

**CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL**



**HOSPITAL MAX TERAN VALLS**

**SUB ÁREA DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA**

**CONCURSO**

**2017LA-000002-2308**

**OBJETO CONTRACTUAL**

**"SUMINISTRO DE ABARROTES"**

**SERVICIO SOLICITANTE**

**DIETETICA**

**PRESUPUESTO ESTIMADO: ¢ 52,113,861.00**

**FECHA Y HORA DE APERTURA**

**27 de ABRIL del 2017 a las 13:00**



053

CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL  
HOSPITAL DR. MAX TERÁN VALLS  
ÁREA DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS  
SUBÁREA DE PLANIFICACIÓN Y CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA  
☎ TELE FAX: 2777-0272 Ó 2777-3218

---

# **ASPECTOS ADMINISTRATIVOS DE LA CONTRATACIÓN**

## **“SUMINISTRO DE ABARROTES”**



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL  
HOSPITAL DR. MAX TERÁN VALLS  
ÁREA DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS  
SUBÁREA DE PLANIFICACIÓN Y CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA  
☎ TELE FAX: 2777-0272 Ó 2777-3218

054

**1. UNIDAD QUE TRAMITA EL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO.**

Corresponderá a la Sub-área de Planificación y Contratación Administrativa del Hospital Max Terán Valls, la tramitación del procedimiento de contratación del presente concurso, los oferentes deberán presentarse ante ese Despacho, para cualquier trámite relacionado con el mismo puede comunicarse a los siguientes Telefax: **2777-0272 ó 2777-3218**.

**2. FISCALIZADOR DEL CONTRATO.**

La fiscalización o Administración del Contrato estará a cargo de la Dra. Cindy Molina Fernández, Jefatura del Servicio de Nutrición de este Centro Médico o quién le sustituya, de conformidad con lo que regulan los **artículos 13 y 102** de la Ley de Contratación Administrativa y **artículos 8 y 232** del Reglamento a esa misma Ley.

Asimismo, tendrán las competencias y responsabilidades que le confiere el **artículo 9** del "Instructivo para la aplicación del régimen sancionador contra proveedores y contratistas de la CCSS", entre las que destacan:

- ✓ Recibir o rechazar mediante acta, el servicio dentro de las condiciones de calidad y plazo acordadas.
- ✓ Atender solicitudes de prórroga a los plazos de entrega, mejoras o cambios en las pactadas.
- ✓ Advertir a la Sub-área de Planificación y Contratación Administrativa la conveniencia de realizar modificaciones contractuales o señalar correcciones al contrato.
- ✓ Recomendar la aplicación de cláusulas penales y multas, así como la ejecución de garantías, rescisión o resolución del contrato cuando se advierta fundamento para ello.
- ✓ Advertir las presuntas faltas administrativas cometidas por el contratista durante la ejecución del contrato.

**3. LUGAR Y FECHA DE LA RECEPCIÓN DE LA OFERTA.**

La administración faculta la utilización del fax para la presentación de ofertas, por lo que el oferente puede enviar su oferta al fax: **2777-0272 ó 2777-3218** (Art. 52 inciso o del RLCA). Asimismo, se recibirán ofertas vía correos electrónicos a las siguientes direcciones: [wjmoscoso@ccss.sa.cr](mailto:wjmoscoso@ccss.sa.cr) / [pvillalob@ccss.sa.cr](mailto:pvillalob@ccss.sa.cr), mediante el cual se entenderá que la oferta que presente firma digital se determinará como una oferta original y la que se reciba con firma escaneada se considerará como oferta copia, por lo que posteriormente deberá cumplir con la entrega de la Oferta Original.

Para el envío de ofertas vía correo electrónico, las mismas deben remitirse, sin excepción a los correos anteriormente indicados, y **confirmados por el interesado** a los siguientes teléfonos: **2777-0272, 2777-3218, 2774-9512, 2774-9513, 2774-9514 ó 2774-9515**, antes de la hora y fecha de la apertura, con el fin de verificar que no exista inconsistencia tecnológica que impida la recepción de la misma, situación que **quedará a responsabilidad del proveedor por la no verificación en el tiempo antes indicado**.

Si la oferta resulta adjudicada el proveedor deberá entregar su oferta original, en un plazo no mayor a tres días hábiles, posteriores a la notificación del **ACTO FINAL DE ADJUDICACIÓN**, so pena de insubsistencia. En caso de discrepancias, prevalecerá la oferta remitida mediante fax o correo electrónico al momento de la apertura.

**4. OTROS DOCUMENTOS.**

**Deberá presentarse adjunto a la Oferta la siguiente documentación:**

- 1- Copia vigente del Permiso de habilitación emitido por el Ministerio de Salud
- 2- Copia vigente de la patente Municipal.

**5. SOBRE LAS OFERTAS Y PLAZO DE ADJUDICACIÓN:**

**Vigencia de la Oferta:** 70 días naturales, contados a partir de la fecha de apertura. Si la oferta no especifica la vigencia, se tendrá como cláusula invariable el mínimo antes indicado.

**Plazo de Adjudicación:** Se establece como plazo de adjudicación ideal para este procedimiento, 40 días hábiles posteriores a la apertura de la oferta, plazo que no contempla posibles aclaraciones y/o modificaciones al cartel, ni revocatorias al acto de adjudicación.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL  
HOSPITAL DR. MAX TERÁN VALLS  
ÁREA DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS  
SUBÁREA DE PLANIFICACIÓN Y CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA  
☎ TELE FAX: 2777-0272 Ó 2777-3218

055

**6. OFERTAS BASE Y ALTERNATIVAS.**

En concordancia con el **artículo 70** del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, se limita a un máximo de una (1) oferta base y dos (2) ofertas alternativas, independientemente de la forma en que participe, siempre y cuando las mismas respeten el núcleo del objeto y la necesidad a satisfacer.

**7. GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO:**

**5.1 Cumplimiento.**

- a) Por la naturaleza de la modalidad del concurso, el adjudicatario deberá rendir una Garantía de Cumplimiento estimada de la siguiente forma: la cantidad de consumo anual proyectada por el monto del precio unitario adjudicado, por el 5% de dicho monto.
- b) **Vigencia:** Debe cubrir la vigencia del presente concurso (12 meses ó 01 año) más (4) cuatro meses, es decir por un total de 16 meses. Para la debida formalización de cada prórroga al contrato inicial aplicará la misma dinámica, es decir, deberá cubrir la nueva vigencia más (4) cuatro meses.
- c) En caso de que exista algún reajuste o ajuste del precio inicialmente pactado, aprobado por la unidad técnica competente de la Institución, el contratista deberá ajustar el monto de la misma. Para este caso, el nuevo monto total se calculará tomando como base la cantidad estimada al inicio del procedimiento por el nuevo precio para el ítem.

**5.2 Formas de rendir la garantía de cumplimiento:**

- a) Rige lo dispuesto en el **artículo 42** del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.
- b) Para el caso de las garantías presentadas por las PYMES que han demostrado su condición a la Administración, según lo dispuesto en la Ley N° 8262 Ley de Fortalecimiento de las Pequeñas y Medianas Empresas y sus reglamentos; podrán ser otorgadas a través del Fondo Especial para el Desarrollo de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa (FODEMIPYME) creado en el **artículo 8°** de la Ley N° 8262 o por los instrumentos financieros creados al amparo de la Ley N° 8634 Ley del Sistema Nacional de Banca para el Desarrollo, siempre y cuando las PYMES solicitantes cumplan con todos los requisitos y las condiciones que establecen los respectivos Reglamentos.

**5.3 Otros Instrumentos:**

Las PYMES que han demostrado su condición a la Administración según lo dispuesto en el presente reglamento, la Ley N° 8262 y su reglamento; podrán utilizar los instrumentos financieros de que disponga al amparo de la Ley N° 8634, Ley del Sistema de Banca para el Desarrollo, como respaldo de participación en el proceso de contratación y cumplimiento oportuno; siempre y cuando las PYMES solicitantes cumplan con todos los requisitos y las condiciones que establecen en sus respectivos Reglamentos.

**5.4 Generalidades sobre la rendición de garantías cumplimiento.**

- a) Se depositarán en la Sucursal Financiera de Quepos (Horario de Lunes a Viernes de 7:00 a.m. a 3:00 p.m.) ubicada en Quepos Centro, a un costado del Banco Popular.
- b) Los bonos o certificados, se recibirán por su valor de mercado y deberán acompañarse de una estimación efectuada por un operador de alguna de las bolsas legalmente reconocidas. Se exceptúan de presentar estimación, los certificados de depósito a plazo emitidos por Bancos estatales, cuyo vencimiento ocurra dentro del mes siguiente a la fecha en que se presenta, así también con la siguiente razón de endoso:

"Páguese a Caja Costarricense del Seguro Social para garantizar la participación o el cumplimiento (según sea el caso), de (PRINCIPAL) Licitación Abreviada (OBJETO Y N° DE CONCURSO)."

La omisión de este requisito se tendrá como no rendición de la garantía para los efectos legales correspondientes.

- c) Para la rendición de las Garantías mediante dinero en efectivo – cheques certificados y/o de gerencia – depósito a plazo, se debe llenar el formulario adjunto como Anexo 1 denominado **"FORMULARIO COMPLEMENTARIO SOBRE EL RECIBO DE GARANTÍAS OFRECIDAS MEDIANTE CHEQUES CERTIFICADOS Y/O DE GERENCIA O DINERO EN EFECTIVO O CERTIFICADOS DE DEPÓSITOS A PLAZO."**, indicando el plazo de la vigencia de dicha garantía, el cual, deberá presentarse documento original para el trámite respectivo.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL  
HOSPITAL DR. MAX TERÁN VALLS  
ÁREA DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS  
SUBÁREA DE PLANIFICACIÓN Y CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA  
☎ TELE FAX: 2777-0272 Ó 2777-3218

050

- d) **Procedimiento para efectuar el depósito de las Garantía:** El adjudicatario deberá presentarse en el Área de Gestión de Bienes y Servicios del Hospital Dr. Max Terán Valls, donde se le confeccionará el documento denominado "Recibo de Garantía", este recibo deberá ser entregado en la Sucursal Financiera de la CCSS de Quepos, junto con el tipo de garantía a rendir (efectivo, cheque certificado o de gerencia, carta bancaria, etc), la Sucursal realizará el recibo correspondiente, y finalmente, deberá regresar a esta Área de Gestión con los recibidos conformes para su aceptación.

**5.5 Devolución de Garantía de Cumplimiento:**

- a) **Garantía Cumplimiento:** Será devuelta a solicitud del interesado una vez vencida la fecha establecida de vigencia. Una vez vencidas, según los plazos establecidos, y si el contratista no ha realizado la solicitud de devolución, el Área de Gestión de Bienes y Servicios, comunicará la devolución respectiva, para la cual, será necesario que el contratista en un plazo máximo de 30 días hábiles, proceda al retiro respectivo. Si no se ha realizado el retiro en el plazo anteriormente dado, se procederá, en el caso de Cartas Bancarias, a levantar un acta de desecho, y a la destrucción de los documentos respectivos. Sólo para el caso de los Depósitos a Plazo, y otros Títulos Valores, que tengan validez en cuanto a su liquidez, se mantendrán en custodia.

**8. DE LOS TIMBRES Y ESPECIES FISCALES:**

- Por tratarse de una Licitación Abreviada los oferentes deberán adjuntar a su oferta los siguientes timbres:
- Colegio de Profesionales en Ciencias Económicas de Costa Rica por un monto de ₡200,00 (Doscientos colones con 00/100), esto en conformidad con lo que establece el **Art. 55 inciso d). de la Ley 7105 del 05-11-1990** del Colegio de Profesionales en Ciencias Económicas de Costa Rica y Decreto 20014 publicado en la Gaceta N° 209 del 05-11-1990. Este timbre podrá ser cancelado en la cuenta electrónica del Colegio, cuenta corriente Banco de Costa Rica en colones número 001-0281016-6, bajo el concepto "Pago de timbres CPCECR" e indicar el número de esta Licitación Abreviada. Deberá anexar a la oferta digital el comprobante de dicho pago. O bien presentar el mismo en físico en la oferta.
- Asociación Ciudad de las Niñas por un monto de ₡20,00 (veinte colones con 00/100), esto en conformidad con lo que establece el **Art. 3 de la Ley 6496 del 10-08-1981** aprobada por la Asamblea Legislativa y Decreto 20014 publicado en la Gaceta N° 209 del 05-11-1990.
- Para la formalización contractual, el ADJUDICATARIO deberá cancelar el "Impuesto del Timbre" a favor del Gobierno de la República, de acuerdo con lo establecido en el **Artículo 272 del Código Fiscal**, por concepto de Reintegro de Papel por un monto de: ₡312.50 (trescientos doce colones con 50/100).
- Previo a la debida formalización de la relación contractual, el contratista deberá aportar timbres fiscales o entero pagado por **0,25% del monto de cada facturación**.

