

**CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL****CENTRO NACIONAL DE REHABILITACION HUMBERTO ARAYA ROJAS****SUB ÁREA DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA****CONCURSO****2020CD-000002-2203****OBJETO CONTRACTUAL**

**SUPLEMENTOS VARIOS (NUTRICIONAL CON ACIDOS  
EICOPENTANOICO Y FRUCTUOLIGOSACARIOS Y MODULO  
DE PROTEINA AISLADA A BASE DE ARGININA, GLUTAMINA Y  
PROTEINA)**

**PARA CONTRATO POR UN AÑO PRORROGABLE A 3 AÑOS  
MODALIDAD ENTREGA SEGUN DEMANDA**

**SERVICIO SOLICITANTE****DIETETICA**

**PRESUPUESTO ESTIMADO: ¢ 6,326,856.00**

**FECHA Y HORA DE APERTURA****24 de ENERO del 2020 a las 09:30**



## CONCURSO: 2020CD-000002-2203

EI CENTRO NACIONAL DE REHABILITACION HUMBERTO ARAYA ROJAS - Caja Costarricense de Seguro Social, recibirá ofertas por ESCRITO, HASTA LAS 09:30 HORAS, DEL DÍA 24 de ENERO del 2020, para el suministro de: SUPLEMENTOS VARIOS (NUTRICIONAL CON ACIDOS EICOPENTANOICO Y FRUCTUOLIGOSACARIOS Y MODULO DE PROTEINA AISLADA A BASE DE ARGININA, GLUTAMINA Y PROTEINA) PARA CONTRATO POR UN AÑO PRORROGABLE A 3 AÑOS MODALIDAD ENTREGA SEGUN DEMANDA

Item	U.M	Código	Descripción	Petición	Modalidad	Proyec. cons.	No. Entregas	Intervalo	Primera Entrega
1	KG	3-18-01-0028	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON ACIDOS E	2203001656	PRORROGABLE	96.000	SEGUN DEMANDA	0 meses	días Hábiles
2	KG	3-18-02-0013	MODULO DE PROTEINA AISLADA A BASE D	2203001656	PRORROGABLE	18.000	SEGUN DEMANDA	0 meses	días Hábiles

\*Se aclara, que las cantidades expresadas en la tabla de insumos solicitados, siempre presentará tres decimales, aclarando así mismo que la nomenclatura utilizada en dicha tabla será siempre "coma ( , )" para separar miles y "punto ( . )" para separar los decimales.

Rigen: Las condiciones generales para la contratación administrativa institucional de bienes y servicios desarrollada por todas las unidades desconcentradas y no desconcentradas de la Caja Costarricense de Seguro Social publicadas en el Diario Oficial La Gaceta No. 73 del 16 de abril 2009, sus modificaciones publicadas en el Diario Oficial La Gaceta No. 160 del 18 de agosto de 2009, y toda aquella normativa vigente aplicable según la naturaleza de lo requerido.

### Condiciones Específicas

CONTRATACION POR UN AÑO PRORROGABLE A 3 PERIODOS IGUALES  
(SEGÚN ARTICULO 162 R.L.C.A ENTREGA SEGÚN DEMANDA)

1. Este procedimiento de compra bajo la modalidad "entrega según demanda" se encuentra establecido en el artículo 162 inciso B del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa

2. Se valorará primero que las ofertas cumplan con lo solicitado en este cartel y se adjudicará cada ítem por precio unitario. Es importante indicar que las cantidades estimadas para cada ítem son promedio, por lo que pueden ser menores o mayores sin que estas variaciones le den derecho a modificar los precios unitarios ni la calidad del producto. El contratista asume el compromiso de suplir los insumos descritos en el cartel, las entregas serán periódicas según las necesidades del servicio.

3. Según lo establecido en el artículo 162 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, inciso B, párrafo 3 "En este tipo de contrataciones será posible la inclusión de nuevos suministros no contratados originalmente en tanto obedezca a una necesidad surgida con posterioridad al inicio del concurso que originó el contrato, que se trate de bienes de similar naturaleza, que el aumento no implique más del 50% de la cantidad de bienes originalmente contratados, estimación inicial y que además se acredite la razonabilidad del precio". Asimismo será factible la exclusión de un producto en los casos que las políticas institucionales varíen o bien cuando no sean de utilidad para el Hospital.

4. Podrá ser incluido al nuevo contrato, productos de acuerdo a los siguientes parámetros siempre que sean de la misma naturaleza y que respondan a necesidades surgidas posterior al proceso que originó el presente contrato y que se presenten requerimientos como los siguientes:

4.1 Creación de nuevos programas dentro de la Seguridad Social orientados por autoridades de la Institución.

4.2 Cambios de productos por recomendación de entidades superiores para proteger la salud en general, la seguridad humana y el medio ambiente

4.3 Productos que no fueron contemplados al momento de la elaboración del cartel.

5. El Administrador del Contrato será la Jefatura de Nutrición o la persona designada por ésta.

6. Toda oferta debe entregarse a más tardar, a la hora y fecha establecida en el respectivo cartel, en la Recepción de la Sub Área de Contratación Administrativa del Centro Nacional de Rehabilitación, en sobre cerrado.

7. Se adjuntará una copia de la oferta para efectos de consulta de proveedores al momento de la apertura de ofertas así como facilitar los ulteriores análisis de la misma. En caso de discrepancias, prevalecerá el original sobre la copia.

8. El acto de apertura de las ofertas se realizará en la oficina de la Sub Área de Contratación Administrativa

9. Según lo estipulado en el artículo 52 inciso a) del Reglamento de Contratación Administrativa esta Administración habilita expresamente el uso de medios electrónicos para el envío o recepción de documentos dentro del presente procedimiento tanto de parte de los particulares como de la propia Administración (invitaciones, carteles, subsanaciones, recursos, dictámenes, etc), a excepción de la oferta la cual se seguirá recibiendo en forma física únicamente. Si se trata de documentos remitidos por fax o escaneados debe presentarse el original según lo estipulado en la normativa vigente. Y si por ejemplo se trata de documentos con firma digital, estos deben ser remitidos únicamente a la cuenta de correo electrónico comp2203@ccss.sa.cr habilitado por esta unidad para tal efecto, en horario laboral de L a J: 7am a 4pm y V: 7am a 3pm.

