

## **VERSIÓN PÚBLICA**

**“Este documento es una versión pública, en el cual únicamente se ha omitido la información que la Ley de Acceso a la Información Pública (LAIP), define como confidencial entre ello los datos personales de las personas naturales firmantes”. (Artículos 24 y 30 de la LAIP y artículo 6 del lineamiento No. 1 para la publicación de la información oficiosa)**

---

Nosotros, **YEERLES LUIS ÁNGEL RAMÍREZ HENRÍQUEZ**, de cuarenta y cinco años de edad, Doctor en Medicina, -----  
-----, actuando en nombre y representación del **HOSPITAL NACIONAL SAN RAFAEL**, con Número de Identificación Tributaria cero quinientos once- cero diez mil doscientos veintidós- cero cero uno- tres, en mi carácter de Titular en virtud del Acuerdo número trescientos veintisiete, emitido y firmado por la Ministra de Salud, en la ciudad de San Salvador el día cuatro de febrero de dos mil trece, con personería jurídica según el artículo número siete del Reglamento General de Hospitales del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en base a lo dispuesto en el artículo diecisiete y dieciocho de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública en los que se me conceden facultades para celebrar contratos como el presente y que en el transcurso de este instrumento se denominará el **"HOSPITAL O CONTRATANTE"** por una parte y por otra la señora **INGRID MARÍA ORELLANA DE ARCHILA**, de treinta y cuatro años de edad, Estudiante, -----  
-----, actuando en mi calidad de Administradora Única Propietaria y Representante Legal de la Sociedad **"BURGER HOUSE, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE"**, y que podrá abreviarse **"BURGER HOUSE, S.A. DE C.V."**, del domicilio de Sonsonate, con Número de Identificación Tributaria cero trescientos quince- cero cincuenta mil seiscientos trece- ciento uno- siete, calidad que compruebo mediante: a) Escritura Pública de Constitución de la Sociedad, inscrita al Número veintidós del Libro tres mil ciento siete, del Registro de Sociedades del Registro de Comercio y otorgada en la ciudad de San Salvador a las doce horas y treinta minutos del día cinco de junio de dos mil trece, ante los Oficios del Notario David Enrique Larín Pérez en la cual consta es de Nacionalidad Salvadoreña, de Naturaleza Anónima, su denominación y domicilio son los expresados y que la Administración de la Sociedad, según lo decida la Junta General de Accionistas, estará confiada a un Administrador Único Propietario y su respectivo Suplente o a una Junta Directiva compuesta por tres Directores Propietarios y sus respectivos suplentes, quienes durará en sus funciones cinco años, pudiendo ser reelectos y que la representación judicial y extrajudicial y uso de la firma social se estará a lo dispuesto en el artículo

doscientos sesenta del Código de Comercio; y b) Certificación extendida por la señora Rosa María Archila de Cortez, el día diez de febrero de dos mil quince e inscrita al Número veintidós del Libro tres mil trescientos setenta y nueve del Registro de Sociedades del Registro de Comercio, en la cual consta que en el Acta número siete de Junta General Ordinaria de Accionistas, celebrada el día veintinueve de enero de dos mil quince, en su punto tres se acordó elegir a la Administradora Única Propietaria y Suplente, para un período de cinco años contados a partir de esa fecha, habiendo resultado electa como Administradora Única Propietaria mi persona, documentación con la que compruebo que estoy facultada para otorgar actos como el presente, quien en lo sucesivo me denominaré la "CONTRATISTA" y en los caracteres dichos, MANIFESTAMOS: Que hemos acordado en celebrar el presente CONTRATO derivado de la **LICITACIÓN PÚBLICA LP- No. 01/2017**, que tiene por objeto la adquisición de "**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL HOSPITAL NACIONAL SAN RAFAEL AÑO 2017**" a favor y a satisfacción del Hospital Nacional "San Rafael", de conformidad a la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, que en adelante se denominará LACAP y en especial a las obligaciones y condiciones contractuales en la forma siguientes:

**CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO.** El objeto del presente contrato es el suministro del siguiente producto:

RENGLÓN	DESCRIPCIÓN	U/M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	CODIGO-81213027 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA CENTRAL DE EL SALVADOR. (INCLUYE LAS DIETAS DESCRITAS DE LOS LITERALES A AL N, LA CUAL DEBERA TENER UN PRECIO DIFERENCIADO ENTRE CADA UNO DE LOS LITERALES POR LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS, DEBERA INCLUIR ADEMÁS LA PREPARACIÓN Y ENSAMBLAJE, DISTRIBUCIÓN Y RECOLECCIÓN DE DESCARTABLES POR TIEMPO DE COMIDA)	C/U	5	\$42,324.33	\$211,621.65
<b>MONTO TOTAL DEL CONTRATO</b>					<b>\$211,621.65</b>

**CLAUSULA SEGUNDA: CONDICIONES ESPECÍFICAS**

El detalle aproximado de dietas a preparar y servir es el que se encuentra descrito en el numeral 2 de las Bases de Licitación.