Dicho monto podrá ser cancelado en Especies Fiscales o Entero del Gobierno, los cuales deben aportarse en original dentro del plazo que considere conveniente la Administración, siguientes a la firmeza del Acto de Adjudicación y a cada facturación según corresponde.

**9. PRECIO OFERTADO:**

- a) El precio debe ser firme y definitivo. El precio cotizado deberá presentarse en números y letras coincidentes. En caso de divergencia prevalecerá este último, salvo en casos de errores materiales evidentes, en cuyo caso prevalecerá el valor real, según lo establece el **artículo 25** del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.
- b) Deberá presentar el desglose de la estructura del precio ofertado, en conformidad con lo establecido en el art. 26 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

**10. DESCUENTOS.**

El oferente podrá ofrecer descuentos al precio ofertado, en concordancia a lo que establece el **artículo 28** del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, para lo cual deberá desarrollar la propuesta.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL  
HOSPITAL DR. MAX TERÁN VALLS  
ÁREA DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS  
SUBÁREA DE PLANIFICACIÓN Y CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA  
☎ TELE FAX: 2777-0272 Ó 2777-3218

057

## 11. MEJORAS AL PRECIO:

### 9.1 Metodología.

Con fundamento en lo previsto en el inciso n) del **artículo 42** de la Ley de Contratación Administrativa y en el **artículo 28 bis** del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa y dentro del marco de los principios de igualdad, transparencia y buena fe, la Administración se reserva la posibilidad de aceptar mejoras a los precios cotizados por las empresas elegibles en las contrataciones que realiza; para tales efectos, aplicará la siguiente metodología:

Para tales efectos, una vez abiertas las ofertas, los proveedores que participen en el concurso, de oficio o a petición de la Administración, podrán presentar mejoras de su precio bajo el compromiso de que no menoscaben cantidades o calidad del objeto. Para lo cual, el oferente desde su oferta original o base, debe incluir un presupuesto detallado de la obra o una memoria de cálculo del precio en el resto de contratos, en el que se indiquen cantidades y precio unitarios, ello con el fin de identificar con claridad los rubros o componentes afectados por el descuento.

Los proveedores interesados tendrán dos días hábiles contados a partir del día siguiente a la apertura de ofertas, para presentar de forma escrita sus mejoras de precio detallando los componentes del precio afectados, los cuales se incorporarán de inmediato al expediente administrativo de la compra.

La Administración realizará los estudios de elegibilidad administrativa, técnica y financiera de previo a considerar las mejoras de precio propuestas. Una vez que se determinen elegibles las ofertas, se aplicaran las mejoras presentadas en cada caso y se realizará un análisis financiero sobre el nuevo precio a fin de determinar que no es ruinoso o no remunerativo.

Se considerará precio ruinoso aquel cuya utilidad sea inferior a cero y no remunerativo aquel cuya utilidad sea cero.

### 9.2 Otras consideraciones:

- El precio es firme y definitivo de conformidad con el **Artículo 25** del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.
- La mejora del precio es una variación facultativa y legítima, hacia la baja del precio cotizado inicialmente y que entregada la misma, sustituye el precio originalmente cotizado, para todos los efectos.
- Se toma en cuenta al momento del análisis financiero, así como de la ponderación final de ofertas.
- Las mejoras presentadas en momentos o condiciones distintas a las establecidas en la presente metodología, se considerarán descuentos en los términos definidos por el **Artículo 28** del Reglamento a la Ley de contratación administrativa.
- Las mejoras que se formulen dentro del intervalo y condiciones establecidas en la presente metodología, planteadas como subastas inversas, requerirán el análisis financiero ulterior que acredite que el precio final no es ruinoso o no remunerativo, en consonancia con el orden de mérito.
- Cuando del análisis del precio de la oferta económica que se ubique en primer lugar de mérito arroje un resultado ruinoso o no remunerativo, se procederá a realizar el examen sobre la oferta que se encuentre en segundo lugar de mérito y así sucesivamente si los resultados se mantienen inaceptables.

## 12. REVISIÓN DE PRECIOS Y EQUILIBRIO ECONÓMICO.

Para efectos de solicitudes de Revisiones de precios el Contratista deberá regirse de acuerdo a la clasificación del informe que emita el INEC. Todo de conformidad con el artículo 31 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

## 13. CLÁUSULAS PENALES Y MULTAS:

### 13.1. Cláusulas Penales

- La cláusula penal se establece en el punto 24, inciso 24.1.1., de los Aspectos Técnicos y sistema de evaluación de ofertas Abarotes.



058

**CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL**  
**HOSPITAL DR. MAX TERÁN VALLS**  
**ÁREA DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS**  
**SUBÁREA DE PLANIFICACIÓN Y CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA**  
**☎ TELE FAX: 2777-0272 Ó 2777-3218**

- b) La Dirección Administrativa y Financiera de este Hospital deducirá las sumas correspondientes a lo establecido en este cartel por multa, de las facturas pendientes de pago previa aplicación del proceso sumario, establecido, por la Junta Directiva de la Institución en el **artículo N° 3** de la Sesión N° 8693 celebrada el día 6 de febrero del 2014, y publicada en la Gaceta N° 53 del 17-03-2014, referente a modificación de las CONDICIONES GENERALES APROBADAS POR JUNTA DIRECTIVA EN EL ARTICULO 6 DE LA SESIÓN 8335 DEL 26-03-2009.
- c) Cuando por causas ajenas a su control, el contratista requiera una prórroga para el plazo de entrega, deberá solicitarla previo a la fecha prevista de entrega y con la justificación correspondiente, de lo contrario se le aplicará la cláusula penal correspondiente.

**13.2. Multas**

Se establece una multa según lo indicado en el punto 25, inciso 25.1.1., de los Aspectos Técnicos y sistema de evaluación de ofertas Abarrotes.

**14. ORDEN DE INICIO.**

La Administración comunicará la orden de inicio con 01 (un) día hábil como máximo contado a partir de la entrega de la Orden Interna de Compra cuando se trate de contrataciones con entregas parciales y prorrogables; plazo que podrá ser extendido por la Administración comunicando de previo al contratista y razonando los motivos que incidan para dicha ampliación. Cuando se trate de entregas por única vez y una sola entrega, la Orden de Compra deberá considerarse como la Orden de Inicio y cumplir con el plazo de entrega que se estipula.

En caso de incumplimiento del contratista en el plazo establecido para dar inicio al contrato, regirá lo indicado en el **artículo 191** del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

**15. PRESENTACIÓN DE FACTURAS Y FORMA DE PAGO:**

- a) La CCSS trabaja con las condiciones de crédito a 30 días, y los pagos se efectuarán mediante transferencia electrónica por medio del SINPE a la cuenta del contratista en alguna Institución del Sistema Bancario Nacional, de no tener cuenta, debe realizar las gestiones necesarias.
- b) La Administración activa del Hospital Dr. Max Terán Valls procederá al trámite de Gestión de pago a partir de que se emita la Recepción Definitiva de los bienes recibidos, así también, la administración no se hace responsable por los retrasos en la cancelación de las facturas, por causas imputables al contratista (Morosidad en las Cargas Sociales).
- c) Las facturas deben venir sin tachones, rayones, manchas u otras que hagan dudar de su autenticidad.
- d) Para la tramitación del pago deberá presentar a la Sub área de Almacenamiento y Distribución del Hospital Max Terán Valls, la Factura Comercial y Factura de la C.C.S.S indicando en esta última: número de proveedor, N° de cuenta bancaria, nombre del Banco, N° de Licitación, N° Orden de Compra. En las facturas deberá de indicarse el detalle de la mercancía entregada, precio unitario y monto total.
- e) Si la oferta se hizo en otra moneda diferente del colón costarricense, al momento de la facturación, el contratista podrá expresar el monto de la operación en la moneda extranjera que haya cotizado, pero además deberá expresarlo en colones costarricenses al tipo de cambio de referencia para la venta calculado por el Banco Central de Costa Rica. El pago se realizará en colones costarricenses utilizando el tipo de cambio de referencia para la venta calculado por el Banco Central de Costa Rica.
- f) El pago se realizará mediante depósito y del monto facturado se deducirá el 2% correspondiente al Impuesto Sobre la Renta según lo establece la Ley del Impuesto sobre la Renta N° 7892 del 21 de Abril de 1988.
- g) El cobro deberá realizarse sin excepción, en un período máximo de 30 días naturales después del ingreso del producto, no se aceptara acumulación de facturas de cobro, de lo contrario regirá lo dispuesto en el punto 13.2. Esta condición se verificara con la fecha de ingreso de la factura original al Área de Gestión de Bienes y Servicios – Sub área de Almacenamiento y Distribución, única unidad administrativa autorizada para la recepción de facturas de cobro.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL  
HOSPITAL DR. MAX TERÁN VALLS  
ÁREA DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS  
SUBÁREA DE PLANIFICACIÓN Y CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA  
☎ TELE FAX: 2777-0272 Ó 2777-3218

059

16. OTRAS CONDICIONES ADMINISTRATIVAS ESPECÍFICAS:

- a) La C.C.S.S. no realizará ninguna contratación con proveedores inhabilitados.
- b) La Caja Costarricense de Seguro Social con fundamento en la Ley N° 7293 del 31 de marzo de 1992, publicada en la Gaceta 181 el 03 de abril de 1992, se encuentra exenta de todo tributo nacional.
- c) Los oferentes deberán presentar con su oferta los siguientes requisitos:
- ✓ Declaración jurada en la que conste que no le afectan las prohibiciones impuestas en el **artículos 22 y 22 bis** de la Ley de Contratación Administrativa.
  - ✓ Declaración jurada de que se encuentra al día en el pago de los impuestos nacionales.
  - ✓ Declaración jurada de que cumple con las obligaciones laborales y de seguridad social impuestas por el derecho costarricense a favor de sus trabajadores.
  - ✓ Oferentes que participen como empresa (persona jurídica), deberán aportar: **1)** Fotocopias de la cédula jurídica de la empresa. **2)** Fotocopia de la cédula de identidad del firmante de la oferta (representante legal de la empresa). **3)** Personería jurídica original de reciente emisión (máximo 3 meses de emitida) o copia Certificada Notarialmente.
  - ✓ En caso de participar como persona física deberán aportar únicamente fotocopias de la cédula de identidad.
  - ✓ Número de proveedor activo con la Institución (Registro de Proveedores – C.C.S.S.). Los proveedores participantes, antes del acto de adjudicación deberán estar debidamente registrados como proveedores ante la C.C.S.S. En caso contrario deberá realizar dicho trámite de forma paralela a este concurso. Para tal efecto, deberá observarse el procedimiento para la Inscripción de Proveedores de la C.C.S.S., mismo que puede ubicarse en la siguiente dirección electrónica: <http://portal.ccss.sa.cr/portal/page/portal/Gerencia%20de%20Logistica>.
  - ✓ En atención a circular DJ-6051-2012 de fecha 29-08-2012, suscrita por el Lic. Gilberth Alfaro Morales, Director Jurídico con rango de subgerente, el cual refiere como requisito subsanable según criterio de la Contraloría General de la República en su oficio CGR-DCA-1982, de ahora en adelante se debe entender los referente al **requisito de Pago de las obligaciones con la Seguridad Social, entiéndase este como las Cuotas Obrero-Patronales como FODESAF.**  
  
..."el requisito de encontrarse al día en el pago de obligaciones con la Seguridad Social debe entenderse como requisito subsanable (...), es susceptible de subsanación durante cualquier estado de la fase de análisis de las ofertas por subsanación de oficio ó a pedido expreso de la administración".
  - ✓ Si el oferente es una persona física, requiere estar asegurado como trabajador independiente, tanto al momento de la contratación como al trámite del pago por el servicio. (**Artículo 3°** Ley Constitutiva, **artículo 7°** Reglamento Seguro de Salud, **artículo 2°** Reglamento I.V.M. y Ley de Protección al Trabajador).

