



MINISTERIO  
DE SALUD

MINISTERIO DE SALUD  
República de El Salvador, C. A.

## 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 ocho 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 No. 327**, 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 **art. 6 inc. 2º del Reglamento General de Hospitales del Ministerio de Salud**, con base en lo dispuesto en los **arts. 17 y 18 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 EL CONTRATANTE”**, por una parte; y por la otra: **INGRID MARÍA ORELLANA DE ARCHILA**, de treinta y siete años de edad, -----

-----, 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 en el Departamento 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 en el Registro de Comercio el día doce de junio de dos mil trece, al número 22 del Libro número 3107 del Registro de Sociedades, 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, sujeta al**

régimen de capital variable, 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 para la representación judicial y extrajudicial de la Sociedad y uso de la firma social se estará a lo dispuesto en el artículo doscientos sesenta y cuatro del Código de Comercio; y b) Certificación de Punto de Acta, extendida el día trece de febrero de este año, por la Señora Rosa María Archila Rivera, Secretaria de la Junta General Ordinaria de Accionistas de la Sociedad, inscrita en el Registro de Sociedades al número 98 del Libro 4193 del Registro de Comercio, 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 doce, de fecha veintinueve de enero del año dos mil veinte, en cuyo punto tres se tomó el acuerdo para el nombramiento del 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 de inscripción de dicha credencial en el Registro de Comercio; 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-03/2020**, que tiene por objeto la adquisición del "**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL HOSPITAL NACIONAL "SAN RAFAEL", PARA EL AÑO 2020**", 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 siguiente:

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



| RENGLÓN                         | DESCRIPCIÓN   | U/M | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL        |
|---------------------------------|---|-----|----------|-----------------|---------------------|
| 1                               | CÓDIGO: 81213027 - <b>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA CENTRAL DE EL SALVADOR.</b><br>Servicio de Alimentación, para usuarios del Hospital Nacional San Rafael, para el año 2020 (Período del 01 de Febrero al 31 de Mayo de 2020) | C/U | 4        | \$63,376.00     | \$253,504.00        |
| <b>MONTO TOTAL DEL CONTRATO</b> |   |     |          |                 | <b>\$253,504.00</b> |

**CLÁUSULA SEGUNDA: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES GENERALES.** El detalle aproximado de dietas a preparar y servir, así como las condiciones generales del servicio contratado, son los que se encuentran descritos en el **numeral 2 de las Bases de Licitación**, así como en la **Adenda No. 01** de las mismas.

**FORMAS DE PRESENTACIÓN DE MENÚS Y SOLICITUD DE HOJAS DE REQUISICIÓN DE DIETAS.**

**LA CONTRATISTA**, deberá presentar menús cíclicos para 4 semanas, en dietas normales y terapéuticas, y dietas Pediátricas cumpliendo con calorías e intercambios solicitados y las características organolépticas de los alimentos, sin alterar el precio unitario (los cuales podrán ser modificados al surgir la necesidad y no deberá alterar el costo de la dieta).

Los menús deben ser entregados en original, firma y sello por Nutricionista responsable de **La Contratista** y entregar al Departamento de Alimentación y Dietas y Administradores de Contrato el primer día hábil siguiente a la fecha de distribuido el presente contrato (NO SE ACEPTARÁN FOTOCOPIAS), para el expediente correspondiente; los documentos anteriormente enunciados, deberán entregarse en formato digital (CD).

Los menús cíclicos deben reflejar el valor de energía (expresado en calorías) e intercambios a la par de cada preparación y en casos de dietas modificadas en macro nutrimentos y micro nutrimentos deberá ser especificado en cada menú y los tamaños de la porción de cada alimento deberán cumplirse, en tazas, onzas o cucharadas.

**Indicará la base teórica utilizada para el cálculo de la energía de los alimentos.**

Además deberá presentar las recetas de los menús (con sus respectivos ingredientes y procedimientos y los cuales serán verificados por los Administradores de Contrato durante la ejecución del contrato) en caso de observar incumplimiento en los menús adjudicados se procederá al retiro de la preparación para su corrección.

Para todas las preparaciones de los menús contratados, debe indicar en forma separada el valor de calorías, según se ha ejemplificado en la página 18 de las Bases de Licitación.

