DE CUMPLIMIENTO

Dentro del plazo de quince (15) días siguientes a la suscripción del CONTRATO, el CONTRATISTA deberá presentar Seguro de Caucción de Cumplimiento de Contrato. (Artículos 65 y 69 de la LEY; Artículos 53, 55 y 56 del REGLAMENTO; Artículos 3 literal b), 106 y 109 del Decreto Número 25-2010 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de la Actividad Aseguradora).

Deberá tomarse en cuenta las consideraciones siguientes:

- a) Formalizado mediante póliza extendida a favor del INSTITUTO, por una institución afianzadora debidamente autorizada para operar en la República de Guatemala.
- b) Constituida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del CONTRATO.
- c) El CONTRATISTA se compromete a mantener vigente el Seguro de Caucción de Cumplimiento hasta que el INSTITUTO a través de la UNIDAD SOLICITANTE, extienda la constancia de haber recibido a satisfacción la totalidad de lo contratado en la presente negociación.
- d) El Seguro de Caucción de Cumplimiento se hará efectivo si el CONTRATISTA incumple con alguna de las condiciones establecidas en los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN, en el CONTRATO, o si el OBJETO entregado no fuese el adjudicado.



e) El seguro debe garantizar exacta y fielmente las obligaciones a cargo del CONTRATISTA.

2.24 PLAZO CONTRACTUAL

El plazo contractual será de veinticuatro (24) meses, contados a partir del octavo día hábil siguiente de la notificación de la Resolución de aprobación del CONTRATO. (Artículo 2 numeral 20) del REGLAMENTO).

2.25 VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del CONTRATO será a partir del día siguiente de la notificación de la Resolución de aprobación del CONTRATO, hasta que el INSTITUTO a través de la UNIDAD SOLICITANTE extienda la constancia de haber recibido a satisfacción la totalidad de lo contratado en la presente negociación. (Artículo 56 de la LEY y Artículo 2 numeral 32) del REGLAMENTO).

2.26 PRÓRROGA CONTRACTUAL

El plazo contractual para la terminación de la prestación del SUMINISTRO, podrá ser prorrogado por una sola vez a solicitud del CONTRATISTA, por caso fortuito o causa de fuerza mayor o por cualquier otra causa no imputable al mismo. El CONTRATISTA realizará su solicitud como mínimo cuatro (4) meses, antes del vencimiento del plazo contractual. Este deberá formalizarse por medio de CONTRATO, previa autorización de la AUTORIDAD SUPERIOR, siempre y cuando la UNIDAD SOLICITANTE cuente con partida presupuestaria y disponibilidad para la ejecución del OBJETO. El CONTRATISTA deberá prorrogar las garantías correspondientes. La prórroga del plazo contractual que se suscriba deberá realizarse de acuerdo a lo regulado en los Artículos 51 de la LEY y 43 del REGLAMENTO.

La UNIDAD SOLICITANTE podrá requerir la prórroga como mínimo cuatro (4) meses, antes del vencimiento del plazo contractual y de acuerdo a lo establecido en la LEY y el REGLAMENTO. La prórroga se realizará una sola vez por el mismo plazo o menor, con las mismas condiciones del CONTRATO original.

El CONTRATISTA deberá presentar la solicitud de prórroga del plazo contractual, adjuntando la documentación siguiente:

1. Fotocopia legible legalizada de los documentos siguientes:

a. Si el CONTRATISTA es persona individual:

- Testimonio de la Escritura Pública de Mandato, si fuera el caso, debidamente inscrito en los registros correspondientes.

b. Si el CONTRATISTA es persona jurídica:

- Documento Personal de Identificación -DPI-, vigente del Representante Legal o Mandatario.
- Testimonio de la Escritura Pública de Mandato, si fuera el caso, debidamente inscrito en los registros correspondientes.



En caso de ser extranjeros adjuntar fotocopia legible legalizada de pasaporte completo vigente.

- c. Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios, otorgada al CONTRATISTA por el Centro de Salud o por el Departamento de Regulación y Control de Alimentos, ambos del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
2. Así también presentar los documentos siguientes:

- a. Solvencia Patronal extendida por el INSTITUTO a nombre del CONTRATISTA, que corresponda al mes anterior a la solicitud de prórroga del CONTRATO.
- b. Constancia Electrónica de inscripción y precalificación como proveedor del Estado que para el efecto emita el Registro General de Adquisiciones del Estado -RGAE-, en la que indique que el CONTRATISTA se encuentra debidamente habilitado, que posee la especialidad de precalificación siguiente: Clase 5610 “Expendio de restaurantes, cafeterías, servicio móvil de comidas, y bebidas” y/o Clase 5629 “Actividades de otros servicios de comidas”, que corresponden con el OBJETO de la contratación de conformidad con el catálogo de Especialidades del Registro General de Adquisiciones del Estado -RGAE-; asimismo, debe contener la capacidad económica del CONTRATISTA cuyo monto máximo de contratación debe ser mayor del CONTRATO que se suscriba. (Acuerdo Ministerial Número 563-2018 del Ministerio de Finanzas Públicas y Oficio Circular Número 03-2019 de la Dirección General de Adquisiciones del Estado -DGAE-).

Dicha constancia deberá ser emitida en un plazo no mayor de treinta (30) días anteriores a la solicitud de prórroga del CONTRATO.

- c. Constancia de Inscripción al Registro Tributario Unificado -RTU-, extendida por la Superintendencia de Administración Tributaria -SAT-.
- d. Listado del personal con que actualmente cuente el CONTRATISTA, con la respectiva fotocopia legible legalizada de las tarjetas actualizadas de salud y de manipulación de alimentos extendidas por la Dirección General de Servicios de Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social; las tarjetas deben coincidir con la cantidad de personal según lo establecido en la literal e. de este numeral.
- e. Fotocopia simple de la planilla que acredite la inscripción al seguro social del personal con el que cuenta el CONTRATISTA y que esté involucrado en la elaboración, presentación, control de calidad y distribución de alimentos.
- f. Original o fotocopia legible legalizada del plan anual de control de plagas y fumigación de vectores de sus instalaciones, así como fotocopia simple de comprobantes fehacientes de los pagos realizados por los servicios



brindados a sus instalaciones que corresponda al mes anterior a la solicitud de prórroga del CONTRATO.

- g.** Solvencia o cualquier otro documento vigente que para el efecto emita la Inspección General de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social en donde conste que el CONTRATISTA, no tiene pendiente el pago de sanciones administrativas y la corrección del incumplimiento de obligaciones relativas a condiciones generales mínimas de empleo, trabajo, seguridad y salud ocupacional previstas en la legislación de trabajo y previsión social. (Artículo 272 del Decreto Número 1441 del Congreso de la República de Guatemala, Código de Trabajo).

Si el plazo de prórroga se formaliza, el CONTRATISTA dentro de los quince (15) días siguientes a la firma del CONTRATO, deberá presentar ante el Departamento Legal, el documento de prórroga del Seguro de Caucción de Cumplimiento. El CONTRATISTA se compromete a mantener vigente dicha garantía, hasta que el INSTITUTO a través de la UNIDAD SOLICITANTE, extienda la constancia de haber recibido a satisfacción la totalidad de lo contratado en la presente negociación.

El CONTRATO de prórroga se dará por terminado sin responsabilidad para el INSTITUTO, entre otros motivos, cuando se agote un nuevo proceso de contratación de conformidad con la LEY y su REGLAMENTO, derivado del cual se suscriba Contrato Administrativo y el mismo se encuentre debidamente aprobado.

2.27 RECEPCIÓN

La UNIDAD SOLICITANTE designará a una persona quien recibirá cada entrega del SUMINISTRO de acuerdo a la cantidad requerida al CONTRATISTA; Asimismo, el CONTRATISTA designará un Encargado el cual debe estar presente durante toda la prestación del SUMINISTRO conjuntamente con la persona designada por la UNIDAD SOLICITANTE, con el objetivo que se verifique el cumplimiento de lo establecido en el subnumeral 5.14 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

2.28 INHABILITACIÓN EN GUATECOMPRAS

Se inhabilitará en el Registro General de Adquisiciones del Estado -RGAE-, a los OFERENTES o CONTRATISTAS que incurran en cualquiera de las causales que define la LEY y su REGLAMENTO, entre ellas:

- 2.28.1 Que exista pacto colusorio entre dos o más OFERENTES. (Artículo 25 Bis de la LEY).
- 2.28.2 Que de comprobarse pacto colusorio, se procederá a realizar lo descrito en el Artículo 25 Bis de la LEY.
- 2.28.3 Que no suscriba el CONTRATO dentro del plazo legal. (Artículo 84 de la LEY).
- 2.28.4 Que incurra en retraso en la entrega. (Artículo 85 de la LEY).
- 2.28.5 Que incurra en variación de calidad o cantidad del OBJETO del CONTRATO. (Artículo 86 de la LEY).
- 2.28.6 Que proporcione información falsa.
- 2.28.7 Que interponga acciones frívolas e impertinentes que entorpezcan el desarrollo normal del proceso de contratación. (Artículo 63 del REGLAMENTO).



2.28.8 Otras que correspondan.

2.29 SANCIONES

El incumplimiento a las condiciones estipuladas en el CONTRATO o en los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN, estará sujeto a las sanciones que establecen la LEY y su REGLAMENTO.

2.30 RETRASO EN LA ENTREGA

Si el CONTRATISTA incurriere en retraso en las entregas del OBJETO requerido, se le sancionará, de conformidad con lo que establece el Artículo 85 de la LEY y Artículo 62 Bis de su REGLAMENTO.

2.31 LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA

El CONTRATISTA entregará directamente el SUMINISTRO en el lugar y horario establecidos en los subnumerales 5.13 y 5.14 de los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

2.32 FACTURA ELECTRÓNICA

El CONTRATISTA para requerir el pago deberá presentar la Factura Electrónica en Línea -FEL-, de conformidad a lo establecido en: Acuerdo de Directorio Número 13-2018 y Resolución Número SAT-DSI-243-2019, ambos de la Superintendencia de Administración Tributaria -SAT-; y Oficio Circular Número 02-2019 de la Dirección General de Adquisiciones del Estado -DGAE-.

2.33 FORMA DE PAGO

El INSTITUTO pagará mensualmente el OBJETO de la contratación que fue requerido por la UNIDAD SOLICITANTE de conformidad con su necesidad y recibido a su entera satisfacción. El pago se hará dentro del plazo de treinta (30) días posteriores a la fecha de presentación de la documentación completa que se estipule en el CONTRATO, por medio de depósito en cuenta monetaria del Banco de Desarrollo Rural, Sociedad Anónima, -BANRURAL- u otros del sistema que el CONTRATISTA haya registrado. El trámite de dicho pago estará a cargo de la UNIDAD SOLICITANTE, quien procederá de conformidad con la normativa del INSTITUTO. En caso que el OBJETO no sea pagado en el ejercicio fiscal vigente, se afectará la partida presupuestaria autorizada para el ejercicio fiscal siguiente, por el órgano director del INSTITUTO y que corresponda a la UNIDAD SOLICITANTE. (Artículo 62 de la LEY).