El contratista es el único responsable de su personal, por lo que la ejecución de este contrato no origina ninguna relación Obrero Patronal, entre el personal contratado y la CCSS. La Institución (CCSS) quedará libre de toda responsabilidad civil y penal en que llegare a incurrir el contratista en la prestación del servicio y sobre cualquier demanda laboral que formule alguno de sus trabajadores.

17. RESOLUCIÓN O RESCISIÓN CONTRACTUAL:

- a) Con fundamento en el **artículo 11** de la Ley de Contratación Administrativa y **artículos 212** del Reglamento a esa misma Ley, la Caja podrá RESOLVER el contrato en caso de incumplimiento contractual imputable al contratista. En tal caso se procederá a la ejecución de la garantía de cumplimiento en la proporción necesaria para resarcir a la Administración de los daños y perjuicios causados.
- b) En caso de que el incumplimiento del contratista haya ocasionado a la Administración daños y perjuicios no compensados con la ejecución de la garantía de cumplimiento, se dispondrá la adaptación de las medidas necesarias para el debido resarcimiento.





CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL  
HOSPITAL DR. MAX TERÁN VALLS  
ÁREA DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS  
SUBÁREA DE PLANIFICACIÓN Y CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA  
☎ TELE FAX: 2777-0272 Ó 2777-3218

- c) Asimismo, con fundamento en el artículo 11 de la Ley de Contratación Administrativa y artículos 206 y 208 del Reglamento a esa misma Ley, en cualquier momento podrá la Administración RESCINDIR unilateralmente, por motivos de interés público, caso fortuito o fuerza mayor, sus relaciones contractuales, no iniciadas o en curso de ejecución. Entiéndase como un caso de interés público, lo relacionado al ítem N° 28, ya que actualmente se encuentra en proceso de gestión mediante convenio marco formulado por la Gerencia Logística de la institución, procedimiento para el abastecimiento de insumos para pacientes ostomizados, por lo que se valorará una vez se conozca el acto final de adjudicación o bien en ejecución el contrato que se genere, la opción de abastecernos por medio del convenio marco o a nivel local por medio de éste procedimiento.

18. MARCO LEGAL APLICABLE.

Este concurso se registrará por lo estipulado en la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento, así como demás leyes afines las cuales se tienen por incorporadas y aceptadas por el proveedor con solo el hecho de la presentación de su oferta económica.

Así mismo aplica para este procedimiento de contratación LAS CONDICIONES GENERALES APROBADAS POR JUNTA DIRECTIVA EN EL ARTICULO 6 DE LA SESIÓN 8335 CELEBRADA EL 26 DE MARZO DE 2009 Y PUBLICADAS EN LA GACETA N° 73 DEL 16 DE ABRIL DE 2009, así como sus respectivas reformas, dichas condiciones se pueden ubicar en la siguiente dirección electrónica:

<http://portal.ccss.sa.cr/portal/page/portal/Gerencia%20de%20Logistica/Normativa%20de%20Abastecimiento%20y%20Contrataci%F3n%20Administrativa/Normativa%20-%20Pol%EDticas%20y%20Normativa%20Institucional/Condiciones%20Generales%20MODIFICADAS%20ABRIL%202010.pdf>

Atentamente,  
SUBÁREA DE PLANIFICACIÓN Y CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA  
ÁREA DE GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS  
HOSPITAL DR. MAX TERÁN VALLS

Licda. Edith Priscilla Villalobos Arias  
Coordinadora a.i.



Licda. Wendy Moscoso Mesén  
Confecciona

# **ASPECTOS TÉCNICOS Y SISTEMA DE EVALUACIÓN DE OFERTAS ABARROTES**

## CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE ABARROTES

El Objetivo principal por el cual se promueve esta contratación es para adquirir abarrotes, los cuales son necesarios para cumplimiento con menú establecido, mediante el cual se logra satisfacer y cubrir parte de los requerimientos energéticos, de macro y micro nutrientes (proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales y fibra), asegurando variedad y calidad en la alimentación que se les brinda a los pacientes y al personal, en apego a los objetivos contemplados en el Plan Local de Gestión del Servicio de Nutrición, el cual hace referencia a proporcionar una alimentación nutritiva, variada, atractiva e higiénica, que permita la recuperación del paciente manteniendo o mejorando su estado nutricional y además cubra parte de las necesidades nutricionales de los funcionarios.

La oferta que será tomada en consideración para el estudio y valoración de las ofertas en relación con las condiciones y especificaciones de admisibilidad fijadas en este cartel y con las normas reguladoras de la materia, será aquella que se ajustó con todos los aspectos legales, administrativos establecidos en este Cartel. No se tomará en cuenta la oferta que no se ajuste en su totalidad a las condiciones solicitadas (Artículo 83 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa).

### 1. MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN.

a) La modalidad de esta contratación será Entrega según Demanda, de conformidad con lo regulado en el artículo 154 inciso b) del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

b) Se advierte, que las cantidades contenidas en el cuadro inserto en el punto 2 de este apartado constituyen un consumo proyectado de gasto, basada en el número de raciones programadas anualmente.

### 2. OBJETO CONTRACTUAL:

Se requiere el suministro de abarrotes. Tal y como se indicó en el punto anterior, las cantidades contenidas en el cuadro inserto, corresponden a un consumo proyectado de gasto, basada en el número de raciones programadas anualmente, de acuerdo al siguiente detalle:

GRUPO 1: GRASAS						
Nº ITEMS	CODIGO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD	PROMEDIO DE CONSUMO	EMPAQUE
1.	3-04-01-0001	ACEITE VEGETAL DE GIRASOL.	100% aceite de girasol.  Fecha de Vencimiento: 01 año.	Litro	1281	Debe ser empackado en envases de 900 mililitros a 1000 mililitros, con tapa fácil de abrir, sellada.
2.	3-04-01-0300	MARGARINA	Grasa sólida de origen vegetal, Producto de textura	Kilogramo	36	Vasija plástica de 1000 gramos a 2000 gramos



			suave aún bajo refrigeración, libre de enranciamiento, oxidación o similares. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.			
3.	3-04-01-0300	MARGARINA	Margarina con 50% menos calorías, más liviana y reducida en grasa. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	22	Vasija plástica de 300 gramos a 500 gramos
4.	3-04-01-0160	MAYONESA	Salsa proveniente de la emulsión semisólida de aceites vegetales comestibles refinados, yema de huevo y/o huevo entero, jugo de limón, vinagre, sal, edulcorantes naturales y otras especias, condimentos y hierbas aromáticas. <b>REDUCIDA EN GRASA.</b> El producto no debe presentar puntos negros ni anillo oscuro en la parte superior del envase Características: la mayonesa debe tener un aspecto de masa homogénea sin separación de fases, de color blanco al amarillo pálido, uniforme, con un olor y sabor característico, libre de rancidez. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	Kilogramo	18	Envases plástico con un Peso Neto de 3000 gramos a 4000 gramos.
<b>GRUPO 2: CONDIMENTOS Y ESPECIAS</b>						
Nº ITEMS	CODIGO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD	PROMEDIO DE CONSUMO	EMPAQUE
5.	3-20-01-0012	ACHIOTE EN PASTA	Semillas de achiote molidas con mezcla de grasa y sal sin colorante artificial. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	Kilogramo	40	Cajita plástica con un peso neto de 700 gramos a 900 gramos.
6.	3-20-03-0009	CANELA EN ASTILLA	Corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, proveniente del árbol de la canela.	Kilogramo	06	Bolsa plástica herméticamente sellado y en empaques de 15 a 25 gramos

			Producto 100% puro, sin aditivos. El producto debe estar sano, limpio sin Materiales extraños, libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.			
7.	3-20-03-0008	CANELA PURA MOLIDA	Corteza desecada y molida proveniente del árbol de la canela. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	06	Bolsa plástica herméticamente sellado y en empaques de 15 a 25 gramos.
8.	3-20-03-0011	CLAVO DE OLOR ENTERO	Especia, no molido, de gran sabor y aroma penetrante. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	06	Bolsa plástica herméticamente sellado y en empaques de 8 a 25 gramos.
9.	3-20-01-0010	SAL REFINADA	Sal de Calidad Alimentaria denominada como Sal refinada es el producto procesado para eliminar sales higroscópicas de magnesio y calcio, impurezas orgánicas, arena, tierra y fragmentos de concha; los cristales deberán pasar totalmente por el tamiz N° 20 (0,85 mm de abertura) y el 25% como mínimo, deberán pasar totalmente por el tamiz N° 60 (0,25 mm de abertura). La sal yodada no deberá exponerse a la lluvia, a humedad excesiva o a la luz solar directa en ninguna de las fases de almacenamiento, transporte o venta. La apariencia de la sal deberá ser: Gránulos finos, libre de detritos, impurezas y microorganismos halofílicos, patógenos y cromogénicos que indiquen manipulación defectuosa del producto. La sal deberá ser refinada,	Kilogramo	361	Bolsa plástica herméticamente sellado y en empaques de 500 gramos

			yodada y fluorurada, 99.5% sal, antihumectante, fluor al 0.002 %, yodo al 0.004, humedad 0,5 %, limpia, sin materias extrañas. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 mes.			
10.	3-20-02-0302	LEVADURA	Levadura activa granulada seca para panificación. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 mes.	Kilogramo	0.5	Bolsas plásticas selladas de 500 gr.
11.	3-20-02-0300	POLVO DE HORNEAR	Este producto se utilizará para fabricar pastelería, o hacer preparaciones que requieren que la masa crezca.  En polvo, libre de humedad e impurezas como moho, insectos y basuras. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 mes.	Kilogramo	02	Bolsa o envases plásticos, de tal manera que permita aislar la humedad y la contaminación; además debe venir herméticamente sellado en empaques de 15 a 50 gramos.
12.	3-20-01-0705	SALSA CHINA	Producto hecho a base agua, proteína de soya, sal, azúcar, color caramelo natural, acidificantes, estabilizantes y preservantes. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 año.	Litro	44	Recipientes de 700 ml a 800 ml
13.	3-20-01-0913	SALSA DE TOMATE	Producto elaborado a base de pasta de tomate, azúcar, especias, condimentos, espesantes, preservantes y antioxidantes. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 año.	Litro	472	Recipientes de 700 gramos a 800 gramos
14.	3-20-01-0800	SALSA INGLESA BAJA EN SODIO	Producto hecho a base de agua, azúcar, concentrado de vegetales, melaza, especias y preservantes. <b>Bajo en sodio.</b> <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 año.	Litro	201	Recipientes de 600 ml a 800 ml
15.	3-20-01-0915	SALSA MOSTAZA PREPARADA DE	Producto hecho a base de mostaza, azúcar, sal, especias,	Kilogramo	30	Cada envase debe tener un Peso Neto de 3000 gramos a 4000 gramos



			almidón modificado y ácido acético como acidificante, color artificial amarillo #5, benzoato de sodio al 0.1% como preservante. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.			
16.	3-20-02-0450	SABORIZANTE EN ESENCIA	Producto líquido fabricado a base de esencia de vainilla. <b>Color transparente.</b> <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Litro	18	Recipientes de 100 ml a 200 ml.
17.	3-20-01-0810	VINAGRE	Producto a base de ácido acético y agua. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 año.	Litro	205	Recipientes de 700 a 720 ml.
18.	3-20-03-0013	NUEZ MOSCADA PURA MOLIDA	Especia molida, de gran sabor y aroma penetrante. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 mes.	Kilogramo	06	Bolsa plástica resistente de 15 a 40 gramos.
19.	3-20-03-0006	ALBAHACA PURA DESECADA	Obtenida a partir de la pulverización de las hojas de albahaca. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 mes.	Kilogramo	50	Bolsas plásticas herméticamente sellada, con peso neto: de 10 gr a 40 gr.
20.	3-20-03-0007	OREGANO PURO DESECADO	Obtenida a partir de la pulverización de las hojas de orégano. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 mes.	Kilogramo	12	Bolsas plásticas herméticamente sellada, con peso neto: de 10 gr a 40 gr.
21.	3-20-03-0012	HOJAS DE LAUREL DESECADAS	Obtenida a partir de hojas sanas, limpias y desecadas del Laurus Nobilis Linneo. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	Kilogramo	12	bolsas plásticas herméticamente sellada, con peso neto: de 10 gr a 40 gr.
22.	3-20-03-0003	TOMILLO PURO DESECADO	Hojas y sumidades floridas limpias y secas del Thymus vulgaris y T. zygis. Intensamente aromático y de sabor amargo. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 mes.	Kilogramo	12	bolsas plásticas herméticamente sellada, con peso neto: de 10 gr a 40 gr.
23.	3-20-03-0002	ROMERO PURO DESECADO	Planta aromática, la cual es sometida a proceso de molido de hojas, la cual tiene una textura final semi-trituradas. <b>Fecha de</b>	Kilogramo	12	Bolsas plásticas herméticamente sellada, con peso neto: de 10 gr a 40 gr.