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

- a) El menú semanal para la dieta normal y la dieta terapéutica deberá llevar sopas de lunes a domingo (todos los días) y con una temperatura adecuada, en el tiempo del almuerzo, evitando sopas artificiales, únicamente sopas nutritivas de mora, espinaca, chipilín; más  $\frac{1}{4}$  taza de verduras con  $\frac{1}{2}$  onza de carne de res o pollo además de: arroz, fideos o coditos (se podrá elegir uno de estos ingredientes) servidos en vasos de 4 onzas a excepción de las dietas con restricción de líquidos o con restricción de sodio, dichos menús no deben ser repetitivos en la misma semana.
- b) De lunes a domingo, para las dietas normales y terapéuticas el menú deberá incluir únicamente refrescos naturales (arrayan, mora, piña, maracuyá, limonada, naranjada, tamarindo, ensalada, sandía, melón, entre otros) y no se aceptarán refrescos artificiales ni refrescos naturales que lleven semillas



como el chan o granadía, y para la elaboración de los mismos se debe utilizar agua filtrada.

- c) De lunes a domingo el menú de las dietas normales y terapéuticas deberá incluir fruta de estación en los menús de almuerzo (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, las cuales no se deben repetir en el mismo día, ni en más de dos días continuos o en diferente preparación) A excepción de los adultos mayores a los cuales se les deberá incluir frutas de estación de consistencia suave y de fácil deglución, además se deben brindar frutas de bajo índice glicémico en las dietas de diabético de 1500 y de 1800 calorías y para las dietas mecánicamente suave se deben brindar frutas de fácil deglución.
- d) Las dietas deben entregarse con una temperatura adecuada, las cuales deben entregarse en carros térmicos.

**LA CONTRATISTA**, a través de la supervisión deberá velar por que la preparación y el número de intercambios sean acordes al número de porciones especificadas en los patrones de menú y de acuerdo con las especificaciones dieto terapéuticas requeridas.

**LA CONTRATISTA**, deberá contar con un mínimo de 10 a 15 raciones extra por cada tiempo de comida, (las cuales deben reflejarse en un listado de dietas extra por tiempo de comida, anexo 8 y ser entregado a los Administradores de Contrato, en caso del tiempo de cena o de no encontrarse uno de los administradores deberá entregarse a primera hora el día hábil siguiente a primera hora), para cubrir con cualquier solicitud extra, el cual debe ser entregado con un tiempo mínimo de diez minutos y máximo de 15 minutos, después de ser recibido en el Departamento de Alimentación y Dietas, y al recibir vale de alimentación extra en los distintos servicios de Hospitalización deberá entregarse a la brevedad posible con un tiempo máximo de 20 minutos posterior a la entrega del vale extra durante el recorrido del carro repartidor asignado por área, de lo contrario dichas dietas no se incluirán para su cancelación.

Deben asignarse a cada carro repartidor 2 recursos operativos, y **LA CONTRATISTA** debe contar con tres Profesionales de Nutrición para la supervisión del área de producción, despacho y entrega de dietas en los distintos servicios de Hospitalización de Lunes a Viernes y en fin de semana deberán contar con 1 profesional en nutrición como mínimo.

En menú para usuarios con Patología de Diabetes Mellitus de los servicios de Hospitalización deberá incluir dos refrigerios contemplado en el costo de las dietas terapéuticas en el refrigerio de las 10 am y se deben incluir frutas de bajo contenido Glicémico, y en el refrigerio de las 5 pm deberá incluir carbohidratos complejos de bajo índice glicémico y dejar con el plato principal a cada usuario. En el caso de Bienestar Magisterial se coordinará con el Personal de Enfermería para establecer el mecanismo de entrega, las dietas servidas al área de Pediatría deben incluir dos refrigerios contemplados en el costo de las dietas, el cual será servido en desayuno y almuerzo y dejarse con el plato servido a cada usuario en los tiempos señalados. Se establece que cada refrigerio debe llevar nombre de usuario, número de cama y tipo de dieta servida.

Para los menús de las dietas del área de Pediatría, deberá respetarse las recomendaciones nutricionales que brindan los lineamientos técnicos de prescripción de dietas para cada edad, además para la elaboración de los menús pediátricos deberá incluir menús cíclicos para usuarios con diarreas (en los cuales no se deberá incluir, lácteos y azúcar en las bebidas), En el caso de los niños con Neumonía (no se incluirá edulcorante, ni alimentos que lo contengan) Entregando para ambos casos dos refrigerios contemplados dentro del costo de la dieta).

Incluir cuatro menús cíclicos del Servicio de Ginecología y obstetricia para dietas normales o corrientes y blandas separados de los menús solicitados.