**10. POR LO ANTERIOR PARA ESTA CONTRATACIÓN NO SE ACEPTA EL RECIBO DE OFERTAS POR FAX NI POR CORREO ELECTRONICO. Art. 52 Y 63 RLCA.**

11. De acuerdo a lo que establece el artículo 173 RLCA, todo recurso deberá presentarse en original debidamente firmado o bien por correo electrónico únicamente con firma digital, al correo comp2203@ccss.sa.cr en horario laboral de L a J: 7am a 4pm y V: 7am a 3pm., de lo contrario el mismo será rechazado.

12. Vigencia de las ofertas: Artículos 67 y 81 RLCA

"Contratación Directa (Escasa cuantía): **60 días hábiles** (01 copia)

"En caso de omitirse este plazo en la oferta, se considerará cláusula invariable.

13. Plazo de adjudicación:

"Contratación Directa (Escasa cuantía): 10 días hábiles.

"Podrá ser prorrogado por un plazo igual. Art. 144 RLCA

14. Registro de Proveedores: Debe estar inscrito en el registro de Proveedores de la Institución y señalar el código asignado. Art. 98 RLCA. Hasta que la Caja Costarricense de Seguro Social migre al Sistema de Compras Públicas (SICOP) y homologue el registro de proveedores con este sistema, se mantendrá activo el registro institucional, por lo que para efectos de facturación será requisito estar inscrito.

15. Lugar de entrega: Bodega Sub Área de Almacenamiento y Distribución del Centro Nacional de Rehabilitación.

16. El desempate se adjudicará de la siguiente forma:

"En caso de empate en la ponderación total se escogerá la de menor precio.

"El que tenga menor plazo de entrega.

"La oferta recibida de primero, según la fecha indicada en la boleta de recibo de ofertas.

"En caso de prevalecer el empate se realizara por medio de sorteo.



17. Las ofertas deberán presentar de acuerdo al orden y número de ITEM que se indica en el cartel, señalando la marca y modelo de los equipos y componentes ofrecidos.
18. Todo pago se realizará como máximo treinta días naturales después de la recepción definitiva de cada uno de los avances o entregas de los productos de acuerdo con las especificaciones del cartel.
19. En los casos en que la Administración, expresamente lo indique, el adjudicatario deberá suscribir un contrato administrativo, que entrará en vigencia posterior a la revisión del Asesor Legal de este Centro. La vigencia regirá por un año prorrogable hasta tres periodos sucesivos. La firma del contrato se realizará en la Sub Área de Contratación Administrativa; de parte del contratista, será suscrito por quién ostente la respectiva representación jurídica de la empresa.
20. En lo no previsto en este documento o en las condiciones específicas de cada procedimiento de compra, regirá lo previsto en la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento. Y en las Condiciones Generales para la Contratación Administrativa de bienes y servicios de la CCSS.
21. Los derechos y obligaciones del contratista no podrán ser objeto de cesión salvo autorización previa y expresa de la Administración contratante emitida por medio de una resolución debidamente razonada, cuando circunstancias de fuerza mayor u otras muy calificadas así lo aconsejen en beneficio del interés público y las condiciones personales y profesionales del virtual cesionario lo califiquen como apto para asumir los compromisos del Contratista. No se considerará como cesión la disposición que haga el contratista sobre la forma y destino del pago.
22. Para efectos de reajuste de precios se procederá de conformidad a lo señalado en el artículo dieciocho (18) de la Ley de Contratación Administrativa y treinta y uno (31) del Reglamento, el procedimiento se gestionará por parte del Contratista ante la Sub-Área de Contratación Administrativa del Hospital, donde se procederá al trámite correspondiente.

### 23. TERMINOS Y VIGENCIA DE LAS GARANTIAS Y TIMBRES

- " Garantía de cumplimiento: ART. 40 RLCA
- " Para la compra de servicios continuos, debe rendirse garantía de cumplimiento por el 5% del monto total aproximado por año en base a los precios adjudicados.
- " Vigencia para servicios continuos: Vigencia de 15 meses posteriores al plazo establecido como máximo, para el cumplimiento del contrato.
- " Generalidades de las Garantías
- " Si la garantía es presentada en efectivo o cheque certificado, deberá adjuntarse una nota donde indiquen la vigencia de la misma.
- " Si la garantía es depositada por transferencia electrónica, el proveedor deberá remitir el comprobante un día hábil antes de presentar la garantía, por fax o correo electrónico, para poder realizar la confirmación del depósito en oficinas centrales de la CCSS, con anticipación.
- " Para el depósito de la garantía, primero debe presentarse en la Sub Área de Contratación Administrativa para la confección del recibo de garantía y posteriormente hacer el depósito en la Caja Chica, bajo el siguiente horario:
- " Horario recibo de garantías en esta Sub Área: L-J: de 7am a 3pm, V: 7am a 2pm
- " Horario recibo de garantías en Caja Chica: L-J: 8am a 3:30pm, V: 7am a 2:30pm
- " Timbres
- " El adjudicatario deberá cancelar por concepto de especies fiscales o Entero un monto correspondiente al 0.25% por ajuste sobre el monto total adjudicado. En el caso de compras modalidad entrega según demanda deberá cancelar un monto inicial de ₡50 y luego se cancelará el 0.25% por ajuste sobre el monto a facturar, junto a la entrega del producto.
- " El adjudicatario deberá cancelar ₡312.50 colones por reintegro de papel.

- " EL OFERENTE QUEDA OBLIGADO A EJECUTAR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO DE CONFORMIDAD CON EL CARTEL, LA OFERTA Y SUS COMPLEMENTOS, EL ACTO DE ADJUDICACIÓN Y LA ORDEN DE COMPRA.
- " SE ESTUDIARAN TODAS LAS OFERTAS PRESENTADAS, INCLUYENDO LAS DE AQUELLOS PROVEEDORES NO INVITADOS (ARTICULO 144 RCA).
- " ADEMAS SE LES RECUERDA QUE LA LEY DE CONTRATACION ADMINISTRATIVA NO PREVEE RECURSOS DE OBJECION NI SOLICITUDES DE PRORROGAS A LA FECHA DE APERTURA PARA LOS CONCURSOS DE COMPRA DIRECTA (ESCASA CUANTIA).