			Vencimiento: 01 mes.			
24.	3-20-03-0004	PAPRIKA PURA EN POLVO	Condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos dulces no picantes.	Kilogramo	12	Bolsas plásticas herméticamente sellada, con peso neto: de 10 gr a 40 gr.
25.	3-20-01-0123	CREMA DE HONGOS DESHIDRATADA EN POLVO	Polvo deshidratado para espesar sabor a hongos.	Kilogramo	120	Sobre de 65 a 100 gramos
26.	3-20-01-0124	CREMA DE MARISCOS DESHIDRATADA EN POLVO	Polvo deshidratado para espesar sabor a mariscos.	Kilogramo	50	Sobre de 65 a 100 gramos

**GRUPO 3: ENLATADOS Y PRECOCIDOS**

Nº ITEMS	CODIGO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD	PROMEDIO DE CONSUMO	EMPAQUE
27.	3-12-03-0102	ATUN CON VEGETALES EN ACEITE	Debe contener atún 55% (m/m), y 30% (m/m) de vegetales (zanahoria, cebolla, arveja). Éste debe de venir enlatado y deben ser lomo en trozos de color rosado. Las latas de atún no deben estar golpeadas, arrugadas, dobladas, abombadas o ligeramente abiertas, ni herrumbradas.  Fecha de Vencimiento: 01 año.	Kilogramo	281,8	Latas de 140 a 160 gramos peso neto.
28.	3-12-03-0106	ATUN EN TROZOS EN ACEITE	Éste debe de venir enlatado y deben ser lomo en trozos de atún de color rosado. Las latas de atún no deben estar golpeadas, arrugadas, dobladas, abombadas o ligeramente abiertas ni herrumbradas.  Fecha de Vencimiento: 01 año.	Kilogramo	391	Latas de 140 a 160 gramos peso neto.
29.		ATUN EN TROZOS EN AGUA	Éste debe de venir enlatado y deben ser lomo en trozos de color rosados, en agua sin adición de grasas. Las latas de atún no deben estar golpeadas,	Kilogramo	165	Latas de 140 a 160 gramos peso neto.



	3-12-03-0107		arrugadas, dobladas, abombadas o ligeramente abiertas ni herrumbradas.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 año.			
30.	3-16-07-0152	GARBANZOS PROCESADOS	Garbanzos en conserva con agua y sal. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 año.	Kilogramo	295	Latas de 400 a 800 gramos peso neto.
31.	3-28-03-0155	HONGOS REBANADOS PROCESADOS	Hongos rebanados, enlatados sin olor, color o textura anormal. Latas que no estén infladas, sin picaduras, corrosión penetrante. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 año.	Kilogramo	106	Latas de 184 gramos peso neto.
32.	3-32-02-0221	LECHE CONDENSADA	Productos a base de leche con alto contenido de azúcar, enlatados sin olor, color o textura anormal. Latas que no estén infladas, sin picaduras, corrosión penetrante. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 año.	Kilogramo	19	Latas de 395 gramos peso neto.
33.	3-32-02-0222	LECHE EVAPORADA	Producto lácteo, enlatado sin olor, color o textura anormal. Latas que no estén infladas, sin picaduras, corrosión penetrante. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 año.	Litro	28	Latas de 300 gramos a 398 gramos peso neto.
34.	3-32-02-0220	CREMA DULCE PARA USO EXCLUSIVO EN DIETA CETOGENICA	Crema láctea homogenizada y estandarizada al 35% de grasa.	Litro	65	Envase tetra brik de 250 ml.
35.	3-28-03-0001	MAÍZ DULCE EN GRANO PROCESADO	Granos de maíz dulce, el cual se envasa en un líquido bastante claro, preparado básicamente a partir de agua y de sal. De variedad amarilla o dorada. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 año.	Kilogramo	263	Latas de 185 gramos a 432 gramos peso neto.
36.	3-28-03-0152	PALMITO EN TROZOS PROCESADO	Contendrá corazones de palmito, en salmuera de agua, sal, ácido cítrico, acético o E-330 como	Kilogramo	207	Latas de 400 gramos a 500 gramos peso neto.



			acidificante, benzoato de sodio al 0,1%. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.			
37.	3-16-07-0002	ARVEJAS PROCESADAS	Guisantes en forma esférica con tegumentos externos de colores uniformes verde característicos de la variedad, en salmuera de agua, sal y azúcar con preservantes. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	Kilogramo	43	Latas de 240 gramos a 576 gramos peso neto..
38.	3-20-01-0501	PASTA DE TOMATE	Producto con consistencia de puré elaborado a partir de tomates maduros. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	410	Recipientes de 227 gramos a 4500 gramos.
39.	3-04-01-0145	COCO RALLADO DESHIDRATADO	Coco deshidratado, rayado de color blanco. Producto libre de materias extrañas. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 mes.	Kilogramo	07	Bolsas plásticas selladas de 100 gramos.
40.	3-24-03-0112	MELOCOTONES PROCESADOS EN ALMIBAR.	Melocotón, en solución de almibar o jarabe de glucosa. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 02 meses.	Kilogramo	300	Latas de 820 gramos peso neto.
41.	3-12-03-0110	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE	La coloración externa de las sardinas debe ser en el dorso entre azul y verde, y plateada en el vientre y los flancos. Debe venir entera (es decir, que no venga despedazada) y en salsa de tomate.  Las latas no deben estar golpeadas, arrugadas, dobladas, abombadas o ligeramente abiertas. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	Kilogramo	19	Latas de 160 gramos peso neto.

**GRUPO 4: BEBIDAS Y OTROS**

Nº ITEMS	CODIGO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD	PROMEDIO DE CONSUMO	EMPAQUE
42.	3-16-01-0335	AVENA EN POLVO	Producto en polvo proveniente de la molienda de avena en granos. La avena deberá ser inocua y apropiada para ser elaborada para el consumo humano.	Kilogramo	500	Bolsas plástica herméticamente selladas de 350 gramos.



			Fecha de Vencimiento: 03 meses.			
43.	3-36-01-0200	CACAO PURO EN POLVO	Cocoa sin adición de azúcar, instantánea que se obtiene a partir de las semillas del fruto del cacao.  Fecha de Vencimiento: 03 meses.	Kilogramo	25	Bolsas plástica herméticamente selladas de 100 gramos a 400 gramos.
44.	3-16-01-0306	CEBADA MOLIDA	Bebida instantánea en polvo, puede contener como ingredientes secundarios o adicionales: arroz, azúcar y vainilla en polvo.  Fecha de Vencimiento: 03 meses.	Kilogramo	96	Bolsas plástica herméticamente selladas de 170 gramos.
45.	3-16-01-0340	MEZCLA EN POLVO BASE CEREAL CON SABOR A CREMA	Mezcla en polvo sabor a crema. Debe ser de color amarillo, ya sea claro o un poco más fuerte.  Fecha de Vencimiento: 03 meses.	Kilogramo	65	Bolsas plástica herméticamente selladas de 150 gramos a 175 gramos.
46.	3-16-01-0344	MEZCLA EN POLVO BASE CEREAL CON SABOR A HORCHATA	Producto elaborada a partir de una mezcla de azúcar y semillas tostadas (arroz, canela, ajonjolí, maní, cacao) las cuales son procesadas hasta ser pulverizadas adquiriendo un tamaño de partícula que facilite su disolución.  Fecha de Vencimiento: 03 meses.	Kilogramo	34	Bolsas plástica herméticamente selladas de 150 gramos a 175 gramos.
47.	3-36-01-0115	SEMILLAS DE LINAZA	Semillas de linaza secas y enteras, de color pardo claro.  Fecha de Vencimiento: 03 meses.	Kilogramo	08	Bolsa plástica resistente, herméticamente sellada, con un peso neto de 150 a 200 gramos.
48.	3-36-01-0110	SEMILLAS DE CHAN	Semillas de chan secas y enteras, de color negro.  Fecha de Vencimiento: 03 meses.	Kilogramo	08	Bolsa plástica resistente, herméticamente sellada, con un peso neto de 20 a 125 gramos
49.	3-36-02-0180	TÉ FRIO EN POLVO	Mezcla azucarada con extracto de jugo de limón liofilizado, un preservante como	Kilogramo	09	Bolsas plástica herméticamente selladas de 500 gramos.



			ácido málico, aroma de té, ácido cítrico como acidulante, antiaglutinante, vitamina C, caramelo como colorante. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.			
50.	3-36-02-0180	TÉ FRIO EN POLVO	Mezcla azucarada Té Frio Sabor Melocotón. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	08	Bolsas plástica herméticamente selladas de 500 gramos.
51.	3-24-03-0006	COLADO DE FRUTAS MIXTAS	Producto obtenido a partir de la mezcla de agua, almidón modificado, <b>SIN ADICIÓN DE AZÚCAR</b> , pulpa colada de frutas, goma guar, vitaminas y minerales. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	UD	482	Envase de vidrio con cierre hermético con un peso neto de 113 gramos.
52.	3-16-01-0315	CEREAL INSTANTANEO A BASE DE HARINA DE TRIGO, AZÚCAR Y MIEL DE ABEJA	Mezcla en polvo de cereal de trigo deshidratado adicionado sabor trigo, miel de abejas especial para preparar papillas. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	7.2	Presentación 200 gramos peso neto.
53.			Mezcla en polvo de cereal de trigo deshidratado adicionado sabor arroz especial para preparar papillas. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	7.2	Presentación 200 gramos peso neto.
	3-16-01-0305	CEREAL INSTANTANEO DE ARROZ				
54.	3-16-02-0421	MEZCLA FORTIFICADA PARA BEBIDAS A BASE DE MAIZ Y SOYA SABOR A FRESA	Mezcla en polvo de soya, maíz y avena, libre de azúcar, con gran aporte de fibra dietética, baja en grasas y libre de colesterol, el cual aporta vitaminas y minerales. Sabor fresa. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	4.5	Presentación: cajas de cartón conteniendo 365 gramos peso neto.
55.		MEZCLA FORTIFICADA PARA BEBIDAS A BASE DE MAIZ Y SOYA SABOR A CHOCOLATE	Mezcla en polvo de soya, maíz y avena, libre de azúcar, con gran aporte de fibra dietética, baja en grasas y libre de colesterol, el cual	Kilogramo	4.5	Presentación: cajas de cartón conteniendo 365 gramos peso neto.