3. ESPECIFICACIONES GENERALES

La UNIDAD SOLICITANTE del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social requiere la Contratación del Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses, en la variedad identificada como DIETA LIBRE Y DIETA MODIFICADA, que se brinda a los pacientes, personal con beneficio y padres de niños, de conformidad a lo establecido en los Acuerdos Vigentes.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El SUMINISTRO debe ser distribuido y servido en la mesa adjunta a la mesa del paciente y en el caso del personal con beneficio de la UNIDAD SOLICITANTE, en el comedor.

4.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO

El requerimiento del SUMINISTRO, se detalla a continuación:

No.	Código	Descripción	CANTIDAD SOLICITADA PARA EL CONSUMO DE 24 MESES
1.	96482	Desayuno Tipo: Alimento; Tiempo de alimentación, (dieta libre y dieta modificada), consumido por el paciente y personal., Ración /1 Unidad (es)	501,456
2.	96483	Almuerzo Tipo: Alimento; Tiempo de alimentación, (dieta libre y dieta modificada), consumido por el paciente y personal., Ración /1 Unidad (es)	726,888
3.	96484	Cena Tipo: Alimento; Tiempo de alimentación, (dieta libre y dieta modificada), consumido por el paciente y personal., Ración /1 Unidad (es)	520,800
4.	96485	Refacción Tipo: Alimento; Refacción nocturna, para personal con beneficio., Ración /1 Unidad (es)	156,240
5.	96489	Ración infantil 3 tiempos Incluye: Desayuno, almuerzo y cena; Tiempos de alimentación, dieta libre y dieta modificada, consumido por el paciente., Unidad/1 Unidad (es)	354,888
6.	96904	Refacción para adulto Tipo: Alimento; Ración/1 Unidad(es)	73,944
7.	96905	Ración individual Incluye: Alimentos y bebidas empacados; Unidad/1 Unidad(es)	55,800

Para el requerimiento del SUMINISTRO de alimentación contratada el OFERENTE debe consultar el ANEXO No. 6.8 para identificar el nombre del PRODUCTO, características, presentación/unidad de medida, clasificación y especificaciones del PRODUCTO según Catalogo de Alimentos del Área de Nutrición del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social.



4.2 PATRÓN DE MENÚS

La provisión de los SUMINISTROS de alimentación se debe efectuar de acuerdo con las características descritas en el patrón de menú del Manual de Normas de Dietas Hospitalarias del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social.

4.3 DIETAS HOSPITALARIAS

DIETA LIBRE (NORMAL O BASAL):

PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE DE 2,300 KCAL.

PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Leche	0.5	½ taza	Mezclada con el cereal.
Cereales	1	1 taza o 240 ml	Avena, haba o mezclas vegetales, con leche entera.
	1	1/2 taza o 120 g	Frijol entero o licuado.
	1	1 unidad de 30 gramos	Pan dulce variado.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una.	Tortilla o pan francés.
Carnes	2	2 onzas o 60 gramos	Huevos, salchichas o jamón de Pavo o de Pollo o queso.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, banano, manzana importada o pera importada, ciruela, fresas, jocote, uvas, o fruta de temporada.
Bebida	1	1 taza	Café.
Grasa	2	2 cucharaditas	Aceite.
Azúcar	3	3 cucharaditas	Azúcar para endulzar las bebidas, (Cereal y café).



ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza o 240 ml	Sopa de hierbas y/o vegetales o crema de vegetales (1/4 de taza de vegetales).
Carnes	4	4 onzas o 120 gramos	Carne de res, vísceras, cerdo, pescado (filete) o camarones, ave (considerar 2 oz adicionales, cuando incluya hueso).
Cereales	1	½ taza o 120 gramos	Arroz, fideo, elote, yuca, camote o papa.
	3	3 unidades de 30 gramos cada una	Tortilla o tamalito.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos.	Vegetales crudos (pepino, tomate, rábano, zanahoria) o vegetales cocidos (arveja, coliflor, arveja china, Zucchini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, remolacha, brócoli, perulero, güisquil, pacaya, cebollines.
	0.5	¼ taza o 60 ml	Salsas, recados, chirmol.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, banano, manzana importada o pera importada, ciruela, fresas, jocote, uvas, o fruta de temporada.
Bebida	1	1 vaso ó 240 ml	Refresco natural.
Grasa	2	2 cucharaditas	Aceite.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar agregada en refresco.



CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Carnes	3	3 onzas ó 90 gramos	2 huevos más 1 oz de queso; 3 unidades salchichas; 3 rodajas de jamón; 3 oz queso o carne o ave; envueltos de ejote, pacaya, coliflor, berro, bledo, complementar con 2 oz de queso cuando se dan envueltos.
Cereales	1	½ taza ó 120 gramos	Arroz, fideo, plátano, papa, yuca, camote, elote.
	1	½ taza ó 120 gramos	Frijol entero o licuado.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Tortilla o pan francés.
	1	1 unidad de 30 gramos	Pan dulce variado.
Vegetales	0.5	1/4 taza o 60 ml	Salsas, recados, chirmol.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, banano, manzana importada o pera importada, ciruela, fresas, jocote, uvas, o fruta de temporada.
Bebida	1	1 taza ó 240 ml	Café, té o refresco natural.
Grasa	2	2 cucharaditas	Aceite.
Azúcar	4	4 cucharaditas	Azúcar del postre y café.

DIETAS TERAPÉUTICAS:

a. DIETAS LÍQUIDAS

PATRÓN DE MENÚ DIETA DE LÍQUIDOS CLAROS 820 kcal.

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	1	1 taza	Fécula de maíz.
Misceláneos	2	1 taza	Té (manzanilla, hierbabuena, pericón, tilo, canela), cebada, agua de plátano, agua de arroz.



	2	1 taza	Gelatina.
Azúcar	4	4 cucharaditas	Agregadas a los líquidos.

REFACCIÓN MATUTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal	1	1 taza	Fécula de maíz.
Misceláneo	1	1 taza	Infusión.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Agregada a los líquidos.

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza	Sopa colada.
Bebida	1	1 taza	Infusión.
Misceláneo.	1	1 taza	Refresco translúcido.
	2	1 taza	Gelatina.
Azúcar	3	3 cucharaditas	Agregadas a los líquidos.

REFACCIÓN VESPERTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal	1	1 taza	Fécula de maíz.
Bebida	1	1 taza	Infusión.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Agregada a los líquidos.



CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	1	1 taza	Fécula de maíz.
Bebida	1	1 taza	Infusión (manzanilla, hierbabuena, pericón, tilo, canela), cebada, agua de plátano, agua de arroz.
Misceláneos	1	1 taza	Sopa colada.
	2	1 taza	Gelatina.
Azúcar	3	3 cucharaditas	Agregadas a los líquidos.

PATRÓN DE MENÚ DIETA DE LÍQUIDOS COMPLETOS 1300 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	1	1 taza	Fécula de maíz, avena molida, pinol, trigo.
Compuesto Proteico de origen Vegetal	0.5	½ taza	Leche descremada y/o deslactosada, (combinado con cereal).
	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Misceláneos	1	1 taza	Té (manzanilla, hierbabuena, pericón, tilo, canela), cebada, agua de plátano, agua de arroz.
	2	1 taza	Gelatina.
Azúcar	4	4 cucharaditas	Agregadas a los líquidos.



REFACCIÓN MATUTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Leche	1	1 taza	Yogurt, leche entera.
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales, leche descremada, leche deslactosada.
Azúcar	1	1 cucharadita	Agregadas al Compuesto Proteico de origen Vegetal.

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Misceláneos	1	1 taza	Infusiones (manzanilla, hierbabuena, pericón, tilo, canela), cebada, agua de plátano, agua de arroz.
	1	1 taza	Sopa colada o crema.
	1	1 taza	Refresco.
	2	1 taza	Gelatina.
Grasa	1.5	1.5 ctas	Incluida en la preparación de sopa o cremas.
Azúcar	3	3 cucharaditas	Agregadas a los líquidos.

REFACCIÓN VESPERTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Fruta	1	½ taza	Licudo con agua
Azúcar	1	1 cucharadita	Agregada al licudo.



CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	1	1 taza	Fécula de maíz, avena, pinol, trigo
Compuesto Proteico de origen Vegetal	0.5	½ taza	Leche descremada y/o deslactosada, (combinado con cereal).
	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Misceláneos	1	1 taza	Té (manzanilla, hierbabuena, pericón, tilo, canela), cebada, agua de plátano, agua de arroz,
	1	1 taza	Sopa colada
	2	1 taza	Gelatina
Azúcar	3	3 cucharaditas	Agregadas a los líquidos

b. PATRÓN DE MENÚ DIETA EN PAPILLA DE 1,500 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Cereales	1	1 taza ó 240 ml con ¼ taza de leche descremada.	Avena, haba, trigo, arroz o mezclas vegetales, leche descremada y/o deslactosada.
	1	½ taza	Cereal infantil o frijol licuado.
	1	1 unidad de 30 gramos	Pan sándwich o pan bollo o tortilla.
Carnes	1	1 onza o 30 gramos o 1 cucharada	1 unidad de huevo duro y/o tibio, queso fresco o requesón, licuado.



Fruta	1	½ taza de fruta cocida, licuada con ½ taza de agua.	Manzana, pera, fruta de temporada como papaya, melocotón, mango, piña.
Bebidas	1	1 taza	Refresco natural, frutas crudas licuadas
Azúcar	3	3 cucharaditas	Azúcar para endulzar cereal y frutas cocidas.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a las preparaciones

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza o 240 ml	Sopa de hierbas y/o vegetales licuados
Carnes	2	2 oz o 60 gramos	Carne de res, pollo, todo licuado
Cereal	1	½ taza o 120 gramos	Arroz o papa
	1	1 unidad o 30 gramos	Pan sándwich o pan bollo o tortilla
Vegetales	1	1/2 taza o 120 gramos.	Vegetales cocidos, arveja, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, perulero, güisquil, tomate sin cáscara y sin semilla, cebolla.
Fruta	1	½ taza de fruta cocida, licuada con ½ taza de agua.	Manzana, pera, fruta de temporada como papaya, melocotón, mango, piña. Todas cocidas y licuadas.
Grasa	2	2 cucharaditas de aceite	Agregadas a las preparaciones de cereales y carnes.
Bebida	1	1 vaso o 240 ml	Refresco natural.
Azúcar	3	3 cucharaditas	Azúcar para endulzar refresco y frutas cocidas.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.