Código 3-18-01-0028

### Tabla de Ponderación

Item 1

Tipo de Evaluación	Descripción Evaluación	Porcentaje
PRECIO	PRECIO 80%: PARA OBTENER EL PORCENTAJE POR CONCEPTO DE PRECIO, SE APLICA LA SIGUIENTE FÓRMULA:  PRECIO: 80%      PRECIO DE LA OFERTA MENOR      X 80      PRECIO DE LA OFERTA A EVALUAR	80%



3-18-01-0028

1

OTROS ASPECTOS	<p>20% APLICABLE ÚNICAMENTE A AQUELLOS OFERENTES QUE OBTENGAN UNA NOTA SUPERIOR A 81% EN LA VISTA DE INSPECCION</p> <p>SE ESTABLECE COMO REQUISITOS DE ADMISIBILIDAD, UNA CALIFICACIÓN DE 81% PARA PODER SER INCLUIDO EN EL SISTEMA DE VALORACIÓN DE OFERTAS, POR LO TANTO, SE LE ASIGNARA UN PORCENTAJE ADICIONAL A QUIEN SUPERE ESE REQUISITO TAL COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:</p> <table><tr><td>MAS DE 81% A MENOS DE 85 % OBTENIDO</td><td>5%</td></tr><tr><td>DE 85% A MENOS DE 90% OBTENIDO</td><td>10%</td></tr><tr><td>DE 90% A MENOS DE 95% OBTENIDO</td><td>15%</td></tr><tr><td>DE 95% A 100% OBTENIDO</td><td>20%</td></tr></table>	MAS DE 81% A MENOS DE 85 % OBTENIDO	5%	DE 85% A MENOS DE 90% OBTENIDO	10%	DE 90% A MENOS DE 95% OBTENIDO	15%	DE 95% A 100% OBTENIDO	20%	20%
MAS DE 81% A MENOS DE 85 % OBTENIDO	5%									
DE 85% A MENOS DE 90% OBTENIDO	10%									
DE 90% A MENOS DE 95% OBTENIDO	15%									
DE 95% A 100% OBTENIDO	20%									

Código 3-18-02-0013

## Tabla de Ponderación

Ítem 2

Tipo de Evaluación	Descripción Evaluación	Porcentaje
PRECIO	<p>PRECIO 80%: PARA OBTENER EL PORCENTAJE POR CONCEPTO DE PRECIO, SE APLICA LA SIGUIENTE FÓRMULA:</p> <p>PRECIO: 80%                      PRECIO DE LA OFERTA MENOR                      X 80    PRECIO DE LA OFERTA A EVALUAR</p>	80%
OTROS ASPECTOS	<p>20% APLICABLE ÚNICAMENTE A AQUELLOS OFERENTES QUE OBTENGAN UNA NOTA SUPERIOR A 81% EN LA VISTA DE INSPECCION</p> <p>SE ESTABLECE COMO REQUISITOS DE ADMISIBILIDAD, UNA CALIFICACIÓN DE 81% PARA PODER SER INCLUIDO EN EL SISTEMA DE VALORACIÓN DE OFERTAS, POR LO TANTO, SE LE ASIGNARA UN PORCENTAJE ADICIONAL A QUIEN SUPERE ESE REQUISITO TAL COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:</p> <p>MAS DE 81% A MENOS DE 85 % OBTENIDO                      5% DE 85% A MENOS DE 90% OBTENIDO                                      10% DE 90% A MENOS DE 95% OBTENIDO                                      15% DE 95% A 100% OBTENIDO    20%</p>	20%



## Declaraciones Juradas

Nombre	Descripción
ARTICULO 22 Y 22 BIS	NO ME ALCANZAN LAS PROHIBICIONES DEL ARTICULO 22 Y 22 BIS DE LA LEY DE CONTRACION ADMINISTRATIVA
ARTICULO 65 INCISO A ) RLCA	NOS ENCONTRAMOS AL DIA CON EL PAGO DE IMPUESTOS NACIONALES, RENTA, VENTA, PATENTES Y OTROS.
ARTICULO 65 INCISO C ) RLCA Y ARTICULO 74 DE LA LEY CONSTITUTIVA DE CCSS	NOS ENCONTRAMOS AL DIA CON EL PAGO DE LA CUOTAS OBRERO PATRONALES
ARTICULOS 99,100 Y 100 BIS DE LCA	NO ME ENCUENTRO SANCIONADO
CONDICIONES GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA DE BIENES Y SERVICIOS POR LAS UNIDADES DE LA CCSS	2.7.1 SE ENCUENTRA AL DÍA EN EL PAGO DE CUALQUIER DEUDA U OBLIGACIÓN CON LA CAJA, ASÍ COMO DE AQUELLOS ARREGLOS DE PAGO FORMALIZADOS PARA ATENDER LAS MISMAS. 2.7.2. MERCADERÍA ENTREGADA POR DEL OFERENTE Y QUE HA SIDO RECHAZADA POR LAS INSTANCIAS TÉCNICAS Y ADMINISTRATIVAS DE LA CAJA FUE RETIRADA DE LAS BODEGAS DE LA INSTITUCIÓN, PROPIAS O ALQUILADAS.
DECLARACIÓN BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO QUE CUMPLE CON LAS OBLIGACIONES LABORALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL IMPUESTAS POR EL DERECHO COSTARRICENSE A FAVOR DE SUS TRABAJADORES O EN SU DEFECTO, COMO TRABAJADOR INDEPENDIENTE DE ACUERDO CON EL RÉGIMEN INS	DECLARACIÓN BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO QUE CUMPLE CON LAS OBLIGACIONES LABORALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL IMPUESTAS POR EL DERECHO COSTARRICENSE A FAVOR DE SUS TRABAJADORES O EN SU DEFECTO, COMO TRABAJADOR INDEPENDIENTE DE ACUERDO CON EL RÉGIMEN INSTITUCIONAL APLICABLE, TAL Y COMO LO CITA EL ARTÍCULO 2.4.3 DE LAS CONDICIONES GENERALES PARA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA INSTITUCIONAL DE BIENES Y SERVICIOS DE AGOSTO DEL 2009.
DECLARACIÓN BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO QUE LA MERCADERÍA ENTREGADA POR SU EMPRESA Y QUE HA SIDO RECHAZADA POR LAS INSTANCIAS TÉCNICAS Y ADMINISTRATIVAS DE LA CAJA FUE RETIRADA DE LAS BODEGAS DE LA INSTITUCIÓN, PROPIAS O ALQUILADAS. EN CASO DE QUE	DECLARACIÓN BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO QUE LA MERCADERÍA ENTREGADA POR SU EMPRESA Y QUE HA SIDO RECHAZADA POR LAS INSTANCIAS TÉCNICAS Y ADMINISTRATIVAS DE LA CAJA FUE RETIRADA DE LAS BODEGAS DE LA INSTITUCIÓN, PROPIAS O ALQUILADAS. EN CASO DE QUE AHORA LAS MERCADERÍAS SEAN RECHAZADAS POR RAZONES IMPUTABLES A SU EMPRESA, SE RETIRARÁ LA MERCADERÍA QUE SE ENCUENTRE EN EL ALMACÉN U OTRA INSTALACIÓN DE LA CAJA. EL RETIRO DE LA MERCADERÍA SE REALIZARÁ DENTRO DEL PLAZO QUE TIENE LA ADMINISTRACIÓN PARA CONCLUIR LA RECOMENDACIÓN TÉCNICA DE ESTA COMPRA SIN COSTO ALGUNO PARA LA INSTITUCIÓN, SO PENA DE EXCLUSIÓN.
DECLARACIÓN BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO QUE SE ENCUENTRA AL DÍA EN EL PAGO DE CUALQUIER DEUDA U OBLIGACIÓN CON LA CAJA, ASÍ COMO DE AQUELLOS ARREGLOS DE PAGO FORMALIZADOS PARA ATENDER LAS MISMAS.	DECLARACIÓN BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO QUE SE ENCUENTRA AL DÍA EN EL PAGO DE CUALQUIER DEUDA U OBLIGACIÓN CON LA CAJA, ASÍ COMO DE AQUELLOS ARREGLOS DE PAGO FORMALIZADOS PARA ATENDER LAS MISMAS.