Se debe Incluir diferencia en los menús de Líquidos Claros y Completos para usuarios con diabetes y se deberá especificar la preparación a servir, y se deberá cumplir con las especificaciones de un menú cíclico.



El pan francés deberá ser incluido exclusivamente en el desayuno y cumplir el peso solicitado al igual que la tortilla la cual debe entregarse en almuerzo y cena.

Ninguna de las preparaciones deberá incluir consomé o cubitos, se deberá utilizar únicamente especias y hierbas aromáticas.

**LA FORMA EN QUE DEBERÁN SER ENTREGADAS LAS SOLICITUDES DE REQUISICIÓN DE DIETAS:**

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 los siguientes requisitos:

- a) Nombre completo según expediente clínico: Respetando los datos del cuadro clínico en cada tiempo de comida, para que al consolidarlo en el Departamento de Alimentación y Dietas el nombre completo debe coincidir en los tres tiempos de comida.
- b) Fecha.
- c) Sello del servicio
- d) Firma según DUI
- e) Sello de la enfermera que elabora la hoja de requisición
- f) Firma y sello respectivo de la enfermera que verifica entrega de las dietas o vale extra.

El nombre completo y firma según DUI del encargado de la empresa adjudicada que recibe hoja de requisición de dietas y entrega los alimentos al servicio respectivo. La hoja de requisición de dietas debe realizarse con letra legible, sin tachaduras ni enmendaduras, con tinta de color azul, la empresa que resulte adjudicada en la Licitación será responsable de recibir y revisar cada una de ellas y así mismo deben informar a los administradores de contrato y posteriormente devolver inmediatamente al servicio de Hospitalización que solicita, si existieran errores en el llenado y obteniendo previamente una copia a color de la hoja de requisición recibida, si el personal de enfermería del servicio solicitante se rehusara a elaborar hoja de



requisición de dietas para corregir el error, se buscara a la jefe del servicio o encargada del área en sustitución de la jefatura el día en que suceda el inconveniente para su corrección, y en casos de fin de semana deberá informar el inconveniente a la Nutricionista Hospitalaria en Ausencia de los Administradores de Contrato, y el día lunes a primera hora informar a la jefe de enfermería del área y a los administradores de contrato, al no obtener solución, la empresa que resulte adjudicada deberá realizar reporte por escrito con letra legible en libro de inconsistencias del Departamento de Alimentación y Dietas por tiempo de comida e informar a los administradores de contrato, antes de que las hojas de requisición sean entregadas al Departamento de Alimentación y Dietas, en caso contrario las dietas contenidas en dicha requisición no podrán 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.

Los horarios de entrega de hojas de requisición, de los diferentes servicios de Hospitalización serán:

- a) Desayuno deberá ser entregada antes de las 6:30 am, y deberá ser enviado por el personal del servicio de Hospitalización,
- b) Almuerzo deberá ser entregada hasta las 9:30 am, a excepción de Emergencia, Observación, debido a las altas tempranas enviarán las hojas de requisición hasta las 10:30 am;
- c) Cena deberá entregarse hasta las 2:30pm y 3:00 pm en los servicios de Partos y Obstetricia.

Este horario debe ser respetado por cada uno de los servicios de Hospitalización (de lo contrario el Departamento de Alimentación y Dietas enviara informe mensual a la Jefatura del Departamento de Enfermería y de esta forma evitar el atraso en la entrega de los alimentos a los pacientes) Las hojas de requisición del almuerzo y cena, deberá ser recolectadas por el personal de la empresa que resulte adjudicada y deberá notificar por escrito en libro de novedades a diario a los administradores de



contrato sobre 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 correspondientes para cada uno de los Servicios de Hospitalización.

Cada tres meses uno de los Administradores de Contrato, Jefe de enfermeras o su delegado; y profesionales en Nutrición de la empresa adjudicada se reunirán para abordar observaciones, quejas o sugerencias de las diferentes áreas donde se distribuyen alimentos, para lo cual la contratista deberá brindar reporte por escrito de los inconvenientes obtenidos por trimestre a los administradores de contrato con una semana previa a la reunión, Para lo cual en los primeros 15 días de iniciado el contrato se entregarán las fechas por escrito y el lugar de las reuniones, brindado además informe de acuerdos obtenidos a la contratista. Al no contar con asistencia del personal de Enfermería se elaborara acta de inasistencia, librando de toda responsabilidad al Departamento de Alimentación y Dietas de inconsistencias observadas en el servicio de Alimentación. El hospital convocara 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.