**CONDICIONES GENERALES:**

- a) Se podrá solicitar la combinación de dietas terapéuticas para el mismo usuario, no así mezclar dietas corrientes con terapéuticas, porque esta no será cancelada por el Hospital.
- b) La dieta normal del adulto 2,000 calorías y terapéutica de diferentes calorías, de acuerdo a la particularidad del paciente se podrá modificar rica en potasio sin alterar el precio de la dieta.
- c) Para el esquema de niño desnutrido, la contratista debe presentar formulas modificadas, leche de soya o bebida fortificada, leche entera siguiendo la guía de paciente desnutrido del MINSAL; de igual manera deberá cumplir los cambios en el menú de niños de seis meses a doce años.

➤ **DISTRIBUCIÓN DE MACRO NUTRIMENTOS EN LAS 2,000 CALORÍAS:**

Carbohidratos 55% ..... (275 gramos)

Proteínas 15% ..... (75 gramos)

Grasas 30% ..... (67 gramos)

Los otros intercambios de dietas terapéuticas varían de acuerdo a los macro nutrientes.

Las Nutricionistas de la Contratista deberá velar porque la preparación y recuento de las raciones sean acorde al número de porciones a distribuir.

➤ **DIFERENTES DIETAS TERAPEUTICAS:**

DIETA LIQUIDOS CLAROS	800 CALORÍAS
DIETA LIQUIDOS COMPLETOS	1,800 CALORÍAS
DIETA MECÁNICAMENTE SUAVE	1,800 CALORÍAS
DIETA BLANDA	1,800 CALORÍAS
DIETA HIPOSÓDICA	1,800 CALORÍAS
DIETA HIPERCALÓRICA	3,000 CALORÍAS
DIETA HIPOCALÓRICA	1,500 CALORÍAS
DIETA HIPOPROTEICA CON 60 GRAMOS	2,000 CALORÍAS
DIETA HIPERPROTEÍCA CO 115 GRAMOS DE PROTEÍNA	2,300 CALORÍAS
DIETA DE DIABÉTICO CON DOS REFRIGERIOS	1,500 - 1800 CALORÍAS
Algunas dietas se combinan de acuerdo a la patología del usuario.	

➤ **FORMA DE PRESENTACIÓN DE MENÚS:**

- a) El menú semanal deberá llevar sopas de Lunes a Domingo (todos los días) en el tiempo del almuerzo, la dieta normal y la dieta terapéutica, evitado sopas artificiales, solamente sopas nutritivas de mora, espinaca, chipilín; más ½ taza de verduras con ½ onza de carne de res o pollo además de: arroz, fideos o coditos a excepción de las dietas con restricción de sodio.
- b) De lunes a domingo, el menú deberá llevar únicamente refrescos naturales y no refrescos artificiales, para todas las dietas (todos los días).
- c) De lunes a domingo, el menú deberá incluir frutas de estación en el almuerzo. (todos los días).
- d) El menú para usuarios diabéticos de los servicios de hospitalización (centro obstétrico, obstetricia y ginecología). Deberá incluir dos refrigerios contemplado en el costo de las dietas terapéuticas, el cual será servido a las 10:00 a.m. y el de la noche se pondrá de acuerdo con el área respectiva para establecer el mecanismo de entrega del miso en las áreas ya mencionadas; en cambio para los demás servicios se mantendrá solamente un refrigerio por la noche y con evaluación nutricional se podrá dar el segundo a las 10: a.m. ó a las 3:00 p.m. sin variar el costo de la dieta
- e) Las dietas servidas normales a niños y niñas de seis meses a ocho meses; de 9 meses a 1 año y de 2 a 12 años, incluyendo también las dietas hipercalóricas, hiperproteicas, mecánicamente suave, deben incluir dos refrigerios al día (10:00 a.m. - 3:00 p.m.) contemplados en el costo de la dieta.
- f) Para los menús de la dieta normal de los niños y niñas, deberá respetarse las recomendaciones nutricionales y las características organolépticas para cada edad, además para la elaboración de los menús pediátricos deberá incluir menús para usuarios con diarreas (no deberá incluir, lácteos) menús para neumonías (no deberá incluir

embutidos) entregando para todas ellas dos refrigerios, uno a las 10:00 a.m. y otro a las 3:00 p.m.

- g) El control de las dietas normales y terapéuticas servidas, se hará a través de las HOJAS DE REQUISICIÓN DE DIETAS Y VALES DE ALIMENTACIÓN EXTRA, los cuales deberán estar completamente llenas, conteniendo la firma respectiva de la enfermera que la elabore, la fecha, sello del servicio, tiempo de comida, además de contener la firma, sello de la enfermera que lo recibe, el nombre y firma de la encargada de entregar los alimentos al servicio respectivo, con letra legible y sin tachaduras ni enmendaduras, a contratista será responsable de recibir y revisar cada una de ellas ( si faltará alguno de los datos antes mencionados deberá devolver al servicio respectivo antes de llevar la alimentación) en caso contrario las dietas contenidas en dicha requisición no podrá ser incluidas para su cancelación.
- h) Cada mes un representante de la contratista se reunirá con cualquiera de los Administradores de Contrato, Jefe del Departamento de Alimentación y Dietas de este Hospital, Jefe de Enfermeras cualquiera de sus delegados a efecto de evaluar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este contrato; asimismo el Hospital convocará a reunión cuando lo considere necesario.
- i) Incluir aparte los cuatro menús cíclicos del Servicio de Centro Obstétrico, Ginecología, Obstetricia y Cirugías.
- j) Incluir un menú de Líquidos completos específicamente para diabéticos.

