

Nosotros, **YEERLES LUIS ÁNGEL RAMÍREZ HENRÍQUEZ**, de cuarenta y siete 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 por el Ministerio de Salud, en la ciudad de San Salvador, el día cuatro de febrero de dos mil trece**, con personería jurídica según el **artículo seis inciso segundo del Reglamento General de Hospitales del Ministerio de Salud**, con 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 me denominaré el **"HOSPITAL O CONTRATANTE"**, por una parte; y por otra la Señora **INGRID MARÍA ORELLANA DE ARCHILA**, de treinta y seis 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"**, 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 el día doce de junio de dos mil trece, al número veintidós del Libro número tres mil ciento siete, del Registro de Sociedades, Registro de Comercio, la cual fue otorgada en la Ciudad de Sonsonate a las doce horas y treinta minutos del día cinco de junio del mismo año, ante los Oficios del Notario David Enrique Larin Pérez, en la que consta que dicha Sociedad 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 durarán en sus funciones cinco años, pudiendo ser reelectos y que la representación judicial y extrajudicial de la Sociedad y uso de la firma social se estará a lo dispuesto en el artículo doscientos sesenta del Código de Comercio; y b) Certificación de Punto de Acta, extendida el día diez de febrero de dos mil quince, por la Señora Rosa María Archila de Cortez, Secretaria de la Junta General Ordinaria de Accionistas de la Sociedad, inscrita en el Registro de Comercio al número veintidós del Libro tres mil trescientos setenta y nueve del Registro de Sociedades, en la cual consta que en el Libro de Actas de Junta General Ordinaria de Accionistas que lleva la Sociedad, se encuentra asentada el acta número SIETE, de fecha veintinueve de enero del año dos mil quince, en cuyo punto tres se tomó el acuerdo para el nombramiento del nuevo Administrador Único Propietario y Suplente de la Sociedad, siendo electa mi persona como Administradora Única Propietaria, para un período de cinco años contados a partir de la fecha del nombramiento. Documentación con la que compruebo que estoy facultada para otorgar actos como el presente, que 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 ABIERTA DR-CAFTA-ADACA-UE-LA-01/2019**, que tiene por objeto la adquisición del "**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL HOSPITAL NACIONAL "SAN RAFAEL", PARA EL AÑO 2019**" 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	CÓDIGO: 81213027 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA CENTRAL DE EL SALVADOR. (INCLUYEN LAS DIETAS DESCRITAS DEL LITERAL A HASTA EL LITERAL N, LA CUAL DEBERÁ TENER UN PRECIO DIFERENCIADO ENTRE CADA UNO DE LOS LITERALES POR LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, DEBERÁ INCLUIR ADEMÁS LA PREPARACIÓN, ENSAMBLAJE, DISTRIBUCIÓN Y RECOLECCIÓN DE DESCARTABLES POR TIEMPO DE COMIDA).	C/U	7	\$45,437.53	\$318,062.71
MONTO TOTAL DEL CONTRATO					\$318,062.71

CLÁUSULA 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) El precio de la Dieta, debe ser considerado de acuerdo al menú y el Aporte Calórico solicitado para cada uno de los apartados.
- b) Se podrán hacer combinación entre las texturas de las dietas y terapéuticas, o la combinación de dos o más terapéuticas para el mismo usuario, no así mezclar las dietas normales con las terapéuticas o con diferentes texturas; porque no serán canceladas por el Hospital.
- c) La dieta normal del adulto 2,200 calorías y terapéutica de diferentes calorías, de acuerdo a la particularidad del usuario se podrá modificar de acuerdo a la cantidad de electrolitos necesarios como: menú de dieta rica en potasio o sodio, sin alterar el precio unitario de la dieta. Agregar un menú cíclico de dieta rica en potasio (3900 a 6825 mg) y sodio (más de 4 gramos), con la cantidad totalizada en electrolitos diariamente.

d) Para el esquema del niño desnutrido, la contratista debe presentar formulas modificadas, bebidas fortificadas, leche entera, siguiendo los esquemas alimentarios para niños y niñas; establecidos en Lineamientos para la atención hospitalaria de niños menores de cinco años con desnutrición severa, 1ª. Edición Noviembre, 2010 San Salvador, El Salvador C. A. De igual manera deberá cumplir los cambios en los Menús de Niños de 6 meses a 12 años, solicitados por la Profesional de Nutrición.