	3-16-02-0422		aporta vitaminas y minerales. Sabor chocolate. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.			
56.	3-08-01-0202	GELATINA EN POLVO SABORIZADAS CON AZUCAR COLOR ROJO	Producto granulado obtenido de la proteína de origen animal al que se le ha adicionado sabor artificial a fresa o limón. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	UD	57	Presentación paquetes de 1 Kg peso neto.
57.	3-08-01-0207	GELATINA EN POLVO SABORIZADAS CON AZUCAR COLOR VERDE	Producto granulado obtenido de la proteína de origen animal al que se le ha adicionado sabor artificial a limón. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	Kilogramo	24	Presentación paquetes de 30 gramos a 80 gramos peso neto.
58.	3-08-01-0213	GELATINA EN POLVO SABORIZADA CON SUSTITUTO DE AZUCAR COLOR VERDE	Producto granulado obtenido de la proteína de origen animal al que se le ha adicionado sabor artificial a fresa o limón, sin azúcar agregado, con adición de sustituto de azúcar. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	Kilogramo	24	Caja de cartón individual con empaque hermético con un peso neto de 30 gramos a 80 gramos peso neto.
59.	3-16-01-0060	MEZCLA EN POLVO BASE CEREAL CON SABOR A PINOLILLO	Bebida en polvo, instantánea, elaborada a partir de maíz, azúcar, cocoa y canela. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	Kilogramo	32	Bolsas plástica herméticamente selladas de 175 gramos.
60.	3-36-01-0610	MANZANILLA DESECADA EN BOLSAS INDIVIDUALES (TÉ DE MANZANILLA)	Hojas de manzanillas pulverizadas o molidas. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	UD	849	Cajas con 20 a 30 sobres de té.
61.	3-36-01-0612	FRUTAS MIXTAS DESECADAS EN BOLSAS INDIVIDUALES (TÉ DE FRUTAS MIXTO)	Producto elaborado a partir del extracto de manzana y canela. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	UD	03	Cajas con 20 a 50 sobres de té.
62.	3-36-01-0614	TE NEGRO EN BOLSAS INDIVIDUALES	Producto elaborado a partir de la molienda de hojas extraídas de la planta de Té. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03	UD	03	Cajas con 20 a 50 sobres de té.



63.	3-36-01-0300	CAFÉ PURO	meses. Café molido <b>100% puro</b> , sin adición de azúcar.	Kilogramo	528	Paquetes sellados herméticamente, con un contenido neto de 500 gramos.
64.	3-36-02-0161	JUGO DE MANZANA ENVASADO EN EMPAQUE INDIVIDUAL LARGA DURACIÓN PARA USO EXCLUSIVO DE PACIENTES	100% jugo de manzana sin azúcar adicionada, sin colorantes y sin preservantes. Color, olor y sabor característicos a manzana.	Unidad	3720	Empaque individual tetra brik larga duración con un contenido neto de 200 ml a 250 ml.
65.	3-36-02-0123	NECTAR DE PERA CON AZUCAR AGREGADA EN EMPAQUE INDIVIDUAL LARGA DURACIÓN USO EXCLUSIVO DE PACIENTES	Néctar sabor a pera, con azúcar agregada, elaborado a partir de puré de pera.	Unidad	3720	Empaque individual tetra brik larga duración con un contenido neto de 200 ml a 250 ml.
66.	3-36-02-0010	JUGO DE NARANJA PURO ENVASADO EN EMPAQUE INDIVIDUAL LARGA DURACIÓN	100% jugo de naranja, sin azúcar adicionada, sin colorantes y sin preservantes. Color, olor y sabor característicos a naranja.	Unidad	3720	Empaque individual tetra brik larga duración con un contenido neto de 200 ml a 250 ml.

**GRUPO 5: AZUCARES Y DERIVADOS**

Nº ITEMS	CODIGO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD	PROMEDIO DE CONSUMO	EMPAQUE
67.	3-08-01-0100	AZUCAR BLANCO	Azúcar blanca es el producto sólido cristalino, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar ( <i>Saccharum spp</i> ) o de la remolacha azucarera ( <i>Beta Vulgaris</i> ), mediante procesos industriales apropiados. Es un producto purificado y cristalizado. Fortificada con vitamina A aplicada en forma de una pre mezcla que contenga palmitato de retinil hidrodispersable. (según decreto Nº 3941-SPPS). <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	2466	Bolsa plástica de 2 kilogramos, herméticamente cerrada.
68.	3-08-01-0702	DULCE DE CAÑA MOLIDO	Producto del jugo de la caña de azúcar cocido a altas temperaturas hasta formar una melaza densa, que se moldea y luego se muele. Con un color café ocre característico. <b>Fecha de</b>	Kilogramo	455	Bolsas plásticas herméticamente selladas, con un peso neto de 800 gramos a 1000 gramos.



			Vencimiento: 06 meses.			
69.	3-08-01-0400	JALEA CON AZUCAR	Producto obtenido a partir de frutas tropicales adicionando miel o azúcar y sometido a temperaturas elevadas, hasta alcanzar una mezcla dulce y espesa, sabor mora.  Fecha de Vencimiento: 06 meses.	Kilogramo	07	Cajita plástica con un peso neto de 300 gramos.
70.	3-08-01-0400	JALEA CON AZUCAR	Producto obtenido a partir de frutas tropicales adicionando miel o azúcar y sometido a temperaturas elevadas, hasta alcanzar una mezcla dulce y espesa, sabor guayaba.  Fecha de Vencimiento: 06 meses.	Kilogramo	12	Cajita plástica con un peso neto de 275 gramos a 300 gramos.
71.	3-08-01-0400	JALEA CON AZUCAR	Producto obtenido a partir de frutas tropicales adicionando miel o azúcar y sometido a temperaturas elevadas, hasta alcanzar una mezcla dulce y espesa, sabor piña.  Fecha de Vencimiento: 06 meses.	Kilogramo	11	Cajita plástica con un peso neto de 300 gramos.
72.	3-08-01-0400	JALEA CON AZUCAR	Producto obtenido a partir de frutas tropicales adicionando miel o azúcar y sometido a temperaturas elevadas, hasta alcanzar una mezcla dulce y espesa, sabor fresa.  Fecha de Vencimiento: 06 meses.	Kilogramo	11	Cajita plástica con un peso neto de 300 gramos.
73.	3-08-01-0404	JALEA CON SUSTITUTO DE AZUCAR	Producto obtenido a partir de frutas tropicales sin adición de miel o azúcar y sometido a temperaturas elevadas, hasta alcanzar una mezcla dulce de consistencia pastosa y untuosa.	Kilogramo	12	Envase de vidrio o plástico de 361 gramos, herméticamente sellada.

			Endulzado con sustituto de azúcar, producto apto para el consumo de pacientes diabéticos.  Sabores: guayaba, y fresa los cuales serán solicitados según la necesidad del Servicio de Nutrición.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.			
74.			Se entiende por miel la sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de las plantas, debe estar exento de contaminantes. No deberá contener ningún ingrediente adicional. El producto debe estar estabilizado y filtrado, con una densidad aproximada de 1.33 g/ml, libre de impurezas o cristalización.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.		06	Presentación de 750 ml a 1000 ml.
	3-08-01-0504	MIEL DE ABEJA		Kilogramo		
75.		SIROPE CON SABOR A COLA	Bebida con sabor dulce a kola, de color rojo.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.		218	Botellas plásticas de 700 ml
	3-08-01-0051			Litro		
76.		SIROPE CON SABOR A COLA	Bebida con sabor dulce (con adición de sustituto de azúcar), de color rojo. No debe tener contener azúcar.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.		64	Botellas plásticas de 700 ml
	3-08-01-0051			Litro		
77.		TAPA DE DULCE DE CAÑA DE AZUCAR	Dulce de caña de azúcar en forma de panela o tapa, 100% natural, sin sulfitos como clarificador, color caramelo característico.  <b>Fecha de</b>		17	Tapa de dulce cubierta con plástico adhesivo transparente, con un peso promedio de 300 gramos a 600 gramos.
	3-08-01-0701			UD		



			Vencimiento: 03 meses.			
78.	3-24-03-0115	PASAS SECAS	Producto de uvas parcialmente deshidratada, sanas, sin adición de azúcar, libre de toda impureza. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	07	Bolsas plásticas de 100 gramos, herméticamente selladas.
79.	3-24-03-0215	MIEL DE CHIVERRE	Producto en conserva elaborado a partir de chiverre y tapa de dulce libre de toda impureza, con niveles aceptables de preservantes.	Kilogramo	15	Bolsas plásticas de 400 a 1000 gramos, herméticamente selladas.
<b>GRUPO 6: CEREALES Y DERIVADOS</b>						
Nº ITEMS	CODIGO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD	PROMEDIO DE CONSUMO	EMPAQUE
80.	3-16-01-0350	CEREAL HOJUELAS DE MAÍZ SIN AZUCAR	Producto fabrica con granos de maíz sometidos a un tratamiento, por medio del cual se obtienen unas pequeñas hojas de cereal tostado, conocidas como hojuelas de maíz o copos de maíz.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	13,2	Caja de cartón con peso neto de 200 gramos a 400 gramos.
81.	3-16-01-0401	FÉCULA DE MAÍZ CON SABOR A VAINILLA	Producto elaborado con fécula de maíz con sabor artificial a vainilla. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	Kilogramo	24	Cajas de 145 gramos peso neto.
82.	3-16-01-0400	FÉCULA DE MAÍZ (MAICENA)	Producto elaborado con fécula de maíz, sin sabor de color blanco en polvo. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 06 meses.	Kilogramo	48	Cajas de cartón con un peso neto de 170 gramos a 190 gramos.
83.	3-08-01-0001	MEZCLA PARA PREPARAR FLAN SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA	Producto elaborado con azúcar, carraginata como gelificante, sal, coco deshidratado, sabor artificial de coco, ó caramelo artificial según la necesidad del Servicio de Nutrición. Cada caja de flan debe acompañarse por separado de una bolsita de caramelo líquido.	UD	256	Caja de cartón individual con empaque metálico hermético ó bolsas plásticas herméticamente selladas con un peso neto de 40 gramos a 105 gramos.



			<b>Fecha de Vencimiento: 06 meses.</b>			
84.	3-16-02-0700	TORTILLA DE MAIZ	<p>Producto obtenido a partir de la harina de maíz o masa, empacada al vacío, libre de sustancias químicas contaminantes propias del producto. Características físicas: frescas con vigencia mínima de cinco días posteriores a la fecha de entrega, con ausencia de puntos negros e imperfecciones por exceso de calor o humedad</p> <p><b>Fecha de Vencimiento: 07 días.</b></p>	UD	720	Bolsa plástica, empacadas herméticamente, conteniendo 10 a 25 unidades de tortillas por paquete.
85.	3-16-02-0700	TORTILLA DE MAIZ	<p>Producto obtenido a partir de la harina de maíz, fritos en aceite vegetal, con forma triangular, libre de sustancias químicas, y contaminantes no propias del producto.</p> <p><b>Fecha de Vencimiento: 01 mes.</b></p>	UD	432	Bolsa plástica con un contenido 250 gramos a 300 gramos por cada paquete.
86.	3-16-02-0710	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	<p>Producto obtenido a partir de la harina de trigo, empacada al vacío, libre de sustancias químicas contaminantes propias del producto. Características físicas: frescas con vigencia mínima de cinco días posteriores a la fecha de entrega, con ausencia de puntos negros e imperfecciones por exceso de calor o humedad</p> <p><b>Empaque:</b> bolsa plástica, empacadas herméticamente, conteniendo 20 a 30 tortillas cada paquete.</p> <p><b>Fecha de Vencimiento: 07 días.</b></p>	UD	18	Bolsa plástica, empacadas herméticamente, con un peso neto de 200 gramos a 300 gramos por paquete.
87.		GRANOLA	Producto elaborado a	Kilogramo	01	Bolsa plástica,



	3-16-01-0302		base de Avena integral, dulce granulado y tapa de dulce de caña, mani o macadamia, 9% frutas seco, coco, ajonjolí, miel de abeja, agua, lecitina, salvado de trigo y especias. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 mes.			empacadas herméticamente, conteniendo 200 gramos a 300 gramos por paquete.
<b>GRUPO 7: DERIVADOS DE HARINA</b>						
Nº ITEMS	CODIGO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD	PROMEDIO DE CONSUMO	EMPAQUE
88.	3-16-04-0071	GALLETA DULCE TIPO MARÍA	Elaboradas a partir de harina de trigo, a las que adicionalmente se les ha seguido un proceso de preparación necesario según el tipo de producto que se trate, para obtener un producto higiénicamente preparado con las mejores normas de calidad en el mercado para este tipo de producto. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	UD	108	Cajas de cartón conteniendo 24 paquetes con 8 unidades cada uno.
89.	3-16-04-0050	GALLETA SODA	Elaboradas a partir de harina de trigo, a las que adicionalmente se les ha seguido un proceso de preparación necesario según el tipo de producto que se trate, para obtener un producto higiénicamente preparado con las mejores normas de calidad en el mercado para este tipo de producto. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	UD	123	Cajas de cartón conteniendo 30 paquetes con 8 unidades cada uno.
90.	3-16-04-0074	GALLETA DULCE TIPO CANASTA	Galleta dulce con relleno de jalea.	CJ	15	Cajas de cartón conteniendo 24 paquetes con 12 unidades cada uno.
91.	3-16-04-0059	GALLETA DULCE DE TRIGO Y MIEL	Galleta dulce elaborada con harina de trigo enriquecida (harina de trigo,	UD	12	Cajas de cartón conteniendo 24 paquetes con 6 unidades cada uno.