Cereal	1	½ taza o 120 gramos	Arroz o papa, frijol licuado.
	1	1 unidad o 30 gramos	Pan sándwich o pan bollo o tortilla.
Carnes	2	2 oz o 60 gramos	Carne de res o pollo.
Vegetales	1	½ taza o 120 ml	Vegetales cocidos, arveja, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, perulero, güisquil, tomate sin cascara y sin semilla, cebolla.
Fruta	1	½ taza de fruta cocida, licuada con ½ taza de agua.	Manzana, pera, fruta de temporada como papaya, higos, melocotón, mango, piña. Todas cocidas.
Azúcar	3	3 cucharaditas	Azúcar para endulzar cereales y frutas cocidas.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregadas a las preparaciones de cereales y carnes.

c. PATRÓN DE MENÚ DIETA BLANDA 2000 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Cereales	1	1 taza o 240 ml con ¼ taza de leche descremada.	Avena molida, haba, trigo, arroz o mezclas vegetales, leche descremada y/o deslactosada.
	1	1/2 taza o 120 gramos 1 unidad	Plátano, camote, panqueque.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Pan francés, pan pirujo, pan sándwich, pan bollo, tortilla.
Carnes	2	2 unidades, 2 oz, 2 cucharadas o 60 gramos	Huevo, queso o requesón.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Manzana, pera, fruta de temporada como papaya, higos, melocotón, mango. Todas cocidas
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar para endulzar cereal y frutas cocidas.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a la proteína.



ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza o 240 ml	Sopa de hierbas y/o vegetales.
Carnes	4	4 oz o 120 gramos	Carne de res, pollo, filete de pescado, hígado.
Cereales	1	½ taza o 120 gramos	Arroz, fideo, elote, yuca, camote o papa.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Tortilla o tamalito.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos.	Vegetales cocidos, arveja, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, remolacha, perulero, güisquil, tomate sin cascara y sin semilla.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Manzana, pera, fruta de temporada como papaya, higos, melocotón, mango, piña. Todas cocidas.
Grasa	2	2 cucharaditas de aceite	Agregadas a las preparaciones de cereales y carnes.
Bebida	1	1 vaso o 240 ml	Refresco natural, no cítricos.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar para endulzar bebidas y frutas cocidas.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	1	1 taza o 240 ml con ¼ taza de leche descremada	Avena, haba, trigo, arroz o mezclas vegetales con leche descremada y/o deslactosada.
	1	½ taza o 120 ml	Plátano, arroz, puré de papa, camote, fideos.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Tortilla, tamalito, pan pirujo, pan francés, pan bollo.
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.



Carnes	3	3 oz o 90 gramos	Huevos, queso, requesón, pollo, carne de res.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos	Vegetales cocidos, arveja, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, remolacha, perulero, güisquil, tomate sin cascara y sin semilla.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Manzana, pera, fruta de temporada como papaya, higos, melocotón, mango. Todas cocidas.
Azúcar	3	3 cucharaditas	Azúcar para endulzar cereal y frutas cocidas.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a la preparación de cereales y carnes.

d. PATRÓN DE MENÚ DIETA PICADA 2000 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	1	1 taza o 240 ml con ¼ taza de leche	Avena, haba, trigo, arroz o mezclas vegetales con leche entera, descremada y/o deslactosada.
	1	1/2 taza, 120 gramos o una unidad.	Plátano cocido o frito, camote, panqueque, frijol licuado.
	1	1 unidad de 30 gramos	Pan francés, pan pirujo, pan bollo o tortilla.
Carnes	2	2 unidades, 2 oz o 2 cucharadas	Huevo, queso o requesón.
Fruta	1	Según lista de intercambio	Pera, fruta de temporada como papaya, higos, melocotón, mango, piña. Todo picado.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar para endulzar cereal y frutas cocidas.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a la proteína o cereal.



ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Carnes	4	4 oz o 120 gramos	Carne de res, pollo, filete de pescado. Todo picado.
Cereales	1	½ taza o 120 gramos	Arroz, fideo, elote, yuca, camote o papa.
	3	3 unidades de 30 gramos cada una	Tortilla, pan bollo o tamalito.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos o 2 tazas de vegetales crudos	Vegetales cocidos y picados, arveja, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, remolacha, perulero, güisquil, tomate sin cascara y sin semilla, cebolla. Vegetales crudos, de fácil masticación.
Fruta	1	Según lista de intercambio	Manzana, pera, fruta de temporada como papaya, higos, melocotón, mango, piña. Todo picado.
Grasa	2	2 cucharaditas de aceite	Agregadas a las preparaciones de cereales y carnes.
Bebida	1	1 vaso o 240 ml	Refresco natural.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar para endulzar refresco y frutas cocidas.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto proteico de origen vegetal	1	1 taza o 240 ml	Mezclas vegetales.
Cereales	1	½ taza o 120 ml	Frijoles licuados, plátano, arroz, puré de papa, camote, fideos. Todo picado.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Pan suave, pan pirujo, pan francés, pan bollo o tortilla (picada).
Carnes	2	2 unidades, o 2 oz	Huevo, queso, pollo, carnes rojas. Todo picado.



Vegetales	1	½ taza o 120 ml	Vegetales cocidos y picados: arveja, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, remolacha, perulero, güisquil, pacaya, tomate sin cáscara, cebolla.
Fruta	1	Según lista de intercambio	Manzana, pera, fruta de temporada como papaya, higos, melocotón, mango, piña. Todo picado.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar para endulzar bebidas.
Grasa	2	2 cucharaditas de aceite	Agregadas a las preparaciones de cereales y carnes.

e. PATRÓN DE MENÚ DIETA HIPOGRASA 2000 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Cereales	1	1 taza o 240 ml	Fécula de maíz, avena con leche descremada.
Carnes	2	2 unidades o 2 oz	Huevos, queso.
Cereales	1	1/2 taza o 120 gramos	Plátano, camote, panqueque, frijol.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Pan francés, pan pirujo, pan sándwich, pan bollo, tortilla.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, naranja, melón, banano, manzana importada o pera importada y fruta de temporada.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar para endulzar bebidas.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a la preparación de cereales y carnes.



ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Carnes	4	4 oz o 120 gramos	Carne de res, filete de pescado, pollo sin piel (de preferencia pechuga)
Cereales	1	½ taza o 120 gramos	Arroz, fideo, elote, yuca, camote o papa.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Tortilla.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos si es cocido, o 2 tazas si es crudo.	Ensaladas crudas (pepino, tomate, rábano, zanahoria con limón) o cocidas; vegetales cocidos (arveja, coliflor, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, remolacha, brócoli, perulero, güisquil, pacaya, cebollines.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana importada o pera importada, uva, o fruta de temporada.
Bebida	1	1 taza o 240 ml endulzado con azúcar.	Refresco natural.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar para endulzar el refresco.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a la preparación de cereales y carne.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezcla de vegetales o leche descremada y/o deslactosada.
Cereales	1	1 taza o 240 ml	Fécula de maíz, avena con leche descremada
	1	½ taza o 120 gramos	Plátano cocido, frijol, arroz, fideo, papa, camote, elote.
	2	2 unidades de 30 gramos	Tortilla, pan pirujo, pan bollo o pan francés.



Carnes	2	2 unidades o 2 oz o 2 cucharadas	Huevos, queso fresco, requesón.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos o 2 tazas.	Ensaladas crudas (pepino, tomate, rábano, zanahoria con limón); vegetales cocidos (arveja, zanahoria, coliflor, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, remolacha, brócoli, perulero, güisquil, pacaya).
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, banano, manzana importada o pera importada o fruta de temporada.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar para endulzar bebidas.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a la preparación de cereales y carnes.

f. PATRÓN DE MENÚ DIETA HIPOSÓDICA 2000 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Cereales	1	1 taza o 240 ml con ¼ taza de leche descremada y/o deslactosada.	Avena, haba, trigo, arroz o mezclas vegetales.
	1	1/2 taza o 120 gramos o 1 unidad	Plátano, camote, panqueque, frijol.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Pan bollo, pirujo o tortilla.
Carnes	2	2 unidades o 2 oz o 2 cucharadas	Huevos, queso fresco o requesón.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, naranja, melón, banano, manzana o pera importada o fruta de temporada.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar para endulzar cereal.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregadas a las preparaciones de cereales y/o carnes.



ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza o 240 ml	Sopa de hierbas y/o vegetales, sin sal
Cereales	1	½ taza o 120 gramos	Arroz, fideo, elote, yuca, camote o papa.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Tortilla.
Carnes	4	4 oz o 120 gramos	Carne de res, ave, o filete de pescado.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos	Vegetales crudos: pepino, tomate, rábano, zanahoria, sazonados con limón o vinagre. Vegetales cocidos (arveja, coliflor, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, remolacha, brócoli, perulero, güisquil, pacaya.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana o pera importada, uva, o fruta de temporada.
Bebida	1	1 taza o 240 ml	Refresco natural.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar para endulzar refresco
Grasas	2	2 cucharaditas de aceite	Agregadas a las preparaciones de cereales y/o carnes.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezcla de vegetales.
Cereales	1	1 taza o 240 ml con ¼ taza de leche descremada.	Avena, haba, trigo, arroz o mezclas vegetales con leche descremada y/o deslactosada.



	1	½ taza o 120 gramos	Plátano, frijol, arroz, fideo, papa, camote, elote.
	2	2 unidades de 30 gramos	Tortilla, pan pirujo, pan bollo, pan francés.
Carnes	3	3 oz o 90 gramos	Carne, pollo, huevo, queso o requesón.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos	Vegetales cocidos (arveja, coliflor, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, remolacha, brócoli, perulero, güisquil, pacaya.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, banano, manzana o pera importada y fruta de temporada.
Grasas	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a la preparación de cereales y/o carnes.

g. PATRON DE DIETA DE DIABÉTICO

PATRÓN DE MENÚ DIETA DIABÉTICO 2200 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Cereales	1	1 taza o 240 ml con ¼ taza de leche	Avena, haba, trigo, arroz o mezclas vegetales con leche descremada y/o deslactosada
	1	1/2 taza 120 gramos	Plátano, camote, frijol.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Pan integral, tortilla.
Carnes	2	2 unidades o 2 cucharadas, o 2 oz	Huevos, requesón, queso fresco.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, naranja, melón, banano, manzana importada o pera importada o fruta de temporada.