➤ **DISTRIBUCIÓN DE MACRO NUTRIMENTOS PARA DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS:**

La distribución de macro nutrientes para dietas normales y terapéuticas, se hará en la forma descrita en el **numeral 2, sub-número 2.1**, así como en lo detallado en los cuadros contenidos en **los apartados 2.1.1 y 2.1.2** de las Bases de Licitación.

Los Profesionales de Nutrición de La Contratista deberán velar porque la preparación y recuento de las raciones sean acorde al número de porciones a distribuir, al finalizar cada tiempo de comida, deberá garantizar el descarte de alimentos, posterior a la entrega de vales de alimentación extra, como lo sugiere, Guía Didáctica para Personal Técnico MINSAL, El Salvador, año 2012, referente a que los alimentos calientes no deben permanecer más de 2 horas.

➤ **DIETAS TERAPÉUTICAS Y SUS CALORÍAS:**

TIPOS DE DIETAS	CALORÍAS
Dieta Líquidos Claros	600
Dieta Líquidos Completos	1,800
Dieta Mecánicamente Suave	1,800
Dieta Blanda	2,000
Dieta Hiposódica	2,000
Dieta Hipercalórica	2,700
Dieta Hipocalórica	1,400

Dieta Hipoproteica con 60 gramos	2,000
Dieta Hiperproteica con 125 gramos de proteína	2,500
Dieta de Diabético con dos Refrigerios	1,500 - 1800
Algunas dietas se combinan de acuerdo a la patología del usuario.	

➤ **FORMA DE PRESENTACIÓN DE MENÚS:**

La Contratista deberá presentar menús cíclicos para 4 semanas para dietas normales y terapéuticas, cumpliendo con las características organolépticas de los alimentos, en Original, firmado y sellado por los Profesionales en Nutrición responsable y entregar al Departamento de Alimentación y Dietas, Administradores de Contrato y Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional, para el expediente correspondiente; los documentos anteriormente enunciados, deberán presentarse de forma digital en CD Y **NO SE ACEPTARÁN FOTOCOPIAS.**

Para la presentación de menús cíclicos deberán incluir las siguientes características:

- 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, evitando sopas artificiales, solamente sopas nutritivas de mora, espinaca, chipilín; más ¼ 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 líquidos o restricción de sodio.
- b) De lunes a domingo, el Menú deberá llevar únicamente refrescos naturales (arrayan, mora, piña, maracuyá, limonada, naranjada, chan, tamarindo, horchata, cebada entre otros) y no refrescos artificiales, para todas las dietas; además de fruta de estación (todos los días puede incluir naranjas, mandarinas, guineos, sandía, piña, papaya, melón, mango ciruela, manzana gala, manzana verde, guayaba, entre otras que se encuentren dentro de la estación correspondiente).

- c) El menú para usuarios diabéticos de los servicios de hospitalización deberá incluir dos refrigerios contemplado en el costo de las dietas terapéuticas, el cual será servido a las 10:00 a.m. y el que deberá dejarse en la estación de enfermería previa concertación con la jefatura de enfermería de cada área para establecer el mecanismo de entrega, para los refrigerios de la noche valorar una porción de frutas o yogurt que son apetecibles por estos usuarios.
- d) Las dietas servidas a niños y niñas de 6 a 8 meses; de 9 meses a 1 año y de 2 a 12 años, incluyendo también las dietas hipercalóricas, hiperproteicas, mecánicamente suave, líquidos completos deben incluir dos refrigerios al día (10:00 a.m. y 3:00 p.m.) contemplados en el costo de la dieta.
- e) 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 se deberá incluir, lácteos y azúcar en las bebidas) entregando para todas ellas dos refrigerios, uno a las 10:00 a.m. y otro a las 3:00 p.m. En el caso de los niños con neumonía (no se incluirá edulcorante, ni alimentos que lo contengan).
- f) Incluir aparte los cuatro menús cíclicos del Servicio de Centro Obstétrico, Ginecología, Obstetricia y Cirugías para dietas corrientes y blandas.
- g) Incluir un menú de líquidos completos para usuarios con diabetes.
- h) Los platos fuertes no deberán incluir embutidos en las preparaciones (evitar utilizar: salchicha, jamón, mortadela, chorizo).
- i) El pan francés deberá ser incluido exclusivamente en el desayuno y la tortilla en el almuerzo y cena.
- j) Ninguna de las preparaciones deberá incluir consomé, cubitos, se deberá utilizar únicamente especias y hierbas aromáticas.