➤ **REQUISITOS TÉCNICOS:**

- a) El valor de energía (expresado en calorías) a par de cada alimento o preparación de los menús contratados y en casos de dietas modificadas en macro nutrimentos y micro nutrimentos deberá ser reflejado en cada menú.

- b) Los tamaños de la porción de cada alimento deberán cumplirse, ya sean tazas, onzas, cucharadas o preparación de los menús presentados.
- c) La contratista debe indicar la base teórica utilizada para el cálculo de la energía de los alimentos.
- d) Además deberá presentar las recetas de los menús (con sus respectivos ingredientes y procedimientos). Para las preparaciones compuestas por (rellenos, tacos, pasteles, enrollados y demás que incluya el menú que fue ofertado debe indicar por aparte el valor de calorías.

➤ **OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LA CONTRATISTA:**

- a) Deberá enviar a los Administradores de Contrato, Jefatura de Alimentación y Dietas, Departamento de Enfermería y de los diferentes servicios de hospitalización, los menús cíclicos programados los cuales deberán mencionar el tamaño de la porción y las calorías de cada una de las preparaciones.
- b) Presentar el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud del área geográfica, en los **primeros dos meses de funcionamiento** en nuestras instalaciones.
- c) Los alimentos preparados que sobran en cada tiempo de comida, no deberán ser reutilizados para servirlos nuevamente, pues constituyen productos de alto riesgo en la transmisión de enfermedades producidas por alimentos (ETAS).
- d) Deberá proporcionar uniformes a sus empleados en colores (pantalón negro, camisa blanca identificando con el logo de la contratista, delantal de color blanco y botas de hule de color blanco). Como mínimo 14 personas en esta área, aparte de los dos recursos de nutrición.
- e) El personal no deberá portar anillos, pulseras o cualquier otra alhaja, las uñas debe mantenerlas limpias, cortas y sin pintura, además deberán utilizar: gorro o redecilla en el cabello, mascarillas y guantes durante la preparación y distribución de los alimentos para los usuarios

- f) Los carros transportadores de alimentos deberán ser protegidos con mantas de color blanco en buen estado y deberán ser lavados y desinfectados después de finalizada la distribución de cada tiempo de comida.
- g) La contratista asignará un responsable de limpieza, deberá poseer equipo y uniforme adecuado (gabacha, guantes de hule y mascarillas descartables, exclusivamente para llevar los desechos al depósito de basura y se hará por la mañana y por la tarde todos los días). Es obligación de la contratista realizar la limpieza tanto del Departamento de Alimentación y Dietas, baños, y en caso de derrame en los servicios de hospitalización, durante todo el proceso de producción y distribución de alimentos, el personal designado para tal fin, no podrá realizar actividades de manipulación de alimentos cuando este asignando a esta función.
- h) Se deberá garantizar la permanencia de los profesionales en nutrición en el tiempo de prestación del servicio, cubriendo los tres tiempos de comida (de Lunes a Domingo).
- i) Para las áreas específicas del Albergue Materno y Guardería, serán entregadas los vales de alimentación extra a la contratista y será responsabilidad de estas áreas la entrega y distribución de las dietas.
- j) Estar sujeto a las Normas, Reglas y Supervisión por parte del Hospital.
- k) Garantizar que el personal con el que prestará el servicio este en constante actualización de conocimientos en la materia, para lo cual elaborará y presentará un Plan de Capacitación con los temas a desarrollar.
- l) Deberá mantener el área libre de insectos, roedores, para lo cual presentará un plan de fumigación que especifique las fechas de realización, ficha técnica de insecticidas a utilizar en el área de preparación de alimentos, mobiliario y equipo; el plan deberá entregarlo en original al iniciar el servicio, con el objetivo que los Administradores de Contrato le de seguimiento y control a dicho plan.
- m) Deberá presentar a los Administradores de Contrato, un programa de limpieza diario, el cual deberá contener las actividades de limpieza en las áreas de preparación, distribución, despacho, mobiliario y equipo, el cual

será entregado semanalmente; el cual deberá contener un plan de lavado para las paredes y pisos del departamento de acuerdo al formato.