Grasas	2	2 cucharaditas de aceite	Agregadas a las preparaciones de cereales y/o carnes.
--------	---	--------------------------	---

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza o 240 ml	Sopa de hierbas y/o vegetales.
Carnes	4	4 oz o 120 gramos	Pollo sin piel, carne magra de res, filete de pescado, mariscos, cerdo magro, hígado.
Cereales	1	½ taza o 120 gramos	Arroz, fideo, elote, yuca, camote o papa.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Tortilla.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos	Vegetales crudos: pepino, tomate, rábano, zanahoria, sazonados con limón o vinagre. Vegetales cocidos (arveja, coliflor, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, remolacha, brócoli, perulero, güisquil, pacaya.
Frutas	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana importada o pera importada, uvas verdes, y fruta de temporada.
Bebida	1	1 taza o 240 ml.	Refresco natural sin azúcar.
Grasa	3	3 cucharaditas de aceite.	Agregadas a las preparaciones de cereales y carnes.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezcla vegetal.



Cereales	1	1 taza o 240 ml con ¼ taza de leche.	Avena, haba, trigo, arroz o mezclas vegetales con leche descremada y/o deslactosada.
	1	½ taza o 120 gramos	Plátano, frijol, arroz, fideo, papa, camote, elote.
	2	2 unidades de 30 gramos	Tortilla, pan integral.
Carnes	3	3 oz o 90 gramos	Pollo sin piel, carne magra de res, filete de pescado, cerdo magro, hígado, huevo, queso, requesón.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos	Vegetales cocidos (arveja, coliflor, arveja china, zucchini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, brócoli, perulero, güisquil, pacaya, remolacha.
Fruta	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, banano, manzana importada o pera importada o fruta de temporada.
Grasa	2	2 cucharaditas de aceite	Agregadas a las preparaciones de cereales y carnes.

PATRÓN DE MENÚ DIETA DIABÉTICO 2,000 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezcla vegetal.
Cereales	1	1 taza o 240 ml con ¼ taza de leche.	Avena, haba, trigo, arroz o mezclas vegetales con leche descremada y/o deslactosada.
	1	1/2 taza o 120 gramos	Plátano, camote, frijol.
	2	2 unidades de 30 gramos.	Pan integral, tortilla.
Carnes	2	2 unidades o 2 cucharadas o 2 onzas	Huevos, requesón, queso fresco.



Frutas	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana importada o pera importada, uvas verdes, o fruta de temporada.
Grasas	2	2 cucharaditas de aceite	Agregadas a las preparaciones de cereales y carnes.

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza o 240 ml	Sopa de hierbas y/o vegetales.
Carnes	4	4 oz o 120 gramos	Pollo sin piel, carne magra de res, filete de pescado, cerdo magro, hígado.
Cereales	1	½ taza o 120 gramos	Arroz, fideo, elote, yuca, camote o papa.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Tortilla.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos	Ensaladas crudas (pepino, tomate, rábano, zanahoria con aderezo variado) o cocidas; vegetales cocidos (arveja, coliflor, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, brócoli, perulero, güisquil, pacaya, remolacha.
Frutas	1	Según lista de intercambio	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana importada o pera importada, uvas verdes, o fruta de temporada.
Bebida	1	1 taza o 240 ml	Refresco natural sin azúcar
Grasa	3	3 cucharaditas de aceite.	Agregadas a las preparaciones de cereales y/o carnes.



CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Cereales	1	1 taza o 240 ml con ¼ taza de leche.	Avena, haba, trigo, arroz o mezclas vegetales con leche descremada y/o deslactosada.
	1	½ taza o 120 gramos	Plátano, frijol, arroz, fideo, papa, camote, elote.
	1	1 unidad de 30 gramos	Tortilla, pan integral.
Carnes	3	3 oz o 3 unidades o 3 cucharadas	Carne, huevos, queso o requesón.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos	Vegetales cocidos (arveja, coliflor, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, brócoli, perulero, güisquil, pacaya, remolacha.
Frutas	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana importada o pera importada, uvas verdes, o fruta de temporada.
Grasa	2	2 cucharaditas de aceite	Agregadas a las preparaciones de cereales y/o carnes.

PATRÓN DE MENÚ DIETA DIABÉTICO 1,800 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Cereales	1	1 taza o 240 ml con ¼ taza de leche	Avena, haba, trigo, arroz o mezclas vegetales con leche descremada y/o deslactosada.
	1	1/2 taza o 120 gramos	Plátano, camote, frijol.



	1	1 unidad de 30 gramos.	Pan integral, tortilla.
Carnes	2	2 unidades o 2 cucharadas o 2 onzas	Huevos, requesón, queso.
Frutas	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana importada o pera importada, uvas verdes, o fruta de temporada.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a la preparación de cereales y carne.

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza o 240 ml	Sopa de hierbas y/o vegetales.
Carnes	4	4 oz o 120 gramos	Carne de res, pollo, o filete de pescado.
Cereales	1	½ taza o 120 gramos	Arroz, fideo, elote, yuca, camote o papa.
	2	2 unidades de 30 gramos cada una	Tortilla.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos	Ensaladas crudas (pepino, tomate, rábano, zanahoria con aderezo variado) o cocidas; vegetales cocidos como arveja, coliflor, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, brócoli, perulero, güisquil, pacaya, remolacha.
Frutas	1	Según lista de intercambio	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana importada o pera importada, uvas verdes, y fruta de temporada.
Bebida	1	1 taza o 240 ml	Refresco natural sin azúcar.
Grasa	2	2 cucharaditas de aceite.	Agregadas a las preparaciones de cereales y/o carnes.



CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Cereal	1	½ taza o 120 gramos	Plátano, frijol, arroz, fideo, papa, camote, elote.
	1	1 unidad de 30 gramos	Tortilla, pan integral.
Carnes	3	3 oz o 3 unidades o 3 cucharadas	Carne o pollo, huevo, queso, o requesón.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos	Vegetales cocidos (arveja, coliflor, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, brócoli, perulero, güisquil, pacaya, remolacha.
Frutas	1	Según lista intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana importada o pera importada, uvas verdes, o fruta de temporada.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a las preparaciones de cereales y/o carnes.

PATRÓN DE MENÚ DIETA DIABÉTICO 1,500 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezclas vegetales.
Cereales	1	1/2 taza o 120 gramos	Plátano, camote, frijol.
	1	1 unidad de 30 gramos.	Pan integral o tortilla.
Carnes	2	2 unidades o 2 onzas o 2 cucharadas	Huevos, queso o requesón.



Frutas	1	Según lista de intercambio.	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana importada o pera importada, uvas verdes, o fruta de temporada.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a las preparaciones de cereales y/o carnes.

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza o 240 ml	Sopa de hierbas y/o vegetales.
Carnes	4	4 oz o 120 gramos	Carne de res, ave, o filete de pescado.
Cereales	1	½ taza o 120 gramos	Arroz, fideos, elote, yuca, camote o papa.
	1	1 unidad de 30 gramos	Tortilla.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos	Ensaladas crudas (pepino, tomate, rábano, zanahoria con aderezo variado) o cocidas; vegetales cocidos arveja, coliflor, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, brócoli, perulero, güisquil, pacaya, remolacha.
Frutas	1	Según lista de intercambios.	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana importada o pera importada, uva verde, y fruta de temporada.
Bebida	1	1 taza o 240 ml	Refresco natural sin azúcar.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite.	Agregada a las preparaciones de cereales y/o carnes.



CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezcla de vegetales.
Carnes	3	3 onzas o 3 unidades o 3 cucharadas.	Carne, huevo, queso o requesón.
Cereales	1	½ taza o 120 gramos	Plátano, frijol, arroz, fideo, papa, camote, elote.
	1	1 unidad de 30 gramos	Tortilla, pan integral.
Vegetales	2	1 taza o 240 gramos	Vegetales cocidos arveja, coliflor, arveja china, succini, güicoy tierno, güicoy sazón, ejote, brócoli, perulero, güisquil, pacaya, remolacha.
Frutas	1	Según lista de intercambio de alimentos.	Papaya, piña, melón, naranja, sandía, banano, manzana importada o pera importada, uvas verdes, o fruta de temporada.
Grasa	1	1 cucharadita de aceite	Agregada a la preparación de cereales y carnes.

h. PATRÓN DE MENÚ REFACCIÓN MATUTINA Y VESPERTINA

REFACCIÓN MATUTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal	1	1 taza	Avena, haba o mezclas vegetales, con leche
Leche	1/4	1/4 taza	Incluida en el cereal,
Azúcares	2	2 cucharaditas	Para endulzar en cereal
Fruta	1	Unidad	Frutas enteras. Papaya, piña, melón, naranja, banano, manzana importada o pera importada, ciruela, jocote, uvas, y otra fruta de temporada



REFACCION VESPERTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal	1	1 taza	Avena, haba o mezclas vegetales, con leche
Leche	1/4	1/4 taza	Incluida en el cereal,
Azúcar	2	2 cucharaditas	Para endulzar el cereal
Fruta	1	Unidad	Frutas enteras. Papaya, piña, melón, naranja, banano, manzana importada o pera importada, ciruela, jocote, uvas, y otra fruta de temporada

i. PATRÓN DE MENÚ PARA REFACCIÓN DE VIAJE O INDIVIDUAL 600 KCAL:

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Leche	1	1 taza	Leche descremada, semidescremada, yogurt, envasados.
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezcla de vegetales, envasados.
Cereales	1	½ taza	Hojuelas de maíz o cereales de caja.
	2	2 unidades	2 rodajas de pan o pirujo, galletas saladas, o dulces o integrales
Carne	1	1 oz	Huevo, jamón, queso, pollo
Misceláneos	3	3 unidades	2 Néctar de frutas envasado y agua pura embotellada
Grasa	1	1 cucharadita	Aderezo.
Frutas	2	2 frutas enteras	Manzana, pera, banano, melocotón, etc.
Azúcar	4	4 cucharaditas	Incluidas en néctar de frutas.



**j. PATRÓN DE MENÚ PARA REFACCIÓN DE VIAJE PARA PACIENTE
 DIABÉTICO 600 kcal**

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Leche	1	1 taza	Leche descremada, semidescremada, yogurt, envasados.
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezcla de vegetales sin azúcar natural, envasado
Cereales	2	1 taza	Hojuelas de maíz o cereales de caja.
	2	2 unidades	2 rodajas de pan o pirujo, galletas saladas o integrales
Carne	1	1 oz	Huevo, jamón, queso, pollo.
Bebidas	2	2 unidades	Jugo de vegetales y agua pura embotellada.
Grasa	1	1 cucharadita	Aderezo.
Frutas	2	2 frutas enteras	Manzana, pera, banano, melocotón, etc.

k. PATRÓN DE MENÚ PARA REFACCIÓN NOCTURNA 500 KCAL

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	2	2 unidades	Pan francés, sándwich, pirujo grande (1 unidad)
	1	1 unidad	Pan dulce, pastel (pañuelos de fruta), donas, etc.
Carnes	2	2 oz o 2 unidades	Queso, chorizo, o jamón.
Bebidas	1	1 taza	Refresco o café
Frutas	1	1 fruta entera	Manzana, pera, banano, melocotón.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Azúcar agregado en preparaciones



I. DIETAS PEDIÁTRICAS:

PATRÓN DE MENÚ DE DIETA PEDIÁTRICA EN PAPILLA PARA LACTANTES DE 6 A 9 MESES 250 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	0.5	¼ taza	Plátano, camote, avena molida, y arroz, cocidos y en papilla.
Fruta	0.5	¼ taza de fruta cocida	Manzana, pera, papaya, cocidos y en papilla, banano (crudo) en papilla.