La forma en que deberán ser entregadas las solicitudes de requisición de dietas:

- a) El control de dietas normales y terapéuticas servidas, se hará a través de las **HOJAS DE REQUISICIÓN DE DIETAS Y VALES DE ALIMENTACIÓN EXTRA**, deberán cumplir con los siguientes requisitos: nombre completo según expediente clínico, fecha, sello del servicio, firma y sello de la enfermera que elabora la hoja de requisición, respetando el nombre completo en cada tiempo de comida, para que al consolidarlo en el departamento de Alimentación y Dietas el nombre completo deberá coincidir en los tres tiempos de comida, así también conteniendo la firma y sello respectivo de la enfermera que recibe las dietas o vale extra, el nombre y firma de la encargada de entregar los alimentos al servicio respectivo, con letra legible y sin tachaduras ni enmendaduras, con tinta de color azul del mismo tono, la Contratista será responsable de recibir y revisar cada una de ellas (si faltara alguno de los datos antes mencionados deberá devolver al servicio respectivo antes de ser entregado al Departamento de Alimentación y Dietas) en caso contrario las dietas contenidas en dicha requisición no podrá ser incluidas para su cancelación, por lo que se elaborará un acta, para evidenciar los inconvenientes presentados en la requisición respectiva con la firma de uno de los administradores de contrato y la Profesional de Nutrición responsable de realizar la comparación.
- b) Los horarios de entrega de hojas de requisición, de los diferentes servicios de hospitalización serán: desayuno hasta las 6:30 am, almuerzo hasta las 9:30 am, a excepción de Emergencia y Observación, debido a las altas tempranas enviarán las hojas de requisición hasta las 10:30 am; y hasta las 2:30 pm la cena. Este horario debe ser respetado por cada uno de los servicios de hospitalización, en el caso del desayuno será enviado por el personal del servicio de hospitalización, las hojas de requisición del almuerzo y cena, deberán ser recolectadas por el personal de la empresa, deberá notificar por escrito a los administradores de contrato cualquier inconveniente presentado o el irrespeto al horario establecido, ya que la falta a la

entrega en el horario respectivo puede generar atrasos en la entrega de alimentos y en la entrega de vales de alimentación extra correspondientes para cada uno de los servicios de hospitalización.

- c) Cada mes uno de los Administradores de Contrato, Jefe de Enfermeras o su delegado, Jefe de División de Diagnóstico y Apoyo y Representante de la Empresa; se reunirán para abordar observaciones, quejas o sugerencias de las diferentes áreas donde se distribuyen alimentos. Para lo cual en los primeros 15 días de iniciado el contrato se entregarán las fechas por escrito y el lugar de las reuniones, el hospital convocará a reunión cuando lo considere necesario o de carácter urgente con los diferentes servicios de hospitalización, con el propósito de mantener la calidad de atención al usuario.

➤ **REQUISITOS TÉCNICOS:**

La Contratista presentará los menús de dietas Normales y Terapéuticas para 4 semanas, las que deberán cumplir con el aporte calórico establecido, para lo cual deberá considerar lo siguiente:

- a) El valor de energía (expresado en calorías) a la 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 (Potasio y Sodio).
- b) Los tamaños de la porción de cada alimento deberán cumplirse, ya sea en: tazas, onzas, cucharadas o preparación de los menús presentados.
- c) Indicará 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 ofertado, debe indicar por aparte el valor de calorías.

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

- a) Deberá enviar a los Administradores de Contrato y Jefatura de Alimentación y Dietas, los menús cíclicos programados los cuales deberán mencionar el tamaño de la porción y las calorías de cada una de las preparaciones al inicio del contrato.
- b) Los alimentos preparados que sobren 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).
- c) 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) el personal deberá usar su uniforme completo que incluya: guantes, mascarillas descartables, gabacha blanca, redecilla o gorro al momento de la manipulación, elaboración, despacho y distribución de alimentos. La utilización de guantes es por seguridad del empleado de la empresa y mantener una buena presentación del Servicio. Además deberá presentar al Departamento de Alimentación y Dietas el plan semanal de los recursos humanos el cual deberán distribuirlo de la siguiente manera: área de producción: 10 recursos como mínimo cubriendo de lunes a domingo; bodega: 1 recurso como mínimo, 1 recurso para apoyar el área de fórmulas (que deberá cubrir incapacidades, permisos personales, días libres, vacaciones y asuetos) y Profesionales en Nutrición 3 como mínimo.
- d) 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.
- e) 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.