CONCURSO: 2020CD-000002-2203

DECLARACION JURADA 2.5.3 DE LSD CONDICIONES GENERALES.	. COPIA DE TESTIMONIO DE ESCRITURA, SEGÚN LAS FORMALIDADES EXIGIDAS EN EL LUGAR DE EMISIÓN, DONDE SE NOMBRA UN REPRESENTANTE LEGAL CON FACULTADES PARA RECIBIR Y ATENDER NOTIFICACIONES DE ORDEN ADMINISTRATIVO Y JUDICIAL, EN LOS PLAZOS Y CONDICIONES DETERMINADAS POR LA LEGISLACIÓN NACIONAL. DICHA CONDICIÓN DEBERÁ SER GARANTIZADA EN LA OFERTA BAJO LA PROMESA DE QUE SE MANTENDRÁ UN REPRESENTANTE DESDE QUE SE PRESENTA LA OFERTA HASTA QUE SE REALICE LA RECEPCIÓN DEFINITIVA EN CASO DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, O, HASTA QUE SE DICTE EL ACTO FINAL Y FIRME DE LOS PROCEDIMIENTOS DE RESOLUCIÓN, RESCISIÓN ASÍ COMO LOS RECLAMOS POR COBRO DE DAÑOS Y PERJUICIOS, MULTAS Y DEMÁS SANCIONES ADMINISTRATIVAS Y PECUNIARIAS. LO ANTERIOR SE CONSTITUIRÁ COMO UNA OBLIGACIÓN COLATERAL DE LA COMPRA EN CASO RESULTAR ADJUDICADO Y PARA TALES EFECTOS, EN CASO DE REVOCACIÓN, RENUNCIA, SUSTITUCIÓN, EXTINCIÓN U OTRA MODIFICACIÓN DE LOS PODERES, EL PROVEEDOR DEBERÁ COMUNICAR INMEDIATAMENTE LA SITUACIÓN DEL PODER ASÍ COMO EL NUEVO NOMBRAMIENTO QUE GARANTICE EL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN.
DECLARO QUE NO ME ENCUENTRO INHABILITADO PARA OFRECER EL PRESENTE PRODUCTO.	QUE NO ME ENCUENTRO INHABILITADO PARA OFRECER EL PRESENTE PRODUCTO
DECLARO QUE MANTENDRE MI REPRESENTACION REPRESENTACIÓN VIGENTE A LO LARGO DEL PROCEDIMIENTO DE COMPRA Y SU EJECUCIÓN.	QUE MANTENDRÉ MI REPRESENTACIÓN VIGENTE A LO LARGO DEL PROCEDIMIENTO DE COMPRA Y SU EJECUCIÓN. DECLARO QUE EN CASO DE REVOCACIÓN, RENUNCIA, SUSTITUCIÓN, EXTINCIÓN U OTRA MODIFICACIÓN DE LOS PODERES INDICADOS, ME COMPROMETO A COMUNICAR INMEDIATAMENTE A LA CAJA, EL NUEVO NOMBRAMIENTO QUE GARANTICE LA REPRESENTACIÓN DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE COMPRA Y SU EJECUCIÓN

SAN JOSE, COSTA RICA 17 de enero del 2020  
CENTRO NACIONAL DE REHABILITACION HUMBERTO ARAYA ROJAS

Revisado por



ENCARGADO DE CARTELES  
MARIA JESUS SALAS HERNANDEZ  
Confeccionado:

### Especificaciones Técnicas

Ítem	1	Código	3-18-01-0028
	SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON ÁCIDOS EICOPENTANOICO Y FRUCTUOLIGOSACARIOS CON UNA DENSIDAD ENERGÉTICA SUPERIOR A 1 Y ALTO APOORTE PROTEICO.		
Ítem	2	Código	3-18-02-0013
	MODULO DE PROTEINA AISLADA A BASE DE ARGININA, GLUTAMINAY PROTEINA DE ALTO VALOR BIOLOGICO, CON VITAMINAS Y MINERALES.		

<p><b>I. Aspectos Generales:</b></p>	<p>1. Según lo establecido en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contratación Administrativa inciso B, párrafo 3. "En este tipo de contrataciones será posible la inclusión de nuevos suministros no contratados originalmente en tanto obedezca a una necesidad surgida con posterioridad al inicio del concurso que originó el contrato, que se trate de bienes de similar naturaleza, que el aumento no implique mas del 50% de la cantidad de bienes originalmente contratados, estimación inicial y que además se acredite la razonabilidad del precio".</p> <p>2. El oferente debe cotizar el precio unitario del producto solicitado</p> <p>3. El contratista debe estar dispuesto a que se soliciten productos nuevos que no fueron incluidos inicialmente, de acuerdo a la disponibilidad del proveedor, necesidades del Servicio de Nutrición y contenido presupuestario.</p> <p>4. El oferente debe presentar Permiso Sanitario de funcionamiento, emitido por el Ministerio de Salud.</p> <p>5. Debe presentar ficha técnica del producto ofertado.</p> <p>6. La entrega debe hacerse según solicitud de la sub área de almacenamiento y distribución previa solicitud del servicio de nutrición, en un plazo de 10 días hábiles.</p> <p>7. En el momento de efectuar la entrega el proveedor deberá dar el tiempo prudencial a funcionario de la subárea de almacenamiento y distribución y servicio de nutrición para el conteo y verificación del empaque del producto</p> <p>8. Presentar estricto ajuste a lo solicitado, es decir, no indicar similar al ofertado.</p> <p>9. Las cantidades de producto solicitado deben entenderse como aproximadas, basadas en el consumo proyectado para un año, se debe tomar en cuenta las posibles variaciones que podrían presentarse cada mes según el índice de ocupación del hospital, estacionalidad y mercadeo, por lo que los pedidos y las cantidades solicitadas pueden variar.</p> <p>10. El oferente debe cumplir con las condiciones mínimas de planta física y proceso establecidas en el formulario de inspección de de centros de almacenamiento y distribución de productos no perecederos .Dicho instrumento de evaluación considera aspectos invariables que son de acatamiento obligatorio (ítem 1), de no cumplir alguno de ellos no se continuará con la inspección y esa empresa no podrá suministrar productos a la institución. Una vez superados los requisitos obligatorios se continuará con la inspección de los demás aspectos, siendo que cada respuesta arrojará un valor, que sumandos deberá dar calificación de 81 puntos o superior para poder aprobada la empresa como proveedora para esta compra.</p>
--------------------------------------	--