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	0.5	1/4 taza	Arroz o papa cocidos y en papilla.
Vegetales	1	1/2 taza	Güicoy sazón, güicoy tierno, zanahoria, güisquil, perulero, cocidos y en papilla
Grasa	1	1 Cucharadita	Agregar a la papilla de carbohidratos.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	0.5	¼ taza	Plátano, camote, avena molida o arroz, cocidos y en papilla.
Fruta	0.5	¼ taza	Manzana, pera, papaya, cocidos y en papilla, banano (crudo).
Grasas	1	1 Cucharadita	Agregar a purés de carbohidratos.



PATRÓN DE MENÚ PARA LACTANTES DE 9 A 12 MESES 350 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes servir	Ejemplo de alimentos a servir
Carnes	0.5	1/2 unidad	Huevo duro (licuado) y/o tibio.
Cereales	0.5	¼ taza	Frijoles licuados, plátano, camote, avena o arroz, cocidos y licuados.

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes servir	Ejemplo de alimentos a servir
Carne	0.5	1/2 oz ó 15 gramos	Pollo, carne de res, cocido y licuado
Cereales	0.5	1/4 taza	Arroz o papa cocido y licuado
Verdura	1	½ taza	Zanahoria, güicoy sazón o tierno, güisquil, perulero cocidos y licuados.
Cereales de acompañamiento	0.5	½ unidad	Tortilla o ½ rodaja de pan
Grasa	1	1 cucharadita	Aceite.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	0.5	¼ taza	Plátano, avena, arroz, frijol, cocidos y licuados.
Fruta	0.5	¼ taza	Manzana, pera, papaya, cocidos y en papilla, banano (crudo).
Grasa	0.5	½ cucharadita	Aceite.

No agregar sal, azúcar, condimentos y miel a las preparaciones.



PATRÓN DE MENÚ DIETA PEDIÁTRICA PICADA DE 1 A 2 AÑOS 11 MESES 1100 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad alimentos equivalentes servir	de a	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	0.5	½ taza		Haba, avena, pinol, fécula de maíz con leche.
	0.5	¼ taza		Frijoles licuados.
	1	1 unidad		Pan pirujo, francés, tortilla, tamalito, bollo.
Carnes	1	1 unidad o 1 onza o 1 cucharada		Huevo duro machacado, revuelto, queso o requesón.
Frutas	1	Según lista de intercambio		Fruta picada o en postre.
Azúcar	1	1 cucharadita		Agregada a las preparaciones.
Grasa	1	1 cucharadita		Agregada a las preparaciones de cereales y/o carnes.

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad alimentos equivalentes servir	de a	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	1	½ taza		Arroz, papa, yuca, camote, pasta.
	1	1 unidad		Tortilla
Vegetales	1	1/2 taza		Vegetales cocidos picados o en puré.
Carnes	2	2 oz		Pollo o carne de res, picado
Frutas	1	Según lista de intercambio		Fruta picada o en postre
Azúcar	2	2 cucharaditas		Agregada a las preparaciones y refresco.
Grasa	1	1 cucharadita		Agregada a las preparaciones de cereales y/o carnes.



CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	0.5	½ taza	Haba, avena, pinol, fécula de maíz.
	0.5	¼ taza	Frijoles licuados.
	1	1 unidad	Pan pirujo, francés, tortilla, tamalito, bollo.
Carnes	1	1 oz	Huevo duro machacado o revuelto.
Fruta	1	Según lista de intercambio	Fruta picada o en postre
Azúcar	1	1 cucharadita	Agregada a las preparaciones.
Grasa	1	1 cucharadita	Agregada a las preparaciones de cereales y/o carnes.

PATRÓN DE MENÚ- DIETA DE NIÑOS DE 3 A 7 AÑOS y 11 MESES, 1800 KCAL

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	1	1 taza	Haba, avena, pinol, fécula de maíz con ½ taza de leche.
	1	½ taza	Frijoles licuados o enteros.
	1	1 unidad	Pan pirujo, francés, tortilla, tamalito, bollo.
Carnes	1	1 unidad o 1 onza o 1 cucharada	Huevo, queso o requesón
Frutas	1	Según lista de intercambio	Manzana, pera, banano, papaya, melón.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Agregadas a las preparaciones.
Grasa	2	2 cucharaditas	Agregadas a las preparaciones de cereales y/o carnes.



ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereales	1	½ taza	Arroz, papa, yuca, camote, pasta.
	2	2 unidades	Tortilla
Vegetales	2	½ taza	Vegetales o ensaladas
		½ taza	Sopa de vegetales.
Carnes	3	3 onzas	Pollo o carne de res.
Frutas	1	Según lista de intercambio	Manzana, pera, banano, papaya, melón.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Agregada a las preparaciones y refresco.
Grasa	2	2 cucharaditas	Agregada a las preparaciones de cereales y/o carnes.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Leche	0.5	½ taza	Agregada a la mezcla de vegetales.
Compuesto Proteico de origen Vegetal	1	1 taza	Mezcla de vegetales.
Cereales	1	½ taza	Frijoles licuados o enteros.
	2	2 unidades	Pan pirujo, francés, tortilla, tamalito, bollo.
Carnes	2	2 unidades o 2 onzas	Huevo, queso fresco, pollo o carne de res.
Frutas	1	½ taza	Fruta picada o en postre.
Azúcar	2	2 cucharaditas	Agregada a las preparaciones y refresco.
Grasa	2	2 cucharaditas	Agregada a las preparaciones de cereales y/o carnes.



5. DISPOSICIONES ESPECIALES

5.1 DOCUMENTOS MÍNIMOS REQUERIDOS

El OFERENTE y/o CONTRATISTA debe cumplir con las normas sanitarias que estipula el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, para establecimientos que producen, preparan y distribuyen alimentos, los 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) Plan anual de control de plagas y fumigación de vectores.

De los documentos requeridos de los trabajadores, el CONTRATISTA debe entregar una copia a la Dirección Médica de la UNIDAD SOLICITANTE, cuando esta lo requiera.

El trabajador debe estar saludable y en condiciones físicas de desempeñar las funciones propias de su cargo y en todos los casos.

5.2 REQUERIMIENTO DE PERSONAL

El personal debe contar con experiencia y acreditación de academias reconocidas para desempeñar el puesto que ocupa y adjuntar el expediente correspondiente a la UNIDAD SOLICITANTE, cuando esta lo requiera.

El CONTRATISTA al momento de prestar el SUMINISTRO, debe contar (cantidad de personal a requerir dependiendo la unidad solicitante) como mínimo con el personal siguiente:

- 02 Cocineros (as), con acreditación académico no empírico (por cada 100 raciones y por cada turno, debe de tener como mínimo 01 cocinero).
- Supervisores con nivel diversificado demostrable, no empírico para producción y despacho. Corresponde al CONTRATISTA mantener la cantidad de Supervisores a efecto que exista a tiempo completo un Supervisor para el área de Producción y un Supervisor para el área de Despacho los 365 días del año, para año bisiesto 366 días.
- 25 persona para distribución de dietas en el área de hospitalización, con grado académico de nivel primario (01 persona por cada 30 camas).
- 02 personas para limpieza exclusivamente 01 para área de preparación, 01 para distribución.
- 01 persona para piloto.
- EL CONTRATISTA debe realizar un rol de turno del personal a su cargo

5.3 CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA PARA LA PREPARACIÓN DEL SUMINISTRO

El INSTITUTO requiere que el CONTRATISTA utilice las instalaciones del área designada de la UNIDAD SOLICITANTE, para recepción y ensamblaje de las dietas previo a su distribución en la UNIDAD SOLICITANTE.

El OFERENTE y/o CONTRATISTA, debe contar con un establecimiento de producción de alimentos que esté en funcionamiento, ubicado dentro del perímetro



del Municipio donde está localizada la UNIDAD SOLICITANTE y contar con el equipo e infraestructura idónea para tal fin.

La infraestructura debe contar con:

- a) Acabados de pisos
- b) Acabados de paredes que brinden las condiciones higiénicas indispensables para el SUMINISTRO que se brindará
- c) Condiciones estructurales de ventilación
- d) Condiciones estructurales de iluminación
- e) Área de almacenamiento de productos de limpieza
- f) Área de servicios sanitarios para el personal
- g) Cocina con área de preparación y cocción
- h) Área de lavatrastos o fregadero
- i) Área de lavado previo de productos para su preparación
- j) Área para depósito de basura
- k) Área para resguardo de objetos personales.

5.4 UTENSILIOS Y EQUIPO SOLICITADOS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO

Todo equipo con que se cuente debe ser de uso doméstico/industrial de acuerdo a la producción que requiere la UNIDAD SOLICITANTE, garantizando inocuidad en sus productos alimenticios.

El equipo y productos de limpieza necesaria para la preparación de alimentos:

- Mesas de superficies lisas lavables.
- Utensilios necesarios para la preparación de alimentos
- Tablas plásticas (separadas por color para carnes, vegetales y frutas).
- Estanterías.
- Licuadora.
- Batidora.
- Estufa.
- Balanza de hasta una libra calibrada por gramos.
- Refrigeradora.
- Recipientes plásticos con tapadera.
- Vajilla para el personal (vajilla completa).
- Vajilla completa para los pacientes con distinto material para diferencias.
- Juegos de cubiertos completos (cuchara, tenedor, cuchillo, cucharita) en suficiente cantidad.
- Carretilla transportadora de alimentos para la distribución de los alimentos hacia el encamamiento de pacientes de los diferentes servicios de la UNIDAD SOLICITANTE.
- Productos de limpieza.
- Botes plásticos con tapadera para basura.
- Cafetera.
- Equipar el comedor para el personal de la UNIDAD SOLICITANTE.



5.4.1 El CONTRATISTA debe verificar periódicamente el estado del equipo, para sustituirlos de ser necesario o reponer los que se extravíen o arruinen y/o dar mantenimiento.

5.5 CONDICIONES REQUERIDAS EN EL PERSONAL

El uniforme que el personal utilice, debe ser debidamente identificado, a partir del primer día de la prestación del SUMINISTRO y durante el horario de trabajo.