- n) Será responsable del MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO del área física, equipo y mobiliario que se le entregue en concepto de arrendamiento; y también aportará todos los repuestos que sean necesarios para brindar la reparación de los mismos en caso de ser necesario, para lo cual deberá entregar un plan de mantenimiento para que los Administradores de Contrato verifiquen el cumplimiento del mismo.
- o) Deberá garantizar que el personal asignado en el servicio, cumpla con las reglas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS).
- p) Deberá cumplir con las Normas Higiénicas y de Salubridad para la manipulación de alimentos en recepción, elaboración y distribución de los mismos.
- q) Atender las observaciones realizadas por los Administradores de Contrato, así como mantener atención sobre la satisfacción de los usuarios.
- r) Deberá contar con cucharas y tazas medidoras, pinzas y otros utensilios necesarios para garantizar la calidad y cantidad para entregar cada una de las preparaciones en los distintos servicios del Hospital.
- s) La contratista tendrá que detallar por escrito los equipos y mobiliario de su propiedad que mantendrá en las Instalaciones del Hospital con el fin de brindar el servicio y cuando los retire deberá reportar con anticipación a la División Administrativa de esta Institución para entregar el vale de salida respectivo.
- t) Hará uso de las instalaciones del Hospital, exclusivamente para la producción de alimentos de consumo de la Institución y no se permitirá la venta de alimentos a particulares.
- u) Deberá contar con tres personas en la distribución y entrega de alimentos para los usuarios, para mejorar la distribución, la contratista podrá cambiar el recorrido actual de forma que pueda mejorar el proceso en los diferentes servicios de hospitalización.

- 
- v) Deberá prestar el servicio objeto de la presente licitación, inclusive en casos fortuitos, de fuerza mayor y emergencia nacional.
- w) Mantener la rotación de personal en el año o durante su gestión con el propósito de no retrasar los procesos de preparación ensamblaje y distribución; cualquier cambio deberá ser reportado oportunamente a los Administradores de Contrato, asegurando que todo su personal este previamente capacitado en el área que le será asignada.
- x) Se entregará a los Administradores de Contrato una copia del expediente del personal que prestara el servicio con la documentación respectiva (copia del contrato número de ISSS y número de AFP), además exámenes originales, como lo exige el artículo 35 de la Norma Técnica de Alimentos. Tendrá que informar al Hospital acerca de cambios en su personal, asegurando que este cuente con los conocimientos para realizar el servicio y con sus respectivos exámenes de laboratorio.
- y) Un representante de la contratista se reunirá con los Administradores de Contrato y/o personal administrativo o técnico del Departamento de Alimentación y Dietas de lunes a viernes en un horario de 1:30 pm a 3:00 pm, para verificar la veracidad de la información en las hojas de requisición y vales de alimentación extra en cuanto a cantidad de dietas, para efecto de pago.
- z) Si el personal se encuentra con enfermedades, señaladas en el artículo 36 de la Norma Técnica de Alimentos, no deberá presentarse a trabajar y este recurso tendrá que ser sustituido.

➤ **HORARIO DE DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS:**

<b>TIEMPO/COMIDA</b>	<b>PACIENTES</b>
Desayuno	De 7:00 a.m. a 8:00 a.m. Vales de alimentación extra hasta las 10:00 a.m.
Almuerzo	De 12:00 m.d. a 1:30 p.m. Vales de alimentación extra hasta las 2:00 p.m.
Cena	De 5:00 p.m. a 6:00 p.m.

---

	Hojas de requisición extra hasta las 6:30 p.m.
--	--

<b>TIEMPO/COMIDA</b>	<b>PACIENTES</b>
Refrigerio: Corrientes, Blanda, Hipo Sódicas, Hiperproteicas, Hipercalóricas y Mecánicamente suave	A las 10:00 a.m. y 3:00 p.m.
Refrigerio: Diabético	A las 10:00 a.m., 3:00 y 9:00 p.m. (de acuerdo a la evaluación nutricional) obligatorio solamente el de las 9:00 p.m.

➤ **CONSIDERACIONES PARA LA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LOS DIFERENTES SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN:**

- a) Deberá identificarse al usuario llamándole por su nombre y con educación, brindando así una atención individualizada y con calidez; los alimentos deberán ser entregado hasta su respectiva mesa asignada a cada uno de ellos, en los diferentes servicios de hospitalización, que envíen la hoja de requisición de dietas o vales de alimentación extra, deberán capacitar al personal sobre los lineamientos LGBTI.
- b) Los alimentos del usuario que no estuviese en su cama o no se encuentre recibiendo procedimiento médico al momento de servir, se consultará con enfermería si el usuario regresará pronto para poder dejarle la dieta, de lo contrario se colocará no entregada en la hoja de requisición y al regresar el usuario se podrá solicitar por vale de alimentación extra, si el usuario regresara pronto al servicio se dejará la comida en la estación de enfermeras debidamente rotulados y cubiertos con papel film o bandeja, designados para esa función.
- c) Proporcionar refrigerio a dietas corrientes y terapéuticas en caso de ser solicitado por alguna área hospitalaria con autorización previa de la

nutricionista hospitalaria, este será contemplado en el mismo costo de las dietas.

- d) La contratista deberá velar porque la preparación y el recuento de las raciones sean acordes al número de porciones a distribuir a los usuarios de tal manera que en todos los tiempos de comida exista disponibilidad suficiente para cubrir todas las emergencias que se presenten o dietas fuera de lo programado, ya que al ser hospital regional frecuentemente existen accidentes de todo tipo y esto ocasiona que las dietas se eleven por la demanda espontánea.
- e) Los descartables en los que sean servidas las dietas, deberán ser retirados 30 minutos después de entregar cada tiempo de comida, deberán hacer dos rondas de retiro cada 30 minutos, hasta que no queden descartables en los servicios de hospitalización.
- f) Los líquidos claros deberán incluir 2 vasos de 8 onzas de alimentos por cada tiempo de comida, caldo desgrasado y cumpliendo con las características.