-
- f) 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 de acuerdo a las necesidades y limpieza del área). Es obligación de la Contratista realizar la limpieza las veces que sea necesario tanto del Departamento de Alimentación y Dietas, baños, (Oficina de Jefatura y Profesionales en Nutrición) 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 esté asignando a esta función.
- g) Se deberá garantizar la permanencia de los Profesionales en Nutrición en el tiempo de prestación del servicio, cubriendo los 3 tiempos de comida (de Lunes a Domingo).
- h) Para las áreas específicas de Albergue, Materno y Guardería, serán entregados los vales de alimentación extra a la empresa y será responsabilidad de estas áreas la entrega y distribución de las dietas.
- i) La Contratista deberá respetar las Normas, Reglas y Supervisión por parte del Hospital.
- j) Garantizar que el personal con el que prestará el servicio esté en constante actualización de conocimientos en la materia, para lo cual elaborará y presentará el Plan de Capacitación con los temas a desarrollar.
- k) Deberá mantener las diferentes áreas asignadas libre de insectos y roedores, para lo cual presentará 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 una copia al iniciar el servicio, con el objetivo que los Administradores de Contrato le den seguimiento y control a dicho plan.
- l) 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; deberá contener un plan de lavado para las paredes y pisos del Departamento de acuerdo al formato del anexo 5 de las Bases de Licitación.

-
- m) 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.
- n) Deberá garantizar que el personal asignado en el Servicio de Alimentación, cumpla con las reglas de seguridad e higiene y manipulación de alimentos de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS).
- o) La contratista deberá garantizar el consumo de alimentos inocuos, sanos, en buen estado y nutritivos para los usuarios del Hospital.
- p) 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.
- q) Los líquidos claros deberán incluir 2 vasos de 8 onzas y 1 de 4 onzas de alimentos por cada tiempo de comida, como se detalla a continuación. Las dietas de líquidos claros deberán incluir:
- En el desayuno: jugos de frutas naturales, atoles de bebidas fortificadas, gelatina de diferentes sabores, maicena, avena molida, colados de frutas sin colorantes.
- En el almuerzo: caldo de vegetales, caldo de pollo o res desgrasado, jugos de frutas naturales y refrescos naturales de acuerdo a la fruta de estación o gelatina.
- En la cena: atoles de bebidas fortificadas, té de manzanilla, de canela (las bebidas como té de manzanilla y preparación con canela no se brindarán a los servicios de Ginecología, Centro Obstétrico y Obstetricia) o jamaica, refrescos de frutas naturales o gelatina.
- r) 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.

En el desayuno: jugos de frutas naturales, atoles de maicena, avena o bebidas fortificadas, leche los cuales deberán contener canela (Las bebidas como té de manzanilla preparación con canela no se brindará a los servicios de Ginecología, Centro Obstétrico y Obstetricia), para mejorar la digestibilidad de los mismos, gelatina; purés de frutas naturales sin colorantes.

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 naturales, té o gelatina, puré de frutas naturales sin colorantes, pero deberán contener canela (Las bebidas como té de manzanilla y preparación con canela no se brindará a los servicios de Ginecología, Centro Obstétrico y Obstetricia) para mejorar la digestibilidad de los mismos.

- s) Deberá cumplir con las normas higiénicas y de salubridad para la manipulación de alimentos en recepción, elaboración y distribución de los mismos.
- t) Atender las observaciones realizadas por el Administrador de Contrato, así como mantener atención sobre la satisfacción de los usuarios, respondiendo a la brevedad las sugerencias o quejas enviadas por Oficina por el Derecho a la Salud (ODS).
- u) 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.
- v) 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.
- w) 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 preparados a particulares.