5.6 CONDICIONES DE COMUNICACIÓN

Se debe contar con un sistema de comunicación entre la UNIDAD SOLICITANTE y el CONTRATISTA, por lo que debe contar con equipos de telefonía, etcétera que considere pertinentes. El CONTRATISTA queda obligado a comunicarse por vía telefónica con la persona designada por la UNIDAD SOLICITANTE, para determinar la cantidad de tiempos de alimentación servidos en cada desayuno, almuerzo, cena y refacciones.

5.7 CAPACITACIÓN CONTINÚA

El personal del CONTRATISTA debe recibir capacitación continua en temas relacionados al manejo de alimentos. Debiendo hacer constar las capacitaciones mediante diplomas que avalen las capacitaciones y ser entregadas de forma semestral al encargado (a) del servicio o a quien designe la UNIDAD SOLICITANTE.

5.8 CONDICIONES DE HIGIENE

La manipulación de los Productos debe realizarse en apego a las normas de Buenas Prácticas de Manufactura necesarios para la preparación y suministro de los alimentos; antes, durante y al final del proceso de producción.

La alimentación debe ser elaborada con Productos de calidad para productos perecederos y no perecederos.

El CONTRATISTA debe presentar anualmente (al principio y al cumplir el primer año del contrato) a la Comisión Verificadora que designe la autoridad superior de la UNIDAD SOLICITANTE, el plan anual de control de plagas y fumigación de vectores de sus instalaciones. Dicha Comisión verificará el cumplimiento de la ejecución del plan.

5.9 CONTROLES BACTERIOLÓGICOS

a) El CONTRATISTA realizará y costeará controles bacteriológicos (cultivo de manos, orofaringe y heces) a su personal con una frecuencia de cada seis (6) meses. Los resultados de dichos controles deben ser entregados al Director de la UNIDAD SOLICITANTE.

b) Asimismo, se realizarán controles microbiológicos en el área de preparación final y distribución, así como de los utensilios que se usen en ambas áreas, estos también serán costeados por el CONTRATISTA.



- c) En los casos descritos en los incisos a) y b), las muestras serán tomadas en el establecimiento de producción de alimentos del CONTRATISTA, en presencia de la persona designada por el CONTRATISTA, conjuntamente con la UNIDAD SOLICITANTE, a fin de certificar el origen de las muestras. Con respecto a la toma de muestras, análisis, manejo y la información que las muestras generen, se regirá de acuerdo a lo que se norme para el efecto en la UNIDAD SOLICITANTE.

5.10 CONDICIONES NUTRICIONALES

El SUMINISTRO que el INSTITUTO requiere contratar, debe llenar el valor nutricional en base al Patrón de menú establecido, con el objeto que el CONTRATISTA sirva el SUMINISTRO de acuerdo al valor nutritivo diario requerido. Debe utilizar el equipo y utensilios para servir el tamaño de porción indicado en el menú.

5.11 CONDICIONES DE LA SOLICITUD DE LA ALIMENTACIÓN

El INSTITUTO, a través de la persona designada por la UNIDAD SOLICITANTE, en forma escrita hará del conocimiento al CONTRATISTA, con ocho (8) días hábiles de anticipación, el programa de DIETA LIBRE mensual correspondiente a su servicio.

Si el CONTRATISTA, no contara con el programa de DIETA LIBRE mensual correspondiente en el plazo que se establece precedentemente, estará libre de toda responsabilidad en lo que se refiere a la provisión del SUMINISTRO contratado.

El CONTRATISTA no podrá modificar EL PATRÓN DE MENÚ de DIETA LIBRE, solo podrá ser modificado en su aplicación, por el responsable del área de la UNIDAD SOLICITANTE.

5.12 SOLICITUD DE LA ALIMENTACIÓN

Diariamente, la persona designada por la UNIDAD SOLICITANTE, informará por escrito al Supervisor del CONTRATISTA designado para este efecto, utilizando el formulario establecido la cantidad de cada uno de los tiempos de alimentación solicitados.

Esta información se debe consolidar al finalizar la prestación del SUMINISTRO de cada tiempo de alimentación (desayuno, refacción matutina, almuerzo, refacción vespertina, cena y refacción nocturna), en horarios que se establecen conjuntamente entre el CONTRATISTA y la UNIDAD SOLICITANTE.

5.13 LOS HORARIOS DE RECEPCIÓN Y SUPERVISIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

Los horarios en los que el CONTRATISTA debe entregar el SUMINISTRO de alimentación son los siguientes:

- Desayuno 06:30 horas
- Refacción Matutina 09:30 horas
- Almuerzo 11:30 horas
- Refacción Vespertina 14:30 horas



- Cena 16:30 horas
- Refacción Nocturna 18:00 horas

El horario de recepción de la refacción nocturna está establecido según horario de labores de la persona designada por la UNIDAD SOLICITANTE, quien realiza las pruebas organolépticas antes de su distribución.

Horarios de distribución de alimentos a pacientes y comedor para personal:

- Desayuno 7:00 a 08:00 horas
- Refacción Matutina 10:00 horas solo pacientes
- Almuerzo 12:00 a 13:30 horas
- Refacción vespertina 15:00 horas sólo pacientes
- Cena 17:00 a 18:00 horas
- Refacción Nocturna 20:00 a 21:00 horas sólo para personal

5.14 DISTRIBUCIÓN Y LUGAR DE ENTREGA DEL SUMINISTRO

a) Personal que el CONTRATISTA debe asignar en la UNIDAD SOLICITANTE

En el PUESTO DE RECEPCIÓN, el CONTRATISTA asignará un Encargado que debe estar presente durante toda la prestación del SUMINISTRO de alimentación contratado.

El encargado del CONTRATISTA, conjuntamente con la persona designada por la UNIDAD SOLICITANTE debe verificar:

- Utilizar las instalaciones del área designada de la UNIDAD SOLICITANTE, para recepción y ensamblaje de las dietas previo a su distribución en la UNIDAD SOLICITANTE.
- El PRODUCTO que se elabore debe ser entregado cumpliendo con las características de: calidad, cantidad, envasado y condiciones higiénicas requeridas.
- El SUMINISTRO debe entregarse dentro del horario convenido.
- El SUMINISTRO servido sea el descrito en el menú programado para ese día específico.
- La recolección, manejo y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte de alimentación, vajilla y utensilios, después de cada tiempo de comida debe ser verificado por el CONTRATISTA.

Dar respuesta y solución oportuna a las contingencias que se presenten, asegurando la calidad del SUMINISTRO que se haya contratado.



b) Lugar de entrega del SUMINISTRO

El CONTRATISTA debe entregar la cantidad del SUMINISTRO requerido a la persona designada por la UNIDAD SOLICITANTE.

Debe prever en su entrega un cinco por ciento (5%) más de las raciones requeridas, que compensarán eventuales desperdicios y contingencias no previstas.

El eventual remanente del SUMINISTRO no se servirá a los pacientes o personal con beneficio de alimentación, será retirado por el CONTRATISTA al finalizar el suministro de cada tiempo de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refacciones) junto con los elementos utilizados para el transporte de la misma.

La UNIDAD SOLICITANTE habilitará un área al CONTRATISTA para ubicar el PUESTO DE RECEPCIÓN, para ensamblaje de las dietas previo a su distribución a los pacientes en sus respectivas camas, y al personal con beneficio de alimentación en el comedor o cafetería de la UNIDAD SOLICITANTE

A efecto de evitar eventuales conflictos en relación con el incumplimiento del horario, el CONTRATISTA, debe colocar en el PUESTO DE RECEPCIÓN, un reloj de pared visible, que será el utilizado para determinar el cumplimiento del horario del SUMINISTRO y que será considerado el dato oficial para este tipo de control.

5.15 CONDICIONES DE LOS COSTOS DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

Los costos del SUMINISTRO de alimentación deben ser basados en un estudio de mercado.

El INSTITUTO únicamente pagará la prestación del SUMINISTRO que efectivamente haya sido requerido por la UNIDAD SOLICITANTE, de forma mensual y recibido a entera satisfacción, debidamente comprobado y documentado.

5.16 El CONTRATISTA al momento de preparar los alimentos, debe tomar en cuenta lo siguiente:

- a) El menú podrá ser cambiado, excepcionalmente por los platos propios de las celebraciones de Semana Santa, Día de Todos los Santos y Navidad.
- b) Las bebidas calientes (café o té) al momento de servirlos, deben prepararse con los gramos de azúcar que se indican en el PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE.
- c) Los refrescos deben ser elaborados con frutas naturales, no con concentrados, jarabes o polvos.



- d) Las sopas deben ser preparadas con base a verduras, hierbas verdes, caldos de carnes y no con sobres artificiales; a excepción de las sopas para dietas modificadas, las cuales quedan sujetas al tipo de dieta del paciente.
- e) Las preparaciones no deben llevar condimentos irritantes, sólo hierbas aromáticas, tampoco colorantes, ni monoglutamato de sodio.
- f) Las cocciones de los menús, de preferencia, se harán por procesos de horneado, al vapor o asado.
- g) Las cantidades de las porciones contenidas en el PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE (adulto), DIETA MODIFICADA (adulto) y PATRÓN DE MENÚ INFANTIL, son de alimentos cocidos.

5.17 CONDICIONES DEL TRANSPORTE

El CONTRATISTA como mínimo, debe garantizar el transporte del SUMINISTRO de manera que protejan los productos de contaminaciones y aseguren su correcta conservación en el traslado. Es prohibido el transporte simultáneo con otros Productos ajenos a los alimentos o alterno con sustancias tóxicas; por lo que se debe considerar lo siguiente:

- a) El PRODUCTO sólido debe ser colocado en recipientes herméticos, con su respectiva tapadera.
- b) Los productos líquidos fríos y calientes debe ser colocados en contenedores debidamente cerrados, guardando la temperatura requerida.

5.18 VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA CALIDAD DEL SUMINISTRO PROVISTO

La UNIDAD SOLICITANTE cuando lo considere conveniente, podrá realizar visitas no anunciadas conformadas por una comisión designada por Director Médico de la UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación; con el fin de verificar que el CONTRATISTA cumpla con las condiciones establecidas.

En el ANEXO No. 6.5; la comisión verificará que el CONTRATISTA cumpla con lo siguiente:

a) Documentos mínimos

- Licencia Sanitaria Vigente.
- Tarjetas Salud Vigente.
- Tarjeta de Manipulación de Alimentos Vigente.

b) Infraestructura

- Acabados de pisos.
- Acabados de paredes que brinden las condiciones higiénicas indispensables para el SUMINISTRO que se brindará.
- Condiciones Estructurales de Ventilación
- Condiciones Estructurales de Iluminación.
- Área de almacenamiento de productos de limpieza.
- Área de Servicios sanitarios para el personal.