Las dietas de líquidos claros deberán incluir:

- En el desayuno: jugos de frutas, atoles de bebidas fortificadas, gelatina de diferentes sabores, maicena, avena, colados de frutas sin colorantes.
  - En el almuerzo: caldo de vegetales caldo de pollo o res desgrasado, jugos de frutas y refresco naturales de acuerdo a la fruta de estación o gelatina.
  - En la cena: atoles de bebidas fortificadas, té de manzanilla, de canela o Jamaica, refrescos de frutas naturales o gelatina.
- g) Los líquidos completos deberán incluir 3 vasos de 8 onzas de alimentos por cada tiempo de comida y 2 refrigerios, a las 10:00 a.m. y 3:00 p.m. para cumplir las calorías que se solicitan.

Las dietas de líquidos completos deberán incluir:

- En el desayuno: jugos de frutas naturales, atoles de maicena, avena o bebidas fortificadas, leche, gelatina; purés de frutas naturales sin colorantes, pero deberán contener canela para mejorar la digestibilidad de los mismos

- En el almuerzo: licuado de vegetales, licuado de pollo o res, jugos de frutas o refrescos naturales, gelatina, flan, purés de vegetales. Los purés de res, pollo deben ser libres de irritantes.
- En la cena: atoles de maicena, avena o bebidas fortificadas, jugo de frutas, té o gelatina, puré de frutas naturales sin colorantes, pero deberán contener canela para mejorar la digestibilidad de los mismos.
- h) Los refrescos deberán ser elaborados con agua purificada y de frutas naturales, evitando los colorantes artificiales, no deberán ser repetitivos durante la misma semana, no se le agregará ningún tipo de refresco en polvo, ni esencias o concentrados de fruta, los únicos refrescos permitidos con ello, serán: la horchata, cebada.
- i) Las sopas deberán contener los siguientes ingredientes:
  - Sopa de pollo deberá contener: verduras, menudo de pollo (hígados y mollejas) y fideos
  - Sopa de carne deberá llevar: verduras trozos de carne y fideos.
  - Sopa de arroz aguado deberá llevar: chipilín, menudos de pollo (hígados y mollejas) verduras.
  - Sopa de moras, deberá llevar: deberá llevar verduras, arroz y menudos de pollo (hígados y mollejas)
  - Sopa de frijoles: deberá llevar: Hueso de res macitas y verduras.
- j) Las ensaladas deberán prepararse con vegetales crudos y cocidos variados (lechuga, tomate, pepino, zanahoria) y aderezos o limón.
- k) Respetar los intercambios de carne de res, pollo o pescado según lo establece en el patrón de menú de cada dieta.
- l) No utilizar pan dulce para servir como plato principal, en dietas normales y terapéuticas.
- m) Para el menú de refrigerios de pacientes diabéticos, deberán excluirse, las galletas y todo tipo de pan dulce, gelatinas light, yogurt light y refrescos light.
- n) El tamaño de la fruta se servirá a los usuarios, según los intercambios del menú, variando la fruta de acuerdo a la estación del año. Las

preparaciones como rellenos, crepas, pupusas y otros deberán llevar salsa de tomate natural.

- o) En los días festivos como Semana Santa, día de la madre, Navidad y año nuevo, se dará alimentos acorde a la festividad (haciendo preparación diferente del menú ofertado) y mandando una nota a los Administradores de Contrato respectivo, sobre la preparación a realizar.
- p) Todas las frutas y verduras deberán ser desinfectados o sanitizados con yodo o cloro.
- q) El agua utilizada en la elaboración de los alimentos debe ser filtrada y presentar constancia del cambio mantenimiento del filtro, cada 6 meses a los Administradores de Contrato.
- r) La contratista deberá garantizar el consumo de alimentos inocuos, sanos, en buen estado y nutritivos para los usuarios del Hospital.
- s) La contratista deberá dejar una muestra del plato que será servido de las diferentes preparaciones de cada día en refrigeración por 72 horas para efectos de control de calidad, según Norma Técnica de Alimentos vigente.
- t) Es responsable de incluir en el servicio de alimentación para los usuarios los diferentes materiales descartables: platos con divisiones cubierto con papel film o bandejas, vasos, cucharas, tenedores y servilletas que utilizarán para la entrega de las dietas y deberán mantener las existencias a suministrar.
- u) La contratista deberá firmar siempre las hojas de requisición de alimentos después de servidos y especificar con números la cantidad total de dietas en cada tiempo de comida, esta hoja deberá manejarse con claridad evitando borrones, tachaduras y enmendaduras.