-
- x) Deberá contar con el personal adecuado, mínimo dos 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.
- y) Deberá prestar el servicio contratado, inclusive en casos fortuitos, de fuerza mayor y emergencia nacional.
- z) 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.
- aa) Mantener la rotación de personal en el año o durante su gestión con el propósito de no retrasar los procesos de preparación ensamble y distribución; cualquier cambio deberá ser reportado oportunamente a los Administradores de Contrato, asegurando que todo su personal esté previamente capacitado en el área que le será asignada. La Contratista, deberá mantener un bajo índice de rotación del personal, garantizando la presencia del personal Técnico y Operativo necesario para cumplir con la oferta.
- bb) Se entregará a los Administradores de Contrato una copia del expediente del personal que prestará el servicio con la documentación respectiva (copia del contrato, número de afiliación de ISSS y número único previsional de AFP's); copias de exámenes, como lo exige la Norma Técnica de Alimentos vigente, artículo 35. Además se deberá incluir cultivo faríngeo, carnet de vacunación actualizado y rayos "x" de tórax, al iniciar el contrato el personal bajo su cargo.
- cc) Un representante de la Contratista se reunirá con uno de 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.

- dd) 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.
- ee) 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, no importando constancia de incapacidad.
- ff) Solicitar un reporte trimestral al inspector de alimentos de la Unidad de Salud "Díaz del Pinal", sobre las condiciones sanitarias del servicio de alimentación.

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

TIEMPO/COMIDA	PACIENTES
Desayuno	De 7:30 a.m. a 8:30 a.m. Vales de alimentación extra hasta las 10:00 a.m. Horario de hoja de requisición 6:30 a.m.
Almuerzo	De 12:00 m.d. a 1:00 p.m. Vales de alimentación extra hasta las 2:00 p.m. Horario de hoja de requisición 9:30 a.m.
Cena	De 5:00 p.m. a 6:00 p.m. Vales de alimentación extra hasta las 6:30 p.m. Horario de hoja de requisición 2:30 p.m.
Refrigerio: Corrientes, Blanda, Hipo Sódicas (previa intervención de Profesionales de Nutrición hospitalaria), Hiperproteicas, Hipercalóricas y Mecánicamente suave, contempladas en el costo de la dieta.	A las 10:00 a.m. y 3:00 p.m.
Refrigerio: Diabético	A las 10:00 a.m. y 9:00 p.m. obligatorio solamente con evaluación nutricional, se podrá considerar un tercer refrigerio, sin que este altere el costo de la dieta.

➤ **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 entregados 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. El personal de enfermería deberá acompañar a la Contratista verificando la entrega de alimentos de acuerdo a su nombre colocado en la hoja de requisición, según el Manual de Descripción de Puestos del Ministerio de Salud.
- b) Los alimentos del usuario que no estuviese en su cama o 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) 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.
- d) Los descartables en los que sean servidas las dietas, deberán ser retirados una hora después de entregar cada tiempo de comida.

-
- e) Los refrescos deberán ser elaborados con agua purificada y de frutas naturales, evitando los colorantes artificiales, no deberán ser repetitivos durante la misma semana, ejemplo: tamarindo, limonada, piña, maracuyá, rosa de jamaica, horchata, cebada; 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.
- f) Las sopas deberán contener los siguientes ingredientes:
- Sopa de pollo deberá contener: $\frac{1}{4}$ de verduras, menudos de pollo ($\frac{1}{2}$ onza hígados y mollejas) y fideos (no espagueti).
 - Sopa de carne deberá llevar: $\frac{1}{4}$ verduras, $\frac{1}{2}$ onza de trozos de carne y fideos (no espagueti).
 - Sopa de arroz aguado deberá llevar: chipilín, menudos de pollo ($\frac{1}{2}$ onza hígados y mollejas) y $\frac{1}{4}$ verduras.
 - Sopa de moras, deberá llevar: $\frac{1}{4}$ de verduras, arroz y menudos de pollo ($\frac{1}{2}$ onza hígados y mollejas).
 - Sopa de frijoles: deberá llevar: $\frac{1}{2}$ Posta de res en trozos, macitas y $\frac{1}{4}$ verduras.
- g) Las ensaladas deberán prepararse con vegetales crudos (lechuga, tomate, pepino, zanahoria) y cocidos (ayote, pipianes, brócoli, coliflor y zanahorias) y aderezos o limón.
- h) Respetar los intercambios de carne de res, pollo o pescado según lo establece en el patrón de menú de cada dieta. Evitar colocar la parte de las alas del pollo como plato principal de las preparaciones al momento del ensamblaje.
- i) No utilizar pan dulce para servir como plato principal, en dietas normales y terapéuticas.
- j) El tamaño de la fruta se servirá a los usuarios, según los intercambios del menú, variando la fruta (manzanas, papaya, guayaba, piña, guineo, naranja, mandarina, sandía, melón, durazno o melocotón) de acuerdo a la estación del año.
- k) En los días festivos como Semana Santa, Día de la Madre, Navidad y Año Nuevo, se darán 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. Las preparaciones como: rellenos, crepas, pupusas y otros deberán llevar salsa de tomate natural.