	11. Las visitas de inspección serán realizadas sin previo aviso, por dos profesionales en nutrición, funcionarios de este Servicio de Nutrición debidamente identificados, lo anterior para facilitar la observación y revisión de documentos. Los mismos deberán ser acompañados por una persona responsable representante de la empresa. Los funcionarios del Servicio, que lleven a cabo la inspección, entregarán copia del resultado de la inspección realizada, firmada y debidamente sellada, al encargado de la empresa en el momento de la misma.
	12 Si la empresa cuenta con una visita de inspección reciente de un hospital de la CCSS debe aportarla
	13. Si la empresa cuenta con una certificación vigente BPM, HACCP ó ISO 22000:2005, no se realizará inspección y se dará por aprobada. Debe aportar en la oferta los documentos probatorios.
	14. El contratista debe dar capacitación al personal del servicio de nutrición sobre el uso y manejo del producto, en fecha a convenir con la jefatura de nutrición.
	15. ESTIMACION DE CONSUMO: ítems 1 referencia consumo del producto mes de octubre 2019 que es aproximadamente: 8 kilogramos al mes. Ítems 2 estimación según el criterio técnico de las nutricionistas del servicio y del comité de soporte nutricional: 5 pacientes por mes, 1 sobre de 27 -30 gr por 10 días por pacientes
	16 Para contrato por 1 año. Prorrogable a 3 años
<b>2. ASPECTOS ESPECIFICOS</b>	
<b>ITEMS 1</b>	<b>Ver ficha técnica oficial CCSS adjunta</b>
3-18-01-0028	Suplemento nutricional con ácidos eicopentanoico y fructuoligosacarios con una densidad energética superior a 1 y alto aporte proteico.
CONSUMO PROYECTADO	22 latas al mes(8 kg aproximadamente)
<b>ITEMS 2</b>	<b>Ver ficha técnica oficial CCSS adjunta</b>
3-18-02-0013	MODULO DE PROTEINA AISLADA A BASE DE ARGININA, GLUTAMINAY PROTEINA DE ALTO VALOR BIOLOGICO, CON VITAMINAS Y MINERALES.
CONSUMO PROYECTADO	55 sobres al mes(1,5 kg aproximadamente)

Dra Sandra Redondo Alvarez  
Jefe Servicio de Nutrición






	Comisión Técnica de Nutrición	<b>Ficha Técnica</b> <b>Suplemento nutricional con ácido eicosapentaenoico y fructooligosacáridos con una densidad energética superior a uno y alto aporte proteico.</b>	<b>Código:</b> 3-18-01-0028	
	Fecha de aprobación: 15/02/2017		<b>Página:</b> 1 de 2	<b>Versión:</b> 01

<b>Descripción</b>	Suplemento hipercalórico, hiperproteico, enriquecido con ácido graso eicosapentaenoico y fructooligosacáridos. Fácil de diluir. Libre de gluten. Apto para pacientes con intolerancia a la lactosa.		
<b>Unidad de Medida</b>	Kilogramo		
<b>Tipo de empaque</b>	<b>Empaque primario:</b> Latas de material de material grado alimentario, resistente, herméticamente sellados, la lata debe disponer de abre fácil y de una tapa plástica, grado alimentario, libre de bisfenol A para proteger el producto una vez abierto, las tintas de las etiquetas no deben estar en contacto con el producto. Las latas deben estar en buen estado, sin abolladuras, óxido, deformaciones u otro signo de deterioro o alteración. Contenido neto 300-400 g. <b>Empaque secundario:</b> Cajas de cartón corrugado selladas. <b>Empaque terciario:</b> No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger al producto de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas e indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. <b>En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.</b>		
<b>Información de la etiqueta</b>	<b>Empaque primario:</b> La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote, instrucciones de uso, (vía de administración, cambios en sabor, o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, como de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. <b>Empaque secundario:</b> debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. <b>Empaque terciario:</b> No hay		
<b>Condiciones de Transporte</b>	Transporte en vehículos cerrados aptos para el traslado de este tipo de productos. El compartimento de transporte de productos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores e insectos. No debe incluir dentro del compartimento de transporte, productos químicos y otros que representen un riesgo de contaminación para el producto. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben estar aisladas de los productos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.		
<b>Características sensoriales</b>	Color	Característico	
	Olor	Característico	
	Sabor	Característico	
	Apariencia	Polvo fino	
<b>Características Físico-Químicas</b>	Distribución de nutrientes	Proteína: 18 - 22 % VET. Carbohidratos: 60 - 70 % VET. Grasas: 17 - 20 % VET. El aceite de pescado debe constituir el 60-70% del aporte de grasa total suministrando de 0.6-1.2 gramos por porción.	
	Osmolaridad	450-550 mOsm/L	



	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente
Características Microbiológicas	Escherichia coli	<3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogens ssp	Ausencia en 25 g
	Controles Especiales	La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en el Sub-Área de Almacenamiento y Distribución. Vía de Administración: oral o enteral Se debe utilizar en hospitalización en centros que cuenten con Comisión Local de Soporte Nutricional.
<b>Referencias:</b> RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados). RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad. RTCA 67.04.50:08 Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos.		
<b>Firmas:</b> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Dra. Bárbara Sagastume Guzmán</p> <p>Dra. Marianella Hernández Camacho</p> <p>Dra. Regina Velasco Dubón</p> <p>Dra. Yolanda Barboza Castro</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Dra. Giovanna Esquivel Pirola</p> <p>Dra. Nelsi Moreira Castro</p> <p>Dra. Sandra Redondo Álvarez</p> </div> </div>		