			<p>hierro, monohidrato de tiamina, niacina, riboflavina, ácido fólico), harina integral de trigo 20%, azúcar, grasa vegetal (aceite de palma sin hidrogenar), miel de abeja 3%, suero de queso, glucosa, bicarbonato de sodio (leudantes), extracto de malta, sal, lecitina de soya (emulsificante) y saborizantes artificiales a miel de abeja y mantequilla.</p> <p><b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.</p>			
92.	3-16-04-0052	GALLETA SODA INTEGRAL	<p>Galleta soda integral elaborada con harina de trigo enriquecida (harina de trigo, hierro, monohidrato de tiamina, niacina, riboflavina, ácido fólico), salvado de trigo (9%) grasa vegetal (aceite de palma).</p> <p><b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.</p>	UD	10	Cajas de cartón conteniendo 22 paquetes con 8 unidades cada uno.
93.	3-16-04-0055	GALLETA SALADA TIPO BOKITAS	<p>Galleta salada elaborada con harina de trigo enriquecida (hierro, monohidrato de tiamina, niacina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal (aceite de palma sin hidrogenar), glucosa, extracto de malta, fructuosa, leche integral, sal, bicarbonato de sodio y amonio (leudantes), color caramelo, lecitina de soya (emulsificante), y sabor artificial a mantequilla.</p> <p><b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.</p>	UD	15	Cajas de cartón conteniendo 14 paquetes con 12 unidades cada uno.
94.	3-16-02-0100	HARINA DE MAIZ	<p>Producto en polvo fino, obtenido de la molienda del grano de maíz seco de color blanco con un olor característico a masa de maíz. La harina debe ser de</p>	Kilogramo	57	Paquetes con peso neto de 900 gramos a 800 gramos, herméticamente cerrados.

			maíz blanco o amarillo, obtenida bajo normas higiénicas y controladas de refinamiento y molienda del maíz.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.			
95.	3-16-02-0098	HARINA DE TRIGO	Producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. La harina debe ser de trigo, obtenida bajo normas higiénicas y controladas de refinamiento y molienda del trigo. La harina debe fortificarse según la normativa vigente.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	30	Paquetes con peso neto de 900 gramos a 3000 gramos herméticamente cerrados.
96.	3-16-06-0009	PAN PARA PERRO CALIENTE	El pan debe ser de textura suave y buen sabor.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 meses.	UD	75	Paquete con un peso neto de 325 gramos
97.	3-16-06-0004	PAN PARA HAMBURGUESA:	El pan debe ser de textura suave y buen sabor.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 meses.	UD	75	Paquete con un peso neto de 450 gramos
98.	3-16-06-0001	PAN CUADRADO	El pan cuadrado debe ser de textura suave y buen sabor.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 meses.	KG	156	Paquete con un peso neto de 500 gramos a 800 gramos
99.	3-16-06-0003	PAN CUADRADO INTEGRAL	El pan cuadrado debe ser de textura suave y buen sabor. Elaborado con harina integral.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 01 meses.	UD	300	Paquete con un peso neto de 500 gramos a 800 gramos
100.	3-16-06-0018	PAN RALLADO	Pan fresco molido finamente, derivado de pan salado. <b>Fecha de</b>	Kilogramo	1.65	Paquete con un peso neto de 100 gramos a 200 gramos



			Vencimiento: 01 meses.			
<b>GRUPO 8: LEGUMINOSAS Y ARROZ</b>						
Nº ITEMS	CODIGO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD	PROMEDIO DE CONSUMO	EMPAQUE
101.			Lentejas (género Lens, especie culinaris) secasen grano que cumpla con los factores de calidad de la NORMA CODEX PARA DETERMINADAS LEGUMBRES (CODEX STAN 171-1989). Pre empacadas y aptas para consumo humano, limpias y escogidas por medios mecánicos y de ser necesario, debe aplicarse procesos adicionales manuales o de otra índole para asegurar la calidad solicitada. Las lentejas deben estar, enteras, sanas, libres de materias extrañas (insectos, vivos o muertos, fragmentos o restos de insectos, piedras, tierra, basura, ramas, hojas impurezas de origen animal, u otro objeto diferente al grano) <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.		69	Bolsa plástica herméticamente sellada de 400 gramos a 600 gramos.
	3-16-07-0175	LENTEJAS		Kilogramo		
102.			Granos secos de frijoles blancos, que han sido sometidos a un proceso de secado. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.		74	Bolsa plástica herméticamente sellada de 400 gramos a 600 gramos.
	3-16-07-0221	FRIJOLES BLANCOS		Kilogramo		
103.			Frijol (género Phaseolus, especie vulgaris Linneo) seco en grano de PRIMERA CALIDAD, según el Reglamento Técnico Nacional RTCR384:2004. Pre empacado y apto para consumo humano. Limpio, sin impurezas y escogido por medios mecánicos y de ser necesario, debe aplicarse procesos adicionales manuales		968	Bolsa plástica herméticamente sellada de 800 gramos 1000 gramos.
	3-16-07-0100	FRIJOL NEGRO		Kilogramo		



			o de otra índole para asegurar la calidad solicitada. Los frijoles deberán estar secos, enteros sanos, libre de impurezas (insectos, vivos o muertos, fragmentos o restos de insectos, piedras, tierra, basura, ramas, hojas, impurezas de origen animal u otro objeto diferente al grano de frijol).  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.			
104.	3-16-07-0102	FRIJOL ROJO	Granos secos de frijoles rojos, que han sido sometidos a un proceso de secado.  <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03 meses.	Kilogramo	919	Bolsa plástica herméticamente sellada de 800 gramos 1000 gramos.
105.	3-16-01-0090	ARROZ PULIDO 95% GRANO ENTERO	Arroz blanco de grano largo 95/5 (95% grano entero, 5% grano quebrado). Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos. El arroz debe ser enriquecido con vitaminas del complejo B, Zinc, vitamina E, Selenio y Ácido Fólico, según el decreto N° 34394-S: Reforma para el enriquecimiento del arroz. El método de enriquecimiento debe ser resistente al lavado del producto, en al menos un 80%	Kilogramo	8148	Bolsa plástica herméticamente sellada de 1000 gramos 2000 gramos.
<b>GRUPO 09: PASTAS</b>						
N° ITEMS	CODIGO	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD	PROMEDIO DE CONSUMO	EMPAQUE
106.	3-16-03-0121	CANELONES PRECOCIDOS	Producto precocido elaborado a base de semolina de trigo 100 %. Pasta ancha de forma rectangular enrollada formando un cilindro, enriquecido con niacina, hierro, tiamina, riboflavina, y ácido fólico. <b>Fecha de Vencimiento:</b> 03	Kilogramo	57	Bolsa plástica herméticamente sellada con un contenido neto de 250 gramos.



			meses.			
107.			Pasta obtenida a partir de 100% semolina de trigo durum en forma de caracolitos, enriquecido con niacina, hierro, tiamina, riboflavina, y ácido fólico.		33	Bolsa plástica herméticamente sellada con un contenido neto de 250 gramos.
	3-16-03-0110	PASTA CORTA TIPO CARACOLITO	Fecha de Vencimiento: 03 meses.	Kilogramo		
108.			Tallarín precocido elaborado a base de de trigo con especias naturales sometido a un proceso de vaporización intenso para luego ser deshidratadas.		39	Bolsa plástica herméticamente sellada con un contenido neto de 430 gramos.
	3-16-03-0115	CHOP SUEY	Fecha de Vencimiento: 03 meses.	Kilogramo		
109.			Pasta obtenida a partir de 100% semolina de trigo durum, enriquecido con niacina, hierro, tiamina, riboflavina, y ácido fólico.		165	Bolsa plástica herméticamente sellada con un contenido neto de 500 gramos a 1000 gramos.
	3-16-03-0120	PASTA TIPO ESPAGUETI	Fecha de Vencimiento: 03 meses.	Kilogramo		
110.			Producto precocido elaborado a base de semolina de trigo 100 %. Pasta en láminas de unos 10 centímetros de ancho.		39	Cajas herméticamente selladas con un contenido neto de 250 gr.
	3-16-03-0122	LASAÑA PRECOCIDA	Fecha de Vencimiento: 03 meses.	Kilogramo		
111.			Pasta obtenida a partir de 100% semolina de trigo durum, enriquecido con niacina, hierro, tiamina, riboflavina, y ácido fólico.		63	Bolsa plástica herméticamente sellada con un contenido neto de 250 gramos a 500 gramos.
	3-16-03-0126	PASTA TIPO PLUMA	Fecha de Vencimiento: 03 meses.	Kilogramo		
112.			Pasta obtenida a partir de 100% semolina de trigo durum con forma de tornillitos, enriquecido con niacina, hierro, tiamina, riboflavina, y ácido fólico.		47	Bolsa plástica herméticamente sellada con un contenido neto de 250 gramos a 500 gramos.
	3-16-03-0112	PASTA TIPO TORNILLITO		Kilogramo		





			Fecha Vencimiento: meses.	de 03		
--	--	--	---------------------------------	----------	--	--

## 1. CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES:

### 1.1 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE CALIDAD.

En lo aplicable se estará a lo dispuesto en los artículos 202, 203 y 204 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, para lo cual se cumplirá con los siguientes aspectos:

- 1.1.1 La recepción del objeto contractual se entenderá como el recibo de los productos en la Despensa de Alimentos de la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución del Hospital Max Terán Valls.
- 1.1.2 El proceso de recepción de los alimentos es responsabilidad de los funcionarios del Servicio de Nutrición y de la Despensa de Alimentos de la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución designados por el Hospital Max Terán Valls para realizar la recepción, quedando como responsable este último del recibo de la cantidad y el primero de la aprobación de la calidad del producto recibido, entre otros aspectos<sup>1</sup>.
- 1.1.3 Para realizar el proceso de recepción de productos alimenticios se debe levantar un acta ya sea de recepción definitiva o provisional según sea el caso por cada entrega, esto de conformidad con lo que establece los Artículos 195 y 194 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa. En dicha acta debe quedar constancia clara de la forma como se recibieron los insumos, para lo cual deberá consignar en dicho documento las cantidades recibidas, la hora, fecha, así como la firma de los representantes del proceso de recepción de productos alimenticios, misma que deberá ser incluida dentro del expediente de la Contratación.
- 1.1.4 El contratista al momento de efectuar las entregas deberá dar tiempo prudencial a los funcionarios de la Despensa de Alimentos de la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución así como al personal de Supervisión del Servicio de Nutrición, para que verifiquen las condiciones de recibo (inspección, pesaje y verificación de la calidad del producto). En caso de surgir dudas sobre la calidad del producto, la supervisión del servicio resolverá si se acepta o no el producto, en cuyo caso se deberá reponer el producto en un plazo no mayor a 24 horas después de la fecha programada para su recibo.

<sup>1</sup> Manual de Normas y Procedimientos de los Servicios de Alimentos de los Hospitales  
páginas de 173-175

1.1.5 Tratándose de incumplimientos graves, la Administración podrá iniciar el procedimiento de resolución contractual, si así lo estima pertinente, sin necesidad de conceder un plazo adicional para corregir defectos.

1.1.6 Cualquier producto que no cumpla con las especificaciones requeridas, o que presente alteraciones en sus características físicas o químicas, el proveedor tiene la obligación de reemplazarlo el día de la entrega ya sea en un período máximo de 48 horas o según previo acuerdo con el fiscalizador del contrato en la entrega siguiente del producto.

## **2 CALIDAD.**

2.2.1 Los productos que contratista entregue se registrarán según las características indicadas en el punto 2 "Objeto Contractual" y deberán ser de primera calidad, si al momento de recibirlos o utilizarlos, estos no se encuentran en condiciones de consumo, el contratista se compromete a reponer la cantidad de producto perdido.