- Cocina con área de preparación y cocción.
- Área de lavatrastos o fregadero.
- Área de lavado previo de Productos para su preparación.
- Área para depósito de basura.
- Área para resguardo de objetos personales.
- Área de almacenamiento.

c) Equipo y productos de limpieza

- Mesas de superficies lisas lavables.
- Utensilios necesarios para la preparación de alimentos
- Tablas plásticas (separadas por color para carnes, vegetales y frutas).
- Estanterías.
- Licuadora.
- Batidora.
- Balanza de hasta una libra calibrada por gramos.
- Estufa
- Refrigeradora.
- Vajilla para el personal y pacientes con distinto material para diferenciar (vajilla completa).
- Juegos de cubiertos completos (cuchara, tenedor, cuchillo, cucharita).
- Carretilla transportadora de alimentos para la distribución de los alimentos hacia el encamamiento de pacientes de los diferentes servicios de la UNIDAD SOLICITANTE
- Productos de limpieza.
- Botes plásticos con tapadera para basura
- Equipar el comedor para el personal de la UNIDAD SOLICITANTE.

d) Controles

- Todas las condiciones definidas en el CONTRATO respectivo y lo estipulado en el apartado Controles Bacteriológicos y plan anual de control de plagas y fumigación de vectores del presente numeral. Debiéndose dejar constancia de lo actuado en la supervisión.

Previo a la adjudicación la Junta realizara la verificación por medio de una visita a las instalaciones del OFERENTE del SUMINISTRO correspondiente ANEXO 6.4.

a) Documentos mínimos

- Licencia Sanitaria Vigente.
- Tarjetas Salud Vigente.
- Tarjeta de Manipulación de Alimentos Vigente.
- Plan anual de control de plagas y fumigación de vectores

b) Infraestructura

- Acabados de pisos.
- Acabados de paredes que brinden las condiciones higiénicas indispensables para el SUMINISTRO que se brindará.
- Condiciones Estructurales de Ventilación
- Condiciones Estructurales de Iluminación.
- Área de Servicios sanitarios para el personal.



- Cocina con área de preparación y cocción.
- Área de lavatrastos o fregadero.
- Área de lavado previo de Productos para su preparación.
- Área para depósito de basura.
- Área para resguardo de objetos personales.
- Área de preparación final.
- Área de almacenamiento de productos químicos y de limpieza.

5.19 PROCEDIMIENTO EN CASO DE INCUMPLIMIENTO

Las sanciones referidas al incumplimiento en las condiciones de la calidad, higiene, frescura, contenido nutricional, otras disposiciones contratadas y/o como consecuencia del muestreo que se efectúen, serán determinadas por la comisión que nombre la Autoridad Superior de la UNIDAD SOLICITANTE. Esta comisión iniciará un expediente con los antecedentes y constancias respectivas y después de agotar todas las instancias, trasladará la documentación del incumplimiento a la Autoridad Superior de la UNIDAD SOLICITANTE y si se determina el incumplimiento, este elevará el expediente a la AUTORIDAD ADMINISTRATIVA SUPERIOR del INSTITUTO.

6. ANEXO (S)

- 6.1 Instructivo para el llenado de los Requisitos de las Bases en el FORMULARIO ELECTRÓNICO.
- 6.2 Formulario de identificación del OFERENTE.
- 6.3 Lista de Intercambio de Alimentos.
- 6.4 Constancia de visita a las instalaciones del OFERENTE por la JUNTA.
- 6.5 Formulario de supervisión a las instalaciones del CONTRATISTA.
- 6.6 Formato para solicitar tiempos de alimentación servidos por proveedor, “Forma SPS-875”.
- 6.7 Formulario SPS-110 “Tiempos sueltos de alimentación para pacientes” y formulario SPS-110 A “Tiempos sueltos de alimentación para Personal”.
- 6.8 Catálogo de Alimentos del Área de Nutrición del INSTITUTO FORMULARIO ELECTRÓNICO Proyecto de CONTRATO.



6.1 INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LOS REQUISITOS DE LAS BASES EN EL FORMULARIO ELECTRÓNICO

DOCUMENTOS DE LICITACIÓN DA No. 626-IGSS-2023

Contratación del Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses (Sin Arrendamiento), requerido por el Hospital General de Enfermedades.

El OFERENTE deberá ingresar los datos solicitados en los Requisitos de las Bases en el FORMULARIO ELECTRÓNICO en GUATECOMPRAS, tomando en cuenta los siguientes parámetros, la JUNTA deberá verificar su cumplimiento.

DOCUMENTO		PARÁMETROS QUE DEBERÁ INGRESAR EN EL FORMULARIO ELECTRÓNICO
a)	FORMULARIO ELECTRÓNICO.	1. Formulario Electrónico.
b)	Original del Seguro de Caución de Sostenimiento de Oferta.	1. Nombre de la entidad afianzadora que emitió el Seguro de Caución.
c)	Certificación original de autenticidad emitida por la entidad afianzadora que otorgó el Seguro de Caución de Sostenimiento de Oferta.	1. Fecha de emisión.
d)	Declaración Jurada contenida en Acta Notarial.	1. Fecha de emisión.
e)	Solvencia Patronal.	1. Indicar hasta qué fecha está solvente.
f)	Fotocopia legible legalizada de los documentos siguientes:	
f.1)	Si el OFERENTE es persona individual:	
	<ul style="list-style-type: none">• Testimonio de la Escritura Pública de Mandato, si fuera el caso, debidamente inscrito en los registros correspondientes.	1. Fecha de Escritura Pública de Mandato, si fuera el caso.
f.2)	Si el OFERENTE es persona jurídica:	
	<ul style="list-style-type: none">• Documento Personal de Identificación -DPI-, vigente del Representante Legal o Mandatario.	1. Número de Documento Personal de Identificación -DPI-.
	<ul style="list-style-type: none">• Testimonio de la Escritura Pública de Mandato, si fuera el caso, debidamente inscrito en los registros correspondientes.	1. Fecha de Escritura Pública de Mandato, si fuera el caso.
	En caso de ser extranjeros adjuntar fotocopia legible legalizada de pasaporte completo vigente.	1. Número de Pasaporte.
f.3)	Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios, otorgada al OFERENTE.	1. Número de Licencia Sanitaria. 2. Fecha de vencimiento.
g)	Constancia Electrónica de inscripción y precalificación como proveedor del Estado que para el efecto emita el Registro General de Adquisiciones del Estado -RGAE-.	1. Número de correlativo.
h)	Constancia de Inscripción al Registro Tributario Unificado -RTU-.	1. Número de Identificación Tributaria -NIT- del OFERENTE.
i)	Original de la Certificación Bancaria.	1. Fecha de emisión de Certificación Bancaria.



DOCUMENTO		PARÁMETROS QUE DEBERÁ INGRESAR EN EL FORMULARIO ELECTRÓNICO
j)	Listado del personal con que actualmente cuente el OFERENTE, con la respectiva fotocopia legible legalizada de las tarjetas vigentes de salud y de manipulación de alimentos.	1. Indicar si en la OFERTA, incluye el Listado de personal con sus respectivas tarjetas vigentes de salud y manipulación de alimentos -SI o NO-.
k)	Fotocopia simple de la planilla que acredite la inscripción al seguro social del personal con el que cuenta el OFERENTE.	1. Número Patronal.
l)	Original o fotocopia legible legalizada del plan anual de control de plagas y fumigación de vectores de sus instalaciones, así como fotocopia simple de comprobantes fehacientes de los pagos realizados.	1. Fecha de la última fumigación.
m)	Carta del OFERENTE en la que indique que el lugar de manipulación del SUMINISTRO cumple con las condiciones establecidas en el subnumeral 5.3 de los presentes DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.	1. Fecha de emisión.
n)	Carta del OFERENTE que indique que se compromete a cumplir con el lugar y horario de entrega del OBJETO.	1. Fecha de emisión.
o)	Formulario de identificación del OFERENTE.	1. Nombre del OFERENTE.
p)	Certificación o Constancia de Accionistas, Directivos o Socios, si el OFERENTE es persona jurídica. (**). Fotocopia legible legalizada del Libro de Accionistas.	1. Fecha de emisión.
q)	Fotocopia simple de: Actas de Recepción y/o Liquidación o finiquitos del Objeto; así como cartas de satisfacción.	1. Indicar la cantidad de documentos a presentar.
r)	Solvencia o cualquier otro documento vigente que para el efecto emita la Inspección General de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social.	1. Fecha de emisión

1. **(**)** Dicho requisito no aplica si el OFERENTE es Persona Individual, por lo que deberá colocar en el parámetro solicitado por GUATECOMPRAS el texto **NO APLICA** y no será motivo de rechazo por parte de la JUNTA.
2. En aquellos parámetros que no aplique ingresar algún dato, deberá consignarse el texto **NO APLICA** y no será motivo de rechazo por parte de la JUNTA.



6.2 FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

DOCUMENTOS DE LICITACIÓN DA No. 626-IGSS-2023

Contratación del Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses
(Sin Arrendamiento), requerido por el Hospital General de Enfermedades.

Datos del OFERENTE:

Persona Individual
Nombre del Propietario o Mandatario:
Nombre de la Empresa:
Persona Jurídica
Nombre del Representante Legal o Mandatario:
Razón o Denominación Social:
Nombre de la Empresa:
Dirección del establecimiento de alimentos que esté en funcionamiento:
Teléfono (s) del OFERENTE:
Teléfono (s) móvil (es):
Correo electrónico:
Número de Identificación Tributaria, -NIT-:

Firma del Propietario, Representante Legal o Mandatario



6.3 LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

DOCUMENTOS DE LICITACIÓN DA No. 626-IGSS-2023

Contratación del Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses (Sin Arrendamiento), requerido por el Hospital General de Enfermedades.