	Comisión Técnica de Nutrición	<b>Ficha Técnica</b> <b>Módulo de proteína aislada a base de arginina, glutamina y proteína de alto valor biológico con vitaminas y minerales</b>	Código: 3-18-02-0013	
	Fecha de aprobación: 15/02/2017		Página: 1 de 2	Versión: 01

Descripción	Módulo en polvo de proteína aislada a base de glutamina, arginina y proteína de alto valor biológico con vitaminas C, cobre, zinc. Puede contener otras vitaminas y minerales involucradas en el proceso de cicatrización de heridas. Compuesto de 5-10 gramos de arginina, 5-10 gramos de glutamina, 3-15 gramos de proteína de alto valor biológico Fácil de diluir. Libre de gluten. Apto para pacientes con intolerancia a la lactosa.	
Unidad de Medida	Kilogramo	
Tipo de empaque	<b>Empaque primario:</b> Sobres de material grado alimentario, resistente, herméticamente sellados, las tintas de las etiquetas no deben estar en contacto con los productos. Deben de estar en buen estado, sin signos de deterioro o alteración. Contenido neto 20-50 g. <b>Empaque secundario:</b> Cajas de cartón corrugado selladas. <b>Empaque terciario:</b> No hay El empaque primario y secundario debe proteger las propiedades sensoriales y demás características cualitativas del producto, así como proteger al producto de la contaminación microbiológica, de insectos, física o química y evitar derrames. Debe proteger el producto de la deshidratación, acumulación de calor e impedir que se transfiera olor, sabor, color u otras características extrañas e indeseables al producto. No debe estar roto, doblado o alterado de ninguna forma. <b>En la oferta se debe indicar claramente el material del empaque primario. Además, debe indicarse si el material es biodegradable o no.</b>	
Información de la etiqueta	<b>Empaque primario:</b> La etiqueta debe indicar claramente, en español, el nombre del producto. Además, debe indicar: gramaje o volumen, volumen de la medida si tiene, ingredientes del producto, sabor, registro del Ministerio de Salud de Costa Rica, país de origen, nombre y dirección del lugar del fabricante y distribuidor, fecha de vencimiento, fecha de empaque, número de lote, instrucciones de uso, (vía de administración, cambios en sabor, o color al mezclar el producto), información nutricional complementaria, como de preparación y condiciones de almacenamiento u otro indicado en el RTCA 67.01.07:10. <b>Empaque secundario:</b> debe indicar el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. <b>Empaque terciario:</b> No hay	
Condiciones de Transporte	Transporte en vehículos cerrados aptos para el traslado de este tipo de productos. El compartimento de transporte de productos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar, deben presentar evidentes condiciones de limpieza diaria. Las cajas, canastas y tarimas deben presentar evidentes condiciones de limpieza y no mostrar contaminación por roedores e insectos. No debe incluir dentro del compartimento de transporte, productos químicos y otros que representen un riesgo de contaminación para el producto. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben estar aisladas de los productos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros). El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas o canastas plásticas para aislarlo.	
Características sensoriales	Color	Característico
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
	Apariencia	Polvo fino
Características Físico-Químicas	General	Ausencia de partículas extrañas al producto. Sin olores extraños.
	Aditivos	Límites máximos permitidos por la legislación vigente.
Características Microbiológicas	Escherichia coli	<3 NMP/g
	Salmonella ssp	Ausencia en 25 g



	Listeria monocytogens ssp	Ausencia en 25 g
<b>Controles Especiales:</b>	<p>La fecha de vencimiento será de mínimo 1 año, al momento de la recepción del producto en el Sub-Área de Almacenamiento y Distribución.</p> <p>Vía de Administración: oral o enteral</p> <p>Especificaciones de uso: En pacientes hospitalizados con necesidades aumentadas de proteína de alto valor biológico, vitaminas, minerales como antioxidantes en dosis terapéuticas que promueven la síntesis de tejido y cicatrización.</p> <p>Se debe utilizar en pacientes hospitalizados.</p>	
<p><b>Referencias:</b></p> <p>RTCA 67.01.07:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados).</p> <p>RTCA 67.01.60:10 Reglamento Técnico Centroamericano. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad.</p> <p>RTCA 67.04.50:08 Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.</p>		
<p><b>Firmas:</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Dra. Bárbara Sagastume Guzmán</p> <p>Dra. Marianella Hernández Camacho</p> <p>Dra. Regina Velasco Dubón</p> <p>Dra. Yolanda Barboza Castro</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Dra. Giovanna Esquivel Pirola</p> <p>Dra. Nelsi Moreira Castro</p> <p>Dra. Sandra Redondo Álvarez</p> </div> </div>		

BARBARA  
SAGASTUME  
GUZMAN (FIRMA)

Formado digitalmente por  
BARBARA SAGASTUME  
GUZMAN (FIRMA)  
Fecha: 2019.11.25  
14:16:26 -0500

GIOVANNA ESQUIVEL  
PIROLA (FIRMA)

Formado digitalmente por  
GIOVANNA ESQUIVEL  
PIROLA (FIRMA)  
Fecha: 2019.11.27 14:47:44 -0500

NELSI MARIA MOREIRA  
CASTRO (FIRMA)

Formado digitalmente por NELSI  
MARIA MOREIRA CASTRO (FIRMA)  
Fecha: 2019.11.04 08:45:11 -0500

YOLANDA  
EUGENIA  
BARBOZA  
CASTRO (FIRMA)

Digitally signed by  
YOLANDA EUGENIA  
BARBOZA CASTRO (FIRMA)  
Date: 2019.11.05 15:17:33 -  
0500

SANDRA REDONDO  
ALVAREZ (FIRMA)

Formado digitalmente por SANDRA  
REDONDO ALVAREZ (FIRMA)  
Fecha: 2019.11.21 09:43:29 -0500





**Caja Costarricense de Seguro Social**  
**Centro Nacional de Rehabilitación**  
**"Dr. Humberto Araya Rojas"**

---

# FORMULARIO DE INSPECCION





**FORMULARIO PARA LA INSPECCION DE CENTROS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS**

**Este formulario debe sellarse en el Servicio de Nutrición antes de realizar la Inspección. Debe utilizar tinta azul y no debe utilizar corrector. Si comete un error, se debe tachar con línea recta y aclarar en el espacio de observaciones con letra clara, preferiblemente en imprenta.**