➤ **CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA A UTILIZAR:**

- Pan francés con peso de 30 gramos cada uno
- Tortilla con peso de 40 gramos cada una
- Pan de caja tamaño mediano
- Pan cake de 12 centímetros de diámetro
- Pan pita 12 centímetros de diámetro

- Leche pasteurizada fluida con registro sanitario
- Arroz entero cosecha 2016 con fecha de producción y vencimiento
- Frijoles de cosecha 2016 con fecha de producción y vencimiento
- Cereales con registro sanitario
- Carne de res: cortes suaves, empacados al vacío, marca certificada
- Pollo entero, deshuesado, muslo o menudos: empacados al vacío, marca certificada
- Embutidos empacados al vacío y con registro sanitario.
- Lonja de pescado: curvina, tiburoncillo o mero empacados al vacío con fecha de producción y vencimiento.
- Lácteos con registro sanitario empacados al vacío con fecha de producción y vencimiento.
- Aceites de marca reconocida con fecha de producción y vencimiento.
- Sal yodada.

➤ **CONSIDERACIONES GENERALES DEL SERVICIO:**

El servicio a brindar consiste en elaborar y distribuir los alimentos con calidad, a los usuarios del Hospital cumpliendo con los horarios e indicaciones médicas y/o nutricionales tal como se detalla a continuación:

- a) Asegurar la calidad de los alimentos en todas las áreas de distribución de acuerdo a las normas de manipulación de alimentos.
- b) Asegurar el cumplimiento de dietas normales y terapéuticas y de los refrigerios en las horas establecidas, proporcionando las calorías de cada menú.
- c) Mantener el área de los equipos de elaboración y distribución de alimentos limpios y desinfectados según normas de los manipuladores de alimentos vigente del Ministerio de Salud.
- d) Efectuar el despacho de alimentos a los usuarios en un lapso no mayor de una hora, cumpliendo con el horario establecido.
- e) El personal deberá usar su uniforme completo que incluya: guantes, mascarillas descartables, gabacha blanca, reddecilla o gorro al momento de la manipulación, elaboración, despacho y distribución de alimentos. La

utilización de guantes es por seguridad del empleado de la contratista y mantener una buena presentación del Servicio.

- f) El personal de la contratista de alimentación deberá estar debidamente identificado dentro de las instalaciones del Hospital con su monograma específico, además de enviar el nombre de los empleados al área de Servicios Generales para facilitar el ingreso en la entrada principal.
- g) Dar un adecuado manejo a los desechos o desperdicios procedentes del servicio de alimentación según indicaciones del Ministerio de Salud.
- h) La contratista, deberá mantener un bajo índice de rotación del personal, garantizando la presencia del personal Técnico y Operativo necesario.
- i) El ingreso y salida del personal de la contratista será exclusivamente en la entrada principal y deben cumplir con las normas de registro que los vigilantes efectúan en bolsas, maletines, carteras y cualquier accesorio.
- j) Instalación de la trampa de grasa como lo indica la Guía Técnica Sanitaria para la Instalación y funcionamiento de aguas grises y servidas. Además la contratista será responsable del mantenimiento, limpieza y disposición final de desechos sólidos, deberá entregar calendarización al Administradores de Contrato para realizar el control respectivo.
- k) Efectuar el control y registro de temperaturas del equipo refrigerante del servicio.

**CLÁUSULA TERCERA: CONDICIONES DE ARRENDAMIENTO:**

- a) El hospital dará en arrendamiento mientras dure la vigencia de este contrato las instalaciones donde actualmente se encuentra el Departamento de Alimentación y Dietas,
- b) El valor del arrendamiento incluirá:
  - área física para preparación de alimento, bodega de almacenamiento para alimentos, Servicio sanitario, Equipo de cocina (1 plancha de gas, 2 congelador horizontal, 2 cuartos fríos, 1 marmita, 2 campanas de extracción de humo, 3 mesas de trabajo de acero inoxidable mediana, 1 cámara refrigerante vertical.
  - Consumo de electricidad.

- 1 molino
  - 1 bascula
  - Vapor para las marmitas (de 7:00 a.m. a 2:00 p.m.)
  - Agua potable
  - 1 extintor
  - 4 carros repartidores
- c) El valor del arrendamiento no incluirá:
- Servicio telefónico
  - Suministro de gas propano
  - Mantenimiento Preventivo y Correctivo del equipo
  - Oficinas administrativas
- d) El precio del arrendamiento será por la cantidad de DOS MIL QUINIENTOS 00/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (\$2,500.00)
- e) La contratista pagará dentro de los primeros diez días hábiles de cada mes el valor del arrendamiento, iniciando el mes de enero del año 2017.
- f) El único acceso para el ingreso de los proveedores de Insumos y/o alimentos para la contratista es el portón sur, luego la descarga deberán abandonar las instalaciones.
- g) La contratista entregará a la Unidad Financiera Institucional un depósito por la suma de DOS MIL QUINIENTOS 00/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, el cual deberá ser entregado los primeros diez días hábiles de iniciado el contrato, el cual servirá para garantizar el buen estado y funcionamiento de las instalaciones del área de cocina del hospital, incluyendo pintura, limpieza, iluminación, reparación del equipo que resulte dañado, pérdida de equipo y mobiliario, y cualquier otro gasto que el Hospital incurriere para corregir daños; si la contratista al final de la vigencia del contrato no entregare las áreas, equipos y mobiliario limpios y en perfectas condiciones.
- h) La contratista deberá presentar a los administradores de contrato, una fotocopia del recibo de ingreso que le emite la Unidad Financiera, donde se comprueba el pago del depósito en concepto de arrendamiento en los primeros diez días hábiles a la iniciación del contrato.