- l) Todas las frutas y verduras deberán ser desinfectados o sanitizados con yodo o cloro.
- m) El agua utilizada en la elaboración de los alimentos debe ser filtrada.
- n) Presentar constancia del cambio mantenimiento del filtro, cada 6 meses a los respectivos Administradores de Contrato.

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

- a) Pan francés con peso de 30 gramos cada uno.
- b) Tortilla con peso de 40 gramos cada una.
- c) Pan de caja tamaño mediano.
- d) Pan cake de 12 centímetros de diámetro.
- e) Pan pita 12 centímetros de diámetro.
- f) Leche pasteurizada fluida con registro sanitario.
- g) Arroz entero cosecha 2018 con fecha de producción y vencimiento.
- h) Frijoles de cosecha 2018 con fecha de producción y vencimiento.
- i) Cereales con registro sanitario con fecha de fabricación y fecha de vencimiento.
- j) Carnes de res: cortes suaves, empacados al vacío, marca certificada, producción y vencimiento.
- k) Pollo entero, deshuesado, muslo o menudos: empacados al vacío, marca certificada, producción y vencimiento.
- l) Lonja de pescado: curvina, tiburoncillo o mero, empacados al vacío con fecha de producción y vencimiento.
- m) Lácteos con registro sanitario empacados al vacío con fecha de producción y vencimiento, UHT ó Ultra-Pasteurizado.
- n) Aceites de marca reconocida con fecha de producción y vencimiento.
- o) 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; además de realizar los procesos de producción y 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 y 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 de la Contratista 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.
- f) Dar un adecuado manejo a los desechos o desperdicios procedentes del servicio de alimentación según indicaciones del Ministerio de Salud.
- g) 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.
- h) Efectuar el control y registro de temperaturas del equipo refrigerante del servicio, como se establece en el **Anexo No. 7 de las Bases de Licitación.**

CLÁUSULA TERCERA: CONDICIONES DE ARRENDAMIENTO:

- a) El hospital dará en arrendamiento mientras dure la vigencia de este contrato un espacio físico donde se preparará, almacenará los productos y el mobiliario por la cantidad de **Diecisiete mil quinientos 00/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (\$17,500.00)**, los que se cancelarán en siete cuotas mensuales de **Dos mil quinientos 00/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (\$2,500.00)**, cada una.
- b) La Contratista entregará a la Unidad Financiera Institucional (UFI) un depósito por la suma de: **Dos mil quinientos 00/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**, en los primeros diez días hábiles posteriores a iniciar el contrato, que incluye el espacio físico donde se prepara, almacena y produce los alimentos, así como el resguardo de los productos y el mobiliario, dicho depósito 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 en que el Hospital incurriere para corregir daños, en caso que la Contratista al final de la vigencia del contrato no entregue las áreas, equipos y mobiliario limpios y en perfectas condiciones.
- c) La Contratista deberá presentar a los Administradores de Contrato, una fotocopia del recibo de ingreso que le emite la Unidad Financiera Institucional (UFI), donde se comprueba el pago del depósito en concepto de arrendamiento en los primeros diez días hábiles a la iniciación del contrato.
- d) El valor del Arrendamiento incluye:
- Área física para preparación de alimentos.
 - Bodega de almacenamiento para alimentos.
 - Servicios sanitarios.
 - Equipo de cocina: 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
 - Vapor para las marmitas (de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.)
 - Agua potable
 - 1 extintor
 - 3 carros repartidores
- e) El valor del Arrendamiento no incluye lo siguiente:
- ✓ Servicio telefónico
 - ✓ Suministro de gas propano
 - ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo del equipo
 - ✓ Oficinas administrativas
- f) La Contratista pagará dentro de los primeros 10 días hábiles de cada mes, el valor del arrendamiento, iniciando en el mes de enero de 2019.
- g) El único acceso para el ingreso de los proveedores de Insumos y/o alimentos para la Contratista es el portón sur, luego de la descarga deberán abandonar las instalaciones.