**Nombre y dirección del establecimiento:** \_\_\_\_\_ **Fecha de la inspección:** \_\_\_\_\_

**Nº Permiso sanitario:** \_\_\_\_\_ **Vigencia:** \_\_\_\_\_

**Actividad del establecimiento:** \_\_\_\_\_

**Nutricionista (s) Inspector (es) CCSS:** \_\_\_\_\_

**Nombre de la persona, de la empresa, que acompaña en la inspección:** \_\_\_\_\_ **Puesto o cargo que desempeña en la empresa o establecimiento:** \_\_\_\_\_

**Inspección**  
( ) Primera ( ) Reinspección No. \_\_\_\_\_ (Indica el número)

**Menos de 61 %: Condiciones inaceptables. Se descalifica técnicamente.**  
**61% a menos de 71 %: Condiciones deficientes. Se descalifica técnicamente.**  
**De 71% a menos de 81 %: Condiciones regulares. Se descalifica técnicamente.**  
**De 81% a 100 %: Buenas condiciones para ofrecer productos a la institución.**

Ítem	Aspectos a evaluar	Cumplimiento		
1	INSTALACIONES FÍSICAS	Puntajes		
1.1	Ubicación y alrededores de los establecimientos	1	0,5	0
1.1.1	El establecimiento:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
	a. Está ubicado en zonas no expuestas a cualquier tipo de contaminación.			
	b. Está delimitado por paredes separadas de ambientes usados como vivienda.			
	c. Tiene comodidad para el retiro de desechos de forma eficaz.			
1.1.2	d. Tiene vías de acceso pavimentadas para evitar contaminación con polvo.			
	Los alrededores:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
	a. Alrededores libres de artículos en desuso.			
	b. Están libres de basura, escombros o desperdicios.			
1.1.3	c. Áreas verdes, patios y/o estacionamientos están ordenados y limpios.			
	Alrededores libres de focos de contaminación:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
	a. Mantenimiento adecuado de drenajes para evitar contaminación e infestación.			
	b. Patios de maniobra pavimentados para evitar el polvo.			
1.2	Establecimientos	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.2.1	Protección contra el ambiente exterior:			
	a. El edificio e instalaciones posee condiciones que impiden el ingreso de animales, insectos, roedores y plagas			
	b. El edificio e instalaciones reducen al mínimo el ingreso de humo, polvo, vapor u otros.			
	Separación de áreas:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.2.2	a. Se dispone de área para vestidores, con muebles para guardar implementos de uso personal.			
	b. Existe un área para que los funcionarios ingieran sus alimentos.			
	c. Existen áreas de almacenamiento separadas para alimentos, productos de limpieza y/o sustancias peligrosas.			
	Distribución de áreas:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.2.3	Se dispone de espacio para cumplir con las operaciones de trabajo, flujos de proceso y realizar operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección, sin obstáculos. Existen áreas separadas y rotuladas para almacenamiento de alimentos y para productos no alimenticios.			
	Se almacenan los productos alejados 20 cm del suelo y 15 cm de las paredes.			
	Estructura constructiva:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
	a. Es sólida (firme) y se mantiene en buen estado.			

1,3	Equipos fijo (estantería)	1	0,5	0
1.3.1	Ubicación de los estantería: Estantería, anaqueles y/o tarimas, diseñados y ubicado de manera que permite la inspección, mantenimiento y fácil limpieza. Además, debe presentar evidentes condiciones de limpieza.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.3.2	Los materiales de los estantes, anaqueles y/o tarimas son: no absorbentes, no corrosivos, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección, no transfieren a los alimentos materiales, sustancias tóxicas, olores ni sabores.	Cumple		No cumple
1.3.3	Estantes, anaqueles y/o tarimas en buen estado.	Cumple		No cumple
2	CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES			
2,1	Pisos	1	0,5	0
2.1.1	a. Pisos de material impermeable. b. Fácil limpieza y se encuentra limpio. c. Antideslizantes	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2.1.2	No existen grietas evidentes que impliquen un riesgo de contaminación.	Cumple		No cumple
2.1.3	Con desniveles y desagües que permitan el drenaje de agua. Los desagües tienen rejillas en buenas condiciones.	Cumple		No cumple
2,2	Paredes	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2.2.1	a. Paredes lisas, fáciles de limpiar y desinfectar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza. b. No absorbentes. c. Resistentes al choque			
2,3	Estructuras superiores	1	0,5	0
2.3.1	a. Construidas de tal forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y condensación (si es el caso), así como el desprendimiento de partículas. b. Si hay cielo raso, estos deben ser lisos, sin espacio entre uniones y fáciles de limpiar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza (tanto en techos como en cielo raso, según corresponda).	Cumple		No cumple
2,4	Puertas y ventanas	1	0,5	0
2.4.1	Ventanas: a. Fáciles de limpiar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza. b. Protegidas de manera que no generen riesgo en caso de roturas. c. Ventanas externas con cedazo que evita la entrada de insectos.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2.4.2	Puertas: a. Superficie lisa y no absorbente. b. Fáciles de limpiar y desinfectar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza. c. Puertas de ingreso ajustadas al marco. d. Permanecen cerradas	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2,5	Iluminación	1		0
2.5.1	a. Iluminación natural o artificial en todas las áreas. Si es natural no debe reflejar los rayos del sol de forma directa (no altere alimentos); si es artificial, debe ser suficiente y no debe alterar los colores. b. Lámparas se encuentran protegidos contra roturas.	Cumple		No cumple
2,6	Instalaciones eléctricas	1		0
2.6.1	Cables eléctricos debidamente instalados y protegidos (canaletas o tubos) de manera que se faciliten las actividades de limpieza y desinfección. No hay cables colgantes en las zonas.	Cumple		No cumple
2,7	Ventilación	2	1	0
2.7.1	a. El sistema de ventilación no permite el calor excesivo. b. Ausencia de olores no propios de la actividad que se realiza.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
3	INSTALACIONES SANITARIAS			
3,1	Servicios de higiene y aseo para el personal	2	1	0
3.1.1	Previo al ingreso a las áreas de almacenamiento: a. Se dispone de lavamanos con agua potable. b. Están en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento. c. Cuentan con jabón líquido o espuma y/o desinfectante, toallas de papel o secadores de aire, basurero con tapa y rotulación sobre instrucciones de lavado de manos.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
3.1.2	Servicios Sanitarios: a. Separados por sexo. b. Se encuentran limpios. c. Se dispone de lavamanos, en buenas condiciones de limpieza y funcionamiento. Con jabón líquido o espuma y/o desinfectante, toallas de papel o secadores de aire, basurero con tapa y rotulación sobre instrucciones de lavado de manos. d. Registro de limpieza	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple

4 CONTROL DE LAS OPERACIONES				
4.1	Control de producto almacenado	2	1	0
4.1.1	a. Se verifica que los productos almacenados no presentan indicios de contaminación (polvo, humedad, rastros de plagas, material roído, etc.). b. Se permite el fácil reconocimiento e inspección del estado de los alimentos.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.1.2	a. Se utiliza un sistema que asegure la rotación de productos como: PEPS u otro. Se dispone de registros. b. Áreas de almacenamiento de productos alimenticios ordenadas y rotuladas.	Cumple		No cumple
4.2	Operaciones de almacenamiento	2	1	0
4.2.1	Prevención de la contaminación cruzada: Todas las operaciones se realizan de acuerdo a un flujo de proceso que prevenga la contaminación cruzada. Además, se toman medidas para prevenirla.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.2.2	Áreas de recepción: a. Se encuentran separadas, limpias y ordenadas. b. Protegidas de contaminantes o plagas.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.2.3	No se observan derrames de productos almacenados en las áreas de almacenamiento.	Cumple		No cumple
4.2.4	Los productos almacenados cuentan con registro sanitario emitido por el Ministerio de Salud.	Cumple		No cumple
				0
4.3	Documentación y registro	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.3.1	Se mantienen registros del producto en cuanto al ingreso, números de lote, rotación, inventarios, etc. y distribución, durante el tiempo prudencial para ofrecer trazabilidad. Se documentan acciones a seguir con alimentos deteriorados, infestados, contaminados, o aquellos con envases con abolladuras o roturas que pongan en riesgo el alimento.			
5 MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO				
5.1	Programa de limpieza y desinfección	2	1	0
5.1.1	Cuenta con programa de limpieza y desinfección de edificio, equipo, estantes o anaqueles, tarimas, u otros, escrito, respaldado con registros	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.1.2	Productos químicos de limpieza y desinfección: a. No se usan productos con olor fuerte, en áreas de almacenamiento. b. Cuentan con fichas técnicas de los productos utilizados.	Cumple		No cumple
5.1.3	Productos químicos de limpieza y desinfección: a. Almacenados en áreas específicas e identificadas, lejos de zonas de almacenamiento de alimentos. b. Los productos están rotulados.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.2	Programa de control de plagas	2	1	0
5.2.1	a. Cuenta con un programa escrito para el control de las plagas que incluya fumigaciones y colocación de cebaderos. b. El programa está respaldado con registros. c. Cuenta con documentos que evidencian la implementación de medidas para prevenir, excluir, controlar y eliminar las plagas.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.2.2	En caso de que el control de plagas esté a cargo de la misma empresa (no es contratada externamente): a. Cuenta con productos químicos para el control de plagas registrados ante las autoridades competentes. b. Cuenta con personal capacitado para realizar las funciones. c. Mantienen y preparan los plaguicidas almacenados adecuadamente, lejos de las áreas de almacenamiento de alimentos y se mantienen debidamente identificados y con llave. (Si la empresa contrata los servicios de fumigación se debe dar todo el puntaje)	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.3	Programa de disposición de residuos y/o gestión ambiental	3	1.5	0
5.3.1	a. Existe un programa de gestión ambiental escrito y procedimiento establecidos para manejo adecuado de residuos sólidos y/o líquidos. b. Cuentan con registros.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.3.2	Existen recipientes para residuos, en buen estado, con evidentes condiciones de limpieza, con bolsas y se mantienen tapados.	2	1	0
		Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.3.3	Depósito de residuos está alejado de zonas de almacenamiento, herméticamente cerrado o con recipientes tapados.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple

6 PRACTICAS HIGIENICAS		2	1	0
6,1	Aseo personal	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
6.1.1	Se observa y está normado en las áreas de almacenamiento de alimentos: a. Lavado de manos antes de ingresar al área. b. Uso de cobertor para el cabello. c. No se observa personal fumando, bebiendo o comiendo.			
6.1.2	Se utiliza ropa protectora limpia (uniformes).	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
6,2	Visitantes	1	0,5	0
6.2.1	Utilizan indumentaria adecuada y cumplen con todas las normas establecidas, de manera que no constituyan un riesgo de contaminación.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
		0	0	0
Total Puntos		0		
NOTA (%)		0		
Se da fe de que la información registrada en este formulario es verdadera y acorde a la inspección practicada. En caso de que la calificación sea 81% o superior, el oferente queda calificado por un período de un año a partir de la fecha de emisión.				
El formulario no tiene validez si se le excluye alguna firma, número de cédula y sellos de los nutricionistas y del Servicio de Nutrición. Cualquier anotación puede hacerse en el apartado de observaciones del formulario.				

Observaciones:

Nombre y firma del representante de la empresa responsable

Cédula

Nombre y firma del inspector responsable

Cédula

Sello

Firma del Jefe del Sevcio

Sello de Servicio Nutrición

Nombre y firma del inspector responsable

Cédula

Sello

Original. Expediente  
Copia Servicio de Nutrición  
Copia. Interesado

## CRONOGRAMA DE COMPRAS

SUPLEMENTOS VARIOS															
2020CD-000002-2203		ENERO													
PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	V	S	D	L	K	M	J	V	S	D	L			
		17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27			
CONFECCION DEL CARTEL	Jefatura Unidad de Compras														
INVITACION OFERENTE	Asistente Administrativo														
REPORTE SIAC	Jefatura Unidad de Compras														
RECEPCION DE OFERTAS	Recepcionista														
APERTURA	Asistente Administrativo														
ANALISIS ADMINISTRATIVO/ CUADROS	Analista														
RECOMENDACIÓN TECNICA/ANÁLISIS TÉCNICO	Jefatura Solicitante														
ESTUDIO RAZONABILIDAD	Área Financiero Contable														
ANALISIS COMISION DE COMPRAS	Comision de Compras														
ADJUDICACION	Director General														
REPORTE SIAC	Jefatura Unidad de Compras														
COMUNICACIÓN DE ADJUDICACION	Asistente Administrativo														
PLAZOS PARA INTERPONER RECURSOS	OFERENTE														
CONFECCION DE ORDEN DE COMPRA O CONTRATO	Encargada de contratos														
SOLICITUD DE GARANTIA Y TIMBRES, COMIENZA REGIR PLAZO ENTREGA	Jefatura Solicitante														

ELABORADO X MARY

**AÑO 2020**

## FEBRERO

[illegible]