- i) La contratista devolverá las instalaciones y equipo recibido en iguales o mejores condiciones, de las que fueran entregadas por el hospital.

**CLÁUSULA CUARTA: FUENTE DE LOS RECURSOS, PRECIO Y FORMA DE**

**PAGO:** Las obligaciones emanadas del presente instrumento serán cubiertas con Fondo General para lo cual se ha verificado la correspondiente asignación presupuestaria. El Hospital pagará a la CONTRATISTA o a quién este designe legalmente por el suministro de los productos objeto de este contrato, la cantidad de **DOSCIENTOS ONCE MIL SEISCIENTOS VEINTIUNO 65/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US\$211,621.65)** dicho monto incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios. La cancelación se efectuará en Tesorería de la Unidad Financiera Institucional del Hospital, ubicada en Final 4ª Calle Oriente N° 9-2 Santa Tecla, La Libertad, en Dólares de los Estados Unidos de América, en un plazo de 60 días calendario posteriores a la fecha en que la contratista presente en la Tesorería del Hospital, la factura en duplicado cliente y dos fotocopias a nombre del Hospital Nacional San Rafael, detallando la descripción del producto, número de Licitación, número de Resolución de Adjudicación, número de Contrato, número de renglón, unidad de medida, cantidad, precio unitario y precio total, debidamente firmadas y selladas de recibido, Acta de recepción, emitida por el Guardalmacén y los Administradores de Contrato.

En virtud de que el Hospital ha sido designado como agente de retención del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios; se procederá a efectuar la correspondiente retención en concepto de anticipo de dicho impuesto, equivalente al 1% sobre el precio de venta de los bienes y servicios a adquirir en los valores iguales o mayores a cien 00/100 dólares de Los Estados Unidos de América (\$100.00); según el artículo No. 162 del Código Tributario, debiendo reflejar la empresa en la factura el 1% de retención, calculado sobre monto neto (valor sin IVA) de la factura emitida.

Es de suma importancia que la factura esté elaborada correctamente, sin errores, enmendaduras, ni tachaduras y evitar así atrasos en los pagos.

**CLÁUSULA QUINTA: VIGENCIA.** El presente contrato entrará en vigencia a partir de la fecha de la firma del mismo y finalizará el treinta y uno de mayo de dos mil diecisiete.

**CLÁUSULA SEXTA: FIANZA.** La contratista rendirá por su cuenta y a favor del Hospital, a través de un Banco, Compañía Aseguradora o Afianzadora, con domicilio legal en El Salvador y autorizada por la Superintendencia del Sistema Financiero, La Garantía siguiente: **GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO** por un valor equivalente al doce por ciento (12%) del valor total del contrato, la cual servirá para garantizar el cumplimiento estricto de este; deberá presentarse dentro de los **OCHO DIAS HABILES** siguientes a la fecha de distribución del presente contrato a la contratista y estará vigente a partir de dicha fecha y hasta noventa (90) días posteriores a la finalización del plazo de entrega del servicio. En caso que se autorice el incremento al contrato, el Hospital solicitará a la contratista, Garantía adicional de Cumplimiento del Contrato por el doce por ciento (12%) del valor incrementado Artículo 37 del Reglamento de la LACAP. La fianza deberá presentarse en la UACI del Hospital Nacional "San Rafael" ubicada en Final 4ª Calle Oriente, N°9-2, Santa Tecla, La Libertad.

**CLÁUSULA SÉPTIMA: DOCUMENTOS CONTRACTUALES.** Forman parte integrante de este contrato, con plena fuerza obligatoria para las partes, los documentos siguientes: a) Las Bases de Licitación, b) Las Adendas (si las hubiere); c) Las aclaraciones a la oferta (si las hubiere); d) Las enmiendas (si las hubiere); e) Las consultas (si las hubiere); f) La oferta de la contratista presentada en el Hospital; g) La Resolución de Resultados; h) La interpretación e instrucción sobre la forma de cumplir las obligaciones formuladas por el HOSPITAL; i) Las Garantías; j) Las modificativas (si las hubiere); y k) Otros documentos que emanen del presente contrato. En caso de controversia entre estos documentos y el contrato prevalecerá este último.

**CLÁUSULA OCTAVA: LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO.** El servicio será realizado en las Instalaciones del Hospital Nacional San Rafael, ubicado en final

4ª Calle Poniente Oriente No9-2, Santa Tecla para lo cual se verificará que el servicio a recibirse cumple estrictamente con las condiciones establecidas en este contrato y lo relacionado en la factura duplicado cliente, levantando el Acta de Recepción correspondiente.