2.2.2 Todos los productos deben estar limpios, es decir; exento de olores y sabores extraños a su naturaleza, residuos o sustancias extrañas al producto solicitado.

2.2.3 El contratista acepta que las inspecciones y mediciones que haga la persona designada por la Jefatura de Nutrición del Hospital Max Terán Valls, tendrán el valor de plena prueba, para efectos de acreditar cualquier incumplimiento y la consecuente aplicación de sanciones, será quien determine si acepta o rechaza algún producto de los solicitados en el cartel.

## **3 CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL EMPAQUE.**

3.1.1 Los empaques y el peso correspondiente debe ser según se indique en las características de este pliego cartelario.

3.1.2 Los empaques de los productos entregados por el contratista, deben proteger las propiedades organolépticas y demás características cualitativas del producto, así como proteger el alimento de la contaminación y evitar derrames. Los empaques de los productos entregados por el contratista no deben estar rotos, doblados o alterados de ninguna forma. Las latas deben venir sin golpes, abolladuras, herrumbre, ó aberturas.

3.1.3 Todos los empaques de los productos entregados por el contratista debe contener: nombre del producto, fecha de vencimiento, lote, fabricante o distribuidor, fecha de caducidad, y contenido neto y/o peso escurrido (según corresponda), tanto en el empaque individual como en el bulto.

3.1.4 Los empaques de los productos entregados por el contratista, deben cumplir Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados CODEX STAN 1-1985.

#### **4 FECHA DE VENCIMIENTO:**

- 4.1.1 La fecha de vencimiento mínima para cada ítem debe ser de 10 días (a excepción de los ítems 88, 89, 90, 91, 92, y 93), la cual regirá a partir del recibido conforme en la Despensa Alimentos de la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución de este Centro Médico.
- 4.1.2 Para el caso de los ítems 88, 89, 90, 91, 92, y 93, deberán tener una fecha de vencimiento mayor a dos meses.

#### **5 CARACTERÍSTICAS DEL TRANSPORTE.**

- 5.1.1 El vehículo para transporte de abarrotes que utilice el contratista deberá cumplir con las siguientes características:
- 5.1.2 El vehículo debe tener permiso sanitario de funcionamiento al día extendido por el Ministerio de Salud. Presentar copia del documento.
- 5.1.3 Los vehículos de transporte deben ser exclusivos para el traslado de estos productos. Deben ser cerrados, de fibra de vidrio o acero inoxidable. El compartimento de transporte de alimentos deberá ser de material liso, impermeable, fácil de lavar y desinfectar. Deben presentar evidentes condiciones de limpieza y desinfección diaria y contar en todo momento, con un registro de control de limpieza, desinfección y fumigación.
- 5.1.4 No debe incluir dentro del compartimento de transporte de alimentos, productos diferentes a estos. En el caso de las carretillas transportadoras estas deben estar aisladas de los alimentos (bolsa plástica, cobertor cerrado, entre otros)
- 5.1.5 El producto nunca debe estar en contacto con el piso del vehículo, debe utilizarse tarimas (que no sean de madera) o canastas plásticas para aislarlo.
- 5.1.6 El camión y el cajón deben estar limpios tanto interna como externamente. Para lo cual deberá lavarse bien antes y después de cada entrega con agua, jabón y un desinfectante industrial.
- 5.1.7 Cuando se despacha producto con volúmenes menores a la capacidad plena del cajón, se debe considerar el uso de sujetadores o el accionamiento de mampara que impidan el movimiento de la mercancía transportada (reducir golpes, magulladuras, compresiones).
- 5.1.8 No debe usarse como medio de separación entre la carga (cajas o mallas) y del piso del cajón, cajas de cartón viejas, cartones de huevo, láminas de estereofón u otro material potencialmente contaminante.
- 5.1.9 Procede únicamente el uso de tarimas plásticas o cajas plásticas vacías que en ambos casos estén limpias y desinfectadas.

- 5.1.10 El transportista debe cumplir con los requisitos estipulados en el Reglamento de Servicios de Alimentación al Público, 37308-S y portar el carné de manipulador de alimentos al día. Estos aspectos se verificarán en visita a la empresa y en el momento de la entrega del producto.

## **6 DEBERES Y RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL ENCARGADO DEL PROCESO DE ENTREGA POR PARTE DEL CONTRATISTA.**

- 6.1.1 Mantener una relación de respeto constante con todo el personal del Hospital Dr. Max Terán Valls y con los usuarios del centro de salud, todas estas personas deben ser tratadas con cortesía y amabilidad, de no ser así la administración de hospital, mediante comunicación por escrito le informará que debe retirarlo de sus labores en la institución.
- 6.1.2 El encargado para realizar la entrega asignado por el contratista, deberá utilizar uniforme, gorra, zapatos cerrados y limpios. Su presentación debe ser ordenada y limpia.
- 6.1.3 La actividad diaria origina relaciones con público en general, los cuales deben ser atendidos con tacto y discreción.
- 6.1.4 El contratista responderá por los actos de su personal, así como también debe contar con el personal necesario para cumplir con el suministro de abarrotes.
- 6.1.5 El personal del contratista tendrá completamente prohibido ingerir bebidas alcohólicas, mascar chicle y fumar dentro de las instalaciones del Hospital Dr. Max Terán Valls de Quepos.

## **7 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.**

- 7.1.1 El Servicio de Nutrición realizará análisis microbiológicos o químicos al producto, la muestra será tomada en el área de recibo del Servicio de Nutrición del Hospital Dr. Max Terán Valls de Quepos, por representantes del laboratorio que el hospital asigne para ese efecto. De ser posible, la toma de la muestra se realizará en presencia del encargado de la Despensa de Alimentos de la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución, personal técnico o profesional en nutrición a cargo del servicio de alimentos y la Jefatura del Servicio de Nutrición, el encargado de la toma de muestras (del laboratorio respectivo).
- 7.1.2 El contratista pagará los exámenes de laboratorio, cuyos resultados se anexaran al expediente de éste. En caso de que el proveedor no cumpla con estos pagos, se considerará como un incumplimiento al contrato.

- 7.1.3 Los análisis microbiológicos se realizarán con una periodicidad cada 3 o 4 meses, el Servicio de se reserva el derecho de aumentar la frecuencia según resultados.
- 7.1.4 El laboratorio deberá enviar una copia del resultado dirigido a la jefatura del Servicio de Nutrición. El original se enviará al contratista con el respectivo cobro.
- 7.1.5 Los resultados y la interpretación por parte del laboratorio son los que determinarán si el producto analizado cumple con las características microbiológicas y físico-químicos, según las especificaciones establecidas.
- 7.1.6 Si en tres muestreos, algún producto no cumple con las especificaciones indicadas en el cartel de licitación y en el contrato firmado, se procederá por dar por terminado el contrato vigente siguiendo el proceso administrativo correspondiente.

## **8 NORMATIVA QUE DEBEN DE CUMPLIR LOS OFERENTES.**

- 8.1.1 Los oferentes deben presentar en su oferta copia simple, del Permiso Sanitario de Funcionamiento vigente correspondiente al tipo de actividad que desempeña la empresa o industria, extendido por el Ministerio de Salud de Costa Rica.
- 8.1.2 Los productos se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones del código internacional recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), y otros textos pertinentes del codex tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 8.1.3 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL21-1997).

## **9 INCLUSIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS.**

El Servicio de Nutrición del Hospital Dr. Max Terán Valls podrá solicitar la inclusión de nuevos productos, 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 un 50% de la cantidad de bienes originalmente contratados en la estimación inicial y que además, siempre y cuando se acredite la razonabilidad del precio. Cumpliendo lo anterior con lo previsto en el artículo 162 inciso b), del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

La cantidad del producto a incluir será determinada por el servicio solicitante de acuerdo a su consumo histórico de años anteriores.

Cuando no se tenga un histórico de consumo interno (de este Hospital Dr. Max Terán Valls) el servicio solicitante podrá consultar a nivel institucional cantidades de referencia que le permitan estimar con mayor certeza posible una cantidad idónea.

Dichos aspectos deberán ser acreditados por el Servicio de Nutrición.

## **10 EXCLUSIÓN DE PRODUCTOS.**

El Servicio de Nutrición del Hospital Dr. Max Terán Valls, podrá solicitar la exclusión de uno o más productos cuando por necesidad de la Institución se tenga que realizar un cambio en el menú y como consecuencia de ese cambio no sea necesaria la consecutiva utilización de ese o esos productos, así como por cualquier otra situación que se presente durante la ejecución del contrato y se pretenda satisfacer y resguardar el interés público, cumpliéndose al respecto con lo previsto en el artículo 162 inciso b), del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

## **11 EXPERIENCIA.**

Los oferentes, deberán presentar documentación que respalde contar con un mínimo de un año de experiencia en el manejo de la línea de abarrotes, en empresas o instituciones para lo cual debe aportar documentos probatorios que así lo acrediten (órdenes de compra, facturas o su equivalente).

## **12 REFERENCIA.**

Los oferentes, deberán presentar un mínimo de 02 referencias recientes de empresas o instituciones con características similares que han recibido el suministro de abarrotes, para este caso serán consideradas solamente las recibidas a satisfacción.

## **13 TIEMPO Y FORMA DE ENTREGA.**

Las entregas se deben de realizar el último martes de cada mes, para lo cual el Servicio de Nutrición, le remitirá el pedido de la semana siguiente al encargado de la Despensa de Alimentos de la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución con al menos 04 días hábiles de anticipación al inicio de las entregas de la semana siguiente, de acuerdo al cálculo de ingredientes. La Sub-Área de Almacenamiento y Distribución, le remitirá al contratista, la orden de pedido con al menos 04 días hábiles de anticipación al inicio de la entrega o en caso de urgencias de inmediato.

La entrega de los productos se realizará, en forma total; en caso de que el Servicio de Nutrición de este Centro Médico requiera productos fuera de la fecha de entrega pactada, el oferente se compromete a entregar los productos requeridos, esto

considerando que se trata de una contratación bajo la modalidad de entrega según demanda.

Cuando se efectúen las entregas de productos se debe dar tiempo prudencial a los funcionarios encargados del recibo de productos del Hospital Dr. Max Terán Valls para la inspección, conteo, verificación de calidad, entre otros.

El contratista, se ajustará a todos los cambios que se realicen en los pedidos de alimentos; en el entendido de que todo cambio que realice el Servicio de Nutrición debe efectuarse con un (1) día hábil de anticipación.

#### **14 HORARIO DE ENTREGA.**

Las entregas deberán efectuarse por lo general entre las 9:00 y 13:00 horas según lo establezca el pedido enviado por la Despensa de Alimentos de la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución.

#### **15 LUGAR DE ENTREGA.**

Las entregas se realizarán en la Despensa de Alimentos de la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución del Hospital Dr. Max Terán Valls.

#### **16 CANTIDADES POR ENTREGA.**

Las cantidades por entrega las establece el Servicio de Nutrición, según sus necesidades. Cualquier variación al pedido, será comunicada mínimo 48 horas de anticipación a la entrega de los productos.

#### **17 CONTROL.**

Para la fiscalización técnica de la presente contratación, el Hospital Dr. Max Terán Valls, nombra a la Dra. Cindy Molina Fernández, Jefe del Servicio de Nutrición o en su defecto a la persona que la sustituye, misma que está facultada para vigilar que la ejecución del contrato, se realice de acuerdo con los las especificaciones técnicas, así como de la identificación de posible fallas y de la programación y aplicación de controles de calidad, localizable en los teléfonos 27-74-95-00 ext. 2087-2088 ó a través de la línea directa al 27-74-95-68.

#### **18 SEGUIMIENTO DE LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA.**

El seguimiento de la disponibilidad presupuestaria en relación con la reserva inicial, el consumo actual, consumo proyectado y saldo actual, estará a cargo de la fiscalizadora del contrato, en coordinación con La Dirección Administrativa Financiera y la Sub-Área Financiero Contable. Le corresponderá, realizar los análisis técnicos, justificantes y ajustes presupuestarios que pertinentes, con el fin de contar durante la ejecución

contractual con los suficientes recursos presupuestarios y hacer frente a la demanda del suministro productos lácteos a este centro médico.