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 esta designe legalmente por el suministro de los productos objeto de este contrato, la cantidad de **TRESCIENTOS DIECIOCHO MIL SESENTA Y DOS 71/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US\$318,062.71)**, dicho monto incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios. El pago se efectuará en la 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 **no menor a SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO**, posteriores a la entrega del quedan, emitido por la Tesorería del Hospital, contra entrega de la factura Consumidor Final en Original (duplicado cliente) y dos fotocopias a nombre del Hospital Nacional San Rafael, detallando la descripción del producto según renglón, 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 original, emitida y firmada conjunta o separadamente por el Administrador de Contrato del Hospital. El pago se depositará en la cuenta corriente o de ahorro, proporcionada por la Contratista, a nombre de la misma, todo con base a la declaración jurada de pago, la cual será entregada en la Unidad Financiera Institucional al momento de tramitar Quedan o en su defecto a través de cheque.

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 **UNO POR CIENTO (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 162 del Código Tributario**, debiendo reflejar la Contratista en la factura el **UNO POR CIENTO (1%)** de retención, calculado sobre monto neto (valor sin IVA) de la factura consumidor final emitida.

Es de suma importancia que la factura esté elaborada correctamente, sin errores, enmendaduras, ni tachaduras y evitar así atraso 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 julio de dos mil diecinueve.

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: **GARANTÍA 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 DÍAS HÁBILES** 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 calendario,

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, según lo especificado en el **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 Y PERÍODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO. El servicio será proporcionado en las instalaciones del Hospital Nacional San Rafael, ubicado en final 4ª Calle Poniente Oriente No9-2, Santa Tecla, La Libertad, de acuerdo a las necesidades del mismo, para el período del **1 de Enero al 31 de Julio de 2019.**

CLÁUSULA NOVENA: ADMINISTRADORES DEL CONTRATO. La administración del presente contrato, estará a cargo de la Licenciada Lorena Patricia Barrientos de García, Auxiliar de Enfermería Hospitalaria con funciones de Colaborador Técnico de Nutrición, Sr. José Daniel Alvarenga, Cocinero con funciones de Encargado de Bodega en el Departamento de Alimentación y Dietas, y Licenciada Sandra del Carmen Martínez Rodríguez, Colaborador Técnico de Nutrición con funciones de Jefe de dicho Departamento, quienes actuarán de conformidad a

lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, y su respectivo Reglamento.

El Hospital, a través de los Administradores de Contrato, serán los responsables de verificar el cumplimiento de las cláusulas contractuales, quienes ejecutarán supervisión constante del servicio de alimentación, de acuerdo a la LACAP y RELACAP.

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 al 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.

Los Administradores de Contrato, notificarán a la Contratista, la conducta inapropiada de sus empleados, con la finalidad de cumplir con las Normas y Reglamentos del Hospital.

La Contratista devolverá las instalaciones y equipo recibido en iguales o mejores condiciones, de las que fueran entregadas por el Hospital.

En las evaluaciones realizadas por los Administradores del Contrato, se determinará que hubieran incumplimientos respecto a lo requerido por el Hospital, la Contratista recibirá una notificación y estará obligada 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 éste, 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 modificadorio, debiendo hacerse del conocimiento por medio del Titular del Hospital.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: INCUMPLIMIENTO. En caso de incumplimiento por parte de la Contratista de cualquiera de las obligaciones emanadas del presente contrato, por causas imputables a la misa, o deficiencia comprobada en la prestación del servicio, podrá declararse la caducidad del contrato, o en todo caso se hará acreedor de las multas establecidas en el **artículo 85** 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.

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 con 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, Departamento de La Libertad**; y La Contratista en **Pasaje Francisco Chacón, Barrio El Ángel, Departamento de Sonsonate**; Teléfonos: **2451-2310 y 2451-3610**, correo electrónico: **lg_archila@yahoo.com**.

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 veinte días del mes de diciembre de dos mil dieciocho.



CONTRATISTA
Burger House S.A. de C.V.
EL SALVADOR

b. b.