**CLÁUSULA NOVENA: ADMINISTRADORES DEL CONTRATO.** La administración del presente contrato, estará a cargo del señor José Daniel Alvarenga, Cocinero, Licenciada Sandra del Carmen Martínez Rodríguez, Jefe de Alimentación y Dietas y Licenciada Roxana Elizabeth Guillen de Luna, Nutricionista, quienes actuarán de conformidad a lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, y su respectivo Reglamento.

Los administradores de contrato y el personal técnico del Departamento de Alimentación y Dietas están obligados a retirar cualquier preparación que no cumpla con las características organolépticas; calidad en el ensamblaje y la distribución de alimentos para los usuarios.

Los administradores de contrato y técnicos del Departamento de Alimentación y Dietas realizarán la supervisión del producto alimenticio a la contratista, semanalmente o según estén programadas las entregas de insumos, con el propósito de garantizar el almacenamiento adecuado de la materia prima a utilizar en la producción de los alimentos; están en la capacidad de solicitar cambios en los menús ofertados logrando captar la aceptación y satisfacción de los usuarios del Hospital.

Las evaluaciones realizadas por los Administradores de Contrato se determina que hubieran incumplimientos respecto a lo requerido por el Hospital, la contratista recibirá una notificación y estará obligado a subsanar las observaciones efectuadas, y dar cumplimiento al contrato para lo que tendrá un máximo de 10 días hábiles, contados a partir de la notificación, ante un segundo informe, producto de las evaluaciones y que no haya interés en subsanar las observaciones, se elaborará un tercer y último informe y después de este el Hospital procederá a efectuar la sanción que corresponda de acuerdo a la Ley.

**CLÁUSULA DÉCIMA: MODIFICACIONES.** De común acuerdo el presente contrato podrá ser modificado de conformidad a la Ley. En tales casos, la institución contratante emitirá la correspondiente resolución la cual se relacionará en el instrumento modificatorio, debiendo hacerse del conocimiento por medio del Titular del Hospital.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: INCUMPLIMIENTO.** En caso de incumplimiento por parte de la contratista de las obligaciones emanadas del presente contrato se aplicarán las multas establecidas en el artículo ochenta y cinco de la LACAP. La contratista expresamente se somete a las sanciones que emanaren de la ley o del presente contrato las que serán impuestas por la institución contratante.

Asimismo se estará a lo dispuesto en el numeral 2.6 y 2.7.1 de las Bases de Licitación.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CESIÓN:** Salvo autorización expresa del Hospital la contratista no podrá transferir o ceder a ningún título, los derechos y obligaciones que emanan del presente contrato. La transferencia o cesión efectuada sin la autorización antes referida dará lugar a la caducidad del contrato, procediéndose además a hacer efectiva la garantía de cumplimiento de contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: CESACIÓN Y EXTINCIÓN.** El presente contrato puede cesar y extinguirse en base a lo establecido en los artículos del 92 al 100 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública.

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: SOLUCIÓN DE CONFLICTOS.** Toda duda o discrepancia que surja con motivo de la interpretación o ejecución del contrato, las partes las resolverán de manera amigable o sea por arreglo directo y de no alcanzar acuerdo alguno, deberá ser sometida a los tribunales comunes.

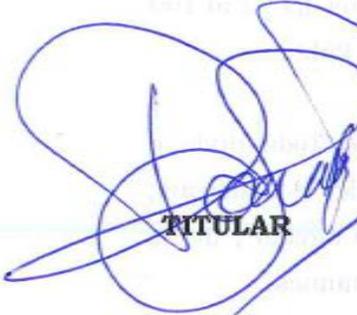
**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: JURISDICCIÓN.** Para los efectos legales del Contrato, expresamente las partes contratantes se someten a la Jurisdicción de

los tribunales de esta Ciudad. La Contratista renuncia, en caso de acción judicial en su contra a apelar al decreto de embargo, sentencia de remate y de cualquier otra providencia apelable en el juicio que se intentare y aceptará al depositario judicial de sus bienes que propusiere el Hospital quién lo exime de rendir fianza, comprometiéndose a pagar los gastos ocasionados, inclusive los personales, aunque no hubiere condenación en costas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL:** Para los efectos legales del presente contrato, las partes nos sometemos en todo a las disposiciones de las Leyes Salvadoreñas, renunciando a efectuar reclamaciones que no sean las establecidas por este contrato y las Leyes de este país.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: NOTIFICACIONES.** Las notificaciones entre las partes deberán hacerse por escrito y tendrán efecto a partir de la fecha de su recepción en los domicilios que a continuación se indican: El Hospital en Final 4ª Calle Oriente, N°9-2, Santa Tecla, La Libertad y La Contratista en Pasaje Francisco Chacón, Barrio El Ángel, Sonsonate, Sonsonate.

Así nos expresamos los contratantes, quienes enterados y conscientes de los términos y efectos legales del presente contrato, por convenir así a los intereses aquí representados, ratificamos su contenido, en fe de lo cual firmamos en la ciudad de Santa Tecla, a los doce días del mes de diciembre de dos mil dieciséis.

  
**TITULAR**



  
**CONTRATISTA**