GRUPO — LECHE

Alimentos	Porción
Leche descremada	1 taza
Yogurt natural	
Leche en polvo descremada	3 cucharadas
Incaornina	1 taza

GRUPO DE CEREALES

Alimentos	Porción
Tortilla	
Pan blanco rodaja, pan francés y pan integral rodaja	1 unidad
Papa	
Frijol cocido, arroz, pasta cocida	½ Taza
Avena cocida	
Lenteja, garbanzo	
Cereal de desayuno	½ Taza
Elote	1/2 Unidad Mediana
Camote, Yuca, Ichintal	1/2 taza
Plátano	1/3 unidad
Panqueques	1 unidad
Galleta soda	1 paquete
AtoI	1 taza

GRUPO DE CARNES

Alimentos	Porción
Carne de res, pollo, pavo, pescado y mariscos	1 onza
Queso fresco, queso Panela, duro o de capas	1 onza
Huevo	1 unidad
Clara de huevo	2 unidades
Jamón de pavo o bajo en grasa	1 onza
Salchicha de pavo	1 unidad
Hígado	1 onza
Requesón	
Queso cottage	1 cucharada

GRUPO — VEGETALES

Alimentos crudos	Porción
Brócoli, Zanahoria	
pacaya	
Remolacha, pepino	
Guicoy tierno, guicoy maduro, berenjena	1/2 T
Ejote, guisquil,	
Alverja, hongos	
Flor de izote, perulero	

Consumo libre de:

AceIga	Berro	Puntas de ayote
Espinaca	Lechuga	Puntas de guisquil
Coliflor	Repollo	Nabo
Rábano	Tomate	Chipilín
Apio	Miltomate	
Cebolla	Quilete o Macuy	

GRUPO—FRUTAS

Alimento	Porción
Manzana, pera, lima, kiwi, naranja, mandarina, mango verde, durazno, melocotón.	1 Unidad
Ciruela grande, caimito, guayaba, granadilla, mango mediano, membrillo, jocote, marañón, nectarina.	
Patema, pitahaya, toronja	
Piña, melón, sandía, Papaya.	1 rodaja de 1/2 pulgada
Fresas, cereza, moras, nances, nísperos, tamarindo.	8 unidades
Uvas	
Lichas, higo	
Ciruela pequeña	3 unidades
Manzanilla	
Jocotes	6 unidades
Anona, tuna, guayaba grande	½ unidad
Zapote, mamey	¼ Unidad
Mango tomy	½ taza
Jugos Naturales	1 taza

GRUPO - GRASA

Alimento	Porción
Aceite vegetal	1 cucharadita
Aguacate pequeño	½ unidad
Manías, habas	2 cucharaditas

GRUPO - AZÚCARES

Alimento	Porción
Azúcar blanca o morena	1 cucharadita
Memelada	
Miel de abeja	1 ½ cucharadita

Fuente: Instituto Guatemalteco de Seguridad Social.



6.4 CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DEL OFERENTE POR LA JUNTA (Formulario de uso obligatorio)

DOCUMENTOS DE LICITACIÓN DA No. 626-IGSS-2023

Contratación del Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses (Sin Arrendamiento), requerido por el Hospital General de Enfermedades.

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
A. DOCUMENTOS MINIMOS REQUERIDOS			
Licencia Sanitaria vigente del lugar en donde se manipulen los productos alimenticios.			
Tarjetas de salud vigentes de los trabajadores.			
Tarjetas de manipulación de alimentos vigentes de los trabajadores.			
Plan anual de control de plagas y fumigación de vectores.			
B. INFRAESTRUCTURA			
Acabados de pisos.			
Acabados de paredes que brinden las condiciones higiénicas indispensables para el SUMINISTRO que se brindará.			
Condiciones Estructurales de Ventilación.			
Condiciones Estructurales de Iluminación.			
Área de Servicios sanitarios para el personal.			
Cocina con área de preparación y cocción.			
Área de lavatrastos o fregadero.			
Área de lavado previo de Productos para su preparación.			
Área para depósito de basura.			
Área para resguardo de objetos personales.			
Área de preparación final			
Área de almacenamiento de productos químicos y de limpieza.			



OFERENTE visitado: _____ Fecha: _____

DIRECCIÓN: _____

Se hace constar que los integrantes de la Junta de Licitación del Evento DA No. 626-IGSS-2023, realizaron una visita el día _____, para hacer un reconocimiento del área de trabajo y observar las instalaciones y condiciones de infraestructura, de conformidad con lo establecido en las DISPOSICIONES ESPECIALES de los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

Nombre, firma y sello (si posee) del OFERENTE

Nombre y Firma del Integrante de la Junta
(Cuando aplique)

Nombre y Firma del Integrante de la Junta
(Cuando aplique)

Nombre y Firma del Integrante de la Junta
(Cuando aplique)



6.5 FORMULARIO DE SUPERVISIÓN A LAS INSTALACIONES DEL CONTRATISTA

DOCUMENTOS DE LICITACIÓN DA No. 626-IGSS-2023

Contratación del Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses (Sin Arrendamiento), requerido por el Hospital General de Enfermedades.

FORMULARIO DE SUPERVISIÓN

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
A. DOCUMENTOS MÍNIMOS REQUERIDOS			
Licencia Sanitaria Vigente.			
Tarjetas Salud Vigente.			
Tarjeta de Manipulación de Alimentos Vigente.			
B. INFRAESTRUCTURA			
Acabados de pisos.			
Acabados de paredes que brinden las condiciones higiénicas indispensables para el SUMINISTRO que se brindará.			
Condiciones Estructurales de Ventilación			
Condiciones Estructurales de Iluminación.			
Área de almacenamiento de productos de limpieza.			
Área de Servicios sanitarios para el personal.			
Cocina con área de preparación y cocción.			
Área de lavatrastos o fregadero.			
Área de lavado previo de Productos para su preparación.			
Área para depósito de basura.			
Área para resguardo de objetos personales.			
Área de almacenamiento			
C. EQUIPO Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA			
Mesas de superficies lisas lavables.			
Utensilios necesarios para la preparación de alimentos			
Tablas plásticas (separadas por color para carnes, vegetales y frutas).			
Estanterías.			
Licuada.			
Batidora.			
Balanza de hasta una libra calibrada por gramos.			
Estufa			
Refrigeradora.			



Vajilla para el personal y pacientes con distinto material para diferenciar (vajilla completa).			
Juegos de cubiertos completos (cuchara, tenedor, cuchillo, cucharita).			
Carretilla transportadora de alimentos para la distribución de los alimentos hacia el encamamiento de pacientes de los diferentes servicios de la UNIDAD SOLICITANTE			
Productos de limpieza.			
Botes plásticos con tapadera para basura			
Equipar el comedor para el personal de la UNIDAD SOLICITANTE.			
D. CONTROLES			
Controles Bacteriológicos			
Plan anual de control de plagas y fumigación de vectores			

Firmas quienes intervengan en la supervisión

Nombre del Contratista
Colocar Nombre de la Empresa

Servicio Nutrición y Dietética
Colocar Unidad Solicitante

Administrador o Encargados de despacho
Colocar Unidad Solicitante

Director Médico o Encargados de despacho
Colocar Unidad Solicitante

Seguridad e Higiene o Encargados de despacho
Colocar Unidad Solicitante



6.6 FORMATO PARA SOLICITAR TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN SERVIDOS POR PROVEEDOR “FORMA SPS-875”

DOCUMENTOS DE LICITACIÓN DA No. 626-IGSS-2023

Contratación del Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses (Sin Arrendamiento), requerido por el Hospital General de Enfermedades.

IGSS

SPS-875

VALE DE TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN SERVIDOS POR PROVEEDOR

Nombre de la Dependencia Médica: _____ Clave Administrativa: _____

Fecha: _____ Vale No.: _____

DESCRIPCIÓN	DIETA ADULTOS		DIETA INFANTIL			SUB-TOTAL		TOTAL DE DIETAS SOLICITADAS	TOTAL DE DIETAS ENTREGADAS
	Libre	Modificada	6 a 9 meses	9 a 12 meses	1 a menores de 7 años	Pacientes	Personal		
Desayunos									
Almuerzos									
Cenas									
Refacciones	Matutina								
	Vespertina								
	Nocturna*								

Entrega Alimentación

Recibe Alimentación

Nombre(s) y Apellidos _____
Cargo, firma y sello _____

Nombre(s) y Apellidos _____
Cargo, firma y sello _____

Vo. Bo. _____
Administrador (firma y sello)

*Solo personal de turno
Original: Expediente de pago
Duplicado: Proveedor y archivo



6.7 FORMULARIO SPS-110 “TIEMPOS SUELTOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES” Y FORMULARIO SPS-110 A “TIEMPOS SUELTOS DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL”

DOCUMENTOS DE LICITACIÓN DA No. 626-IGSS-2023

Contratación del Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses (Sin Arrendamiento), requerido por el Hospital General de Enfermedades.

SPS-110



ORDEN TIEMPOS SUELTOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES

Fecha: _____

Atentamente solicito a usted se brinde alimentación a:

Nombre completo: _____

Afiliación/ CUI: _____ Cama: _____

Servicio: _____

Tipo de dieta: _____

Desayuno Almuerzo Cena Refacción nocturna

Justificación: _____

Atentamente,

Firma y sello _____ Firma o huella de paciente _____

Personal responsable del servicio solicitante



ORDEN TIEMPOS SUELTOS DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL

SPS-110 A

Fecha: _____

Atentamente solicito a usted se brinde alimentación a:

Nombre completo: _____

No. empleado: _____ Cargo: _____

Servicio: _____

Tipo de dieta: _____

Desayuno Almuerzo Cena Refacción nocturna

Justificación: _____

Atentamente,

Firma y sello _____ Firma _____

Personal responsable del servicio solicitante

Colaborador

Firma y sello _____

Vo. Bo. Administrador o persona responsable



6.8 CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

DOCUMENTOS DE LICITACIÓN DA No. 626-IGSS-2023

Contratación del Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses (Sin Arrendamiento), requerido por el Hospital General de Enfermedades.

CÓDIGOS	NOMBRE DEL PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS	PRESENTACIÓN /UNIDAD DE MEDIDA	CLASIFICACIÓN	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO
96482	Desayuno	Tipo: Alimento;	Ración/1 Unidad(es)	Alimento preparado	Tiempo de alimentación, (dieta libre y dieta modificada), consumido por el paciente y personal.
96483	Almuerzo	Tipo: Alimento;	Ración/1 Unidad(es)	Alimento preparado	Tiempo de alimentación, (dieta libre y dieta modificada), consumido por el paciente y personal.
96484	Cena	Tipo: Alimento;	Ración/1 Unidad(es)	Alimento preparado	Tiempo de alimentación, (dieta libre y dieta modificada), consumido por el paciente y personal.
96485	Refacción	Tipo: Alimento;	Ración/1 Unidad(es)	Alimento preparado	Refacción nocturna, para personal con beneficio.
96489	Ración infantil 3 tiempos	Incluye: Desayuno, almuerzo y cena;	Unidad/1 Unidad(es)	Alimento preparado	Tiempos de alimentación, dieta libre y dieta modificada, consumido por el paciente.
96904	Refacción para adulto	Tipo: Alimento;	Ración/1 Unidad(es)	Alimento preparado	Refacción especial para pacientes, complemento de alimentación, según prescripción médica.
96905	Ración individual	Incluye: Alimentos y bebidas empacados;	Unidad/1 Unidad(es)	Alimento preparado	Refacción especial que se da al paciente, que asiste a exámenes externos de la Unidad