## **19 PRECIO BASE DE REFERENCIA.**

19.1.1 El precio deberá guardar la razonabilidad de acuerdo a la Legislación vigente. Durante la revisión técnica y valoración por parte de la Jefatura del Servicio de Nutrición esta realizará un estudio de mercado con el fin de determinar si el precio ofertado se encuentra entre los límites de razonabilidad del mismo, o bien es excesivo o ruinoso, de acuerdo con lo que establece el Artículo 4 de la Ley de Contratación Administrativa así como el Art. 83 del RLCA Admisibilidad de las Ofertas, esto en busca de satisfacer el interés público en lo que refiere al uso razonable de los fondos públicos. La oferta debe indicar el precio firme y definitivo. Si existiera divergencia entre el precio cotizado en números y letras, prevalecerá este último.

19.1.2 La determinación de acuerdo al estudio realizado por parte de la Jefatura del Servicio de Nutrición del precio, en caso de desfavorecer el interés público en el parámetro descrito en el párrafo anterior, dará lugar a que dicha funcionaria recomiende a las autoridades superiores la admisibilidad contractual o la declaratoria de infructuoso o desierto según corresponda.

## **20 DESGLOSE DEL PRECIO.**

Los oferentes deberán presentar el desglose de la estructura del precio, junto con un presupuesto detallado de todos los elementos que lo componen. Esto con el fin de contar con el soporte técnico financiero para que las unidades técnicas competentes de la institución, determinen junto con otros elementos si el precio ofertado se encuentra dentro de los parámetros de razonabilidad.

## **21 FORMA DE COBRO Y PAGO.**

21.1.1 El cobro deberá realizarse sin excepción, en un período máximo de 30 días naturales después del ingreso del producto, no se aceptara acumulación de facturas de cobro, de lo contrario regirá lo dispuesto en la cláusula 25.1.2 (Multas). Esta condición podría considerarse como incumplimiento contractual, situación que se verificara por parte de los funcionarios del Área de Gestión de Bienes y Servicios al comparar la fecha de ingreso de los productos registrada en el documento que se utiliza para la recepción de los mismos y la fecha de ingreso de la factura al Área de Bienes y Servicios, única unidad administrativa autorizada para la recepción de facturas de cobro.



## **22 CAUSAS DE RESOLUCIÓN CONTRACTUAL.**

El contrato que se derive de la presente contratación, podrá resolverse en los siguientes casos:

22.1.1 Que el proveedor no realice las entregas, a pesar de la insistencia de la Administración en el cumplimiento de lo pactado.

22.1.2 Si durante dos meses consecutivos o tres alternos el adjudicatario incurre en las siguientes faltas:

- Tres Incumplimientos en el tiempo de entrega.
- Ocho entregas incompletas de productos, ya sean alternas o consecutivas.
- Ocho incumplimientos de las características técnicas de cada ítem.
- Si en una entrega un 25% o más de los productos no cumplen con las características técnicas solicitadas.
- Y cualquier otra falta grave que a juicio de la administración sea motivo para la resolución del contrato.

22.1.3 Para efectos de incumplimientos se utilizará el anexo número dos.

## **23 PLAZO DE LA CONTRATACIÓN.**

Esta contratación será por un período de 01 año, prorrogable como máximo por 03 períodos iguales. Con al menos 60 días naturales de anticipación de vencimiento al plazo, la administración podrá dar por terminado el contrato. A falta de pronunciamiento de la administración, se tendrá por prorrogado el plazo cuando se tenga actualizado en el expediente:

- Que no se haya acreditado un incumplimiento grave en las condiciones y plazos pactados.
- Que la necesidad del aprovisionamiento del objeto del contrato prevalezca.
- Que las condiciones de compra y de precio no resulten excesivas en relación con el mercado al momento en que se valora prorrogar el contrato.
- Que no resulte más conveniente para la institución la opción de adherirse a un procedimiento de adquisición a nivel gubernamental (En caso que exista).

## **24 CLÁUSULAS PENALES.**

24.1.1 La cláusula penal se establece en un 0.5% sobre el monto de la factura por cada día natural de atraso en la entrega de los productos hasta llegar a un máximo de 25% de la factura. El monto por concepto de cláusula penal se deducirá automáticamente del pago, previa comunicación al Contratista.

## 25 MULTAS.

25.1.1 Se establece el pago de multa de un 1% hasta un máximo de un 25% de la facturación por entrega del Contratista, por defectos en la ejecución del contrato, en aspectos tales como: cantidad solicitada, calidad del producto (según especificaciones técnicas de cada ítem). Para lo cual se aplicará la siguiente fórmula matemática:

$$\begin{array}{lcl} 25 \% & \longrightarrow & \text{Cantidad de ítems solicitados en el pedido} \\ X & \longrightarrow & \text{Cantidad de ítems que no cumplen con lo requerido.} \end{array}$$

25.1.2 Se establece una multa de 0.5% sobre el monto de la factura por cada día natural de atraso en la presentación de las facturas de cobro sin errores en el Área de Gestión de Bienes y Servicios, de acuerdo a lo indicado en la cláusula 21.1.1 (Forma de cobro y pago) de esta normativa técnica, hasta un máximo de 25% del monto de la factura.

## 26 ADJUDICACIÓN.

26.1.1 Debido a la lejanía geográfica de este Centro Hospitalario, las características del objeto contractual y del concurso mismo, la Administración adjudicará de forma total la composición del grupo N° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9 según los ítems recomendados, lo anterior considerando el costo beneficio tanto en el que incurrirá el futuro contratista así como la administración respecto a la entrega y recibo de los suministros. Para lo cual la adjudicación de estos grupos, recaerá en la empresa concursante que haya sido admisible administrativa y técnicamente, y que obtenga el mayor puntaje en el sistema de evaluación y que presente el menor precio.

26.1.2 La no cotización de algunos de los grupos no será causal de exclusión de la totalidad de la oferta.

26.1.3 El incumplimiento técnico de algunos de los grupos, no será motivo de exclusión de la totalidad de la oferta.

## 27 SISTEMA DE EVALUACIÓN DE OFERTAS (SEO).

Las empresas concursantes que hayan sido admisibles administrativa y técnicamente, podrán ser sometidas al Sistema de Evaluación de Ofertas (SEO) que se detallará a continuación.

### 27.1 COMPONENTE A: PRECIO (VALOR TOTAL 80%).

Se aplicará la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Precio de la oferta menor} \times 80}{\text{Precio de la oferta a evaluar}}$$

**27.2 COMPONENTE B: APLICABLE ÚNICAMENTE A AQUELLOS OFERENTES QUE OBTENGAN UNA NOTA SUPERIOR A 81% EN LA VISITA DE INSPECCIÓN (VALOR TOTAL 20%).**

Más de 81% a menos de 85% obtiene 5%  
De 85% a menos de 90% obtiene 10%  
De 90% a menos de 95% obtiene 15%  
De 95% a 100% obtiene 20%

La forma de realizar la evaluación de este componente será mediante una visita de inspección a los oferentes, para lo cual se aplicará la evaluación de acuerdo a lo establecido en el **Anexo N° 1 “Formulario para la inspección de centros de almacenamiento y distribución de productos no perecederos”**, con el fin de verificar el cumplimiento de los apartados: **1. Instalaciones Físicas, 2. Características Estructurales, 3. Instalaciones Sanitarias, 4. Control de las Operaciones, 5 Mantenimiento y Saneamiento, y 6. Prácticas Higiénicas.**

El encargado de realizar la inspección será la Jefatura de Nutrición del Hospital Dr. Max Terán Valls o la persona que esta designe.

Posterior a las visitas, el Servicio de Nutrición, en la Recomendación Técnica, emitirá criterio sobre el proveedor idóneo para realizar el abastecimiento de tales productos. El día y hora para realizar la visita de inspección será en forma unilateral, es decir, sin el consentimiento previo de los oferentes, por lo que los oferentes **deberán indicar además de otros aspectos el horario de atención al público, también el nombre del funcionario asignado para la ejecución de la misma, dirección exacta y números telefónicos de referencia.**

**Nota Importante:** La Administración se reserva la discrecionalidad de decidir cuál de los tres componentes (A, y B) valorará primero. Por ejemplo, si la Administración logra establecer de antemano, de conformidad con lo que regula el artículo 30 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, que alguna de las ofertas presentan precios ruinosos o excesivos, no será necesario que se realice la visita de inspección a esa empresa.

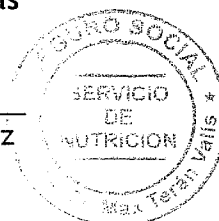
Para obtener el puntaje total por ítem, el porcentaje obtenido en el Componente A se le sumará al obtenido en el Componente B por cada ítem.

Una vez aplicado el Sistema de Evaluación de Ofertas, los oferentes deberán obtener un mínimo de admisibilidad de 81% para ser sometidos a la Recomendación Técnica.

Atentamente,

Servicio de Nutrición  
Hospital Dr. Max Terán Valls

  
Dra. Cindy Molina Fernández  
Jefe



## **ANEXO N° 1**

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

**“ABARROTES”**

**COSTA RICA**



Caja Costarricense de Seguro Social  
Dirección de Diagnóstico y Tratamiento  
Nacional de Nutrición

Coordinación

TP-002  
Versión 14.10.2014

**FORMULARIO PARA LA INSPECCIÓN 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.  
De 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	Los alrededores:			Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple	
	a. Alrededores libres de artículos en desuso.						
	b. Están libres de basura, escombros o desperdicios.						
	c. Áreas verdes, patios y/o estacionamientos están ordenados y limpios.						
1.1.3	Alrededores libres de focos de contaminación:			Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple	
	a. Mantenimiento adecuado de drenajes para evitar contaminación e infestación.						
	b. Pisos de maniobra pavimentados para evitar el polvo.						
1.2		Establecimientos			Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.2.1	Protección contra el ambiente exterior:			Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple	
	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.						
1.2.2	Separación de áreas:			Cumple		No cumple	
	a. Se dispone de área para vestidores, con muebles para guardar implementos de uso personal.						
	b. Existe un área para que los funcionarios ingresen sus alimentos.						
	c. Existen áreas de almacenamiento separadas para alimentos, productos de limpieza y/o sustancias peligrosas.						
1.2.3	Distribución de áreas:			Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple	
	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.						
1.2.4	Estructura constructiva:			Cumple		No cumple	
	a. Es sólida (firme) y se mantiene en buen estado.						

1.8	Equipos fijo (estantería)	1	0,5	0
1.3.1	Ubicación de los estantes: 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	<b>CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES</b>			
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	<b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>			
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 presenten 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: FEPS 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 ASESAMIENTO				
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 anaques, tarimas, u otros, escrita, respaldada 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 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 a 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.	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

PRACTICAS HIGIENICAS				
8.1	Área personal	2	1	0
6.1.1	Se observa y está normado en las áreas de almacenamiento de alimentos:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
	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
8.2	Vigilancias	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 quedará calificado por un periodo 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 Servicio

Sello de Servicio Nutrición

Nombre y firma del Inspector responsable

Cédula

Sello

Original. Expediente

Copia Servicio de Nutrición

Copia. Informado





**ANEXO N° 2**

**FORMULARIO PARA REPORTE DE**

**INCUMPLIMIENTOS**

**“ABARROTES”**

---

COSTA RICA

Fecha:	Proveedor:	Hora:
Nº contrato u orden de compra:	Nº factura o comprobantes:	
Fecha de solicitud:	Fecha programada para la entrega:	

[illegible]

(a) Anote el número según corresponda: 1. Entrega tardía. 2. Entrega parcial o incompleta. 3. Problema con la calidad del producto (mal olor, maduración, deterioro, congelación, empaque). 4. No entrega de producto. 5. Incumplimiento

(b) Anote el nombre del producto o no aplica en caso de que el producto no se sustituyó.

Observaciones:		
Afectación para el Servicio		
Desequilibrio en variedad y calidad nutricional del menú por ende insatisfacción del usuario.		
Retraso en la producción y estrés laboral por improvisación del menú.		
Riesgo de contaminación y riesgo de enfermedad transmitidos por alimentos.		
Disminución de las reservas del producto.		
Afectación de la reserva presupuestaria en otro contrato.		
Aumento en los residuos.		
No hubo consecuencias.		