Horario General de Distribución de alimentos en el hospital:

| Tiempo /comida | Hora                   |
|----------------|------------------------|
| DESAYUNO ..... | 07:30 am a 08: 30 a.m. |
| ALMUERZO ..... | 11:30 am a 12:30 md.   |
| CENA .....     | 05:00 pm a 06:00 pm.   |

#### **OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA**

- 1) Está sujeta a normas, Reglas y Supervisión del Hospital.
- 2) Deberá enviar al Administrador de Contrato, Jefatura de Alimentación y Dietas, los menús cíclicos programados los cuales deberán mencionar el tamaño de la

porción, las calorías de cada una de las preparaciones y los intercambios para cada preparación al inicio del contrato.

- 3) 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).
- 4) Deberá proporcionar uniformes a sus empleados (pantalón negro de vestir, camisa blanca identificado con el logo de la Empresa, delantal de color blanco y zapatos cerrados antideslizantes), además deberá presentar al Departamento de Alimentación y Dietas el plan semanal de los recursos humanos, los cuales deberán distribuirlos de la siguiente manera: área de producción: 10 recursos como mínimo cubriendo de lunes a domingo; de estos designar 1 recurso para apoyar el área de fórmulas lácteas el cual deberá estar capacitado (deberán brindar colaboración por una hora de 7 am a 8am de lunes a domingo o según la necesidad existente para las funciones designadas por la Jefe del Departamento de Alimentación y Dietas) y así también cubrir incapacidades, permisos personales, días libres, vacaciones y asuetos dejando constancia en formato según anexo 7) el personal de bodega será independiente de los 10 recursos antes mencionados el cual debe ser: 1 recurso como mínimo, y 3 profesionales en Nutrición como mínimo para la supervisión de los carros repartidores de alimentos de Lunes a Viernes y en fin de semana deberán contar con un profesional en Nutrición como mínimo.
- 5) Garantizar que el personal con el que prestara el servicio esté en constante actualización de los conocimientos de la materia, para lo cual elaborará y presentará un plan de capacitación trimestral en el cual deberá estar presente realizando la verificación de lo impartido los administradores de contrato, con los siguientes temas a desarrollar:
  - a) Manipuladores de Alimentos, (Manipulación adecuada de alimentos, salud del manipulador, almacenamiento, transporte e higiene de alimentos).
  - b) Lineamientos Técnicos de Prescripción de dietas.
  - c) Relaciones Interpersonales.



- d) Seguridad e Higiene ocupacional.
  - e) Capacitación de Salud Mental (Motivación personal, manejo de estrés).
  - f) Deberá mantener el área libre de insectos y roedores, para lo cual presentará el plan de fumigación que especifique fechas de realización, ficha técnica de insecticidas a utilizar en las áreas de preparación de alimentos, mobiliario y equipo; el plan deberá entregarlo al iniciar el servicio en el Departamento de Alimentación y Dietas para dicha supervisión.
- 6) 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 redcilla en el cabello, mascarillas utilizadas correctamente y distribución de los alimentos para los usuarios.
- 7) Proporcionar refrigerio a dietas Normales 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.
- 8) **LA CONTRATISTA** asignará un responsable de limpieza; deberá poseer equipo y uniforme adecuado (pantalón negro, camisa blanca identificado con el logo de la Empresa, delantal de color blanco y zapatos cerrados antideslizantes, y mascarilla descartable, (guantes de hule exclusivamente para llevar los desechos al depósito de basura) dicho recurso será el encargado de la recolección de descartables para lo que la contratista deberá proveer contenedores plásticos con tapadera y ruedas color negro o gris, con una capacidad de 50 a 60 galones cada uno que cumplirá la función de recolectar los desechos de los servicios de Hospitalización (deberá realizar la anotación correcta en el formato estipulado de los descartables que aún quedan en los servicios de hospitalización). Es obligación del contratista realizar la limpieza del área de producción al finalizar cada preparación de tiempo de comida y las veces que sea necesario, en las área de producción, (oficina de jefatura del Departamento de Alimentación y Dietas y de Nutricionistas Hospitalarias, área de fórmulas lácteas y Servicios sanitarios) área de marmitas 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 asignado a esta función.

- 9) 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 viernes para lograr la supervisión de los carros repartidores de alimentos en los diferentes servicios de Hospitalización, y en fin de semana al menos 1 profesional en nutrición, que realice 1 recorrido general verificando de esta forma la entrega estipulada).
- 10) Para el área de Albergue Materno serán entregadas las hojas de requisición de dietas o vales de alimentación extra, (los cuales deben ser firmados y sellados por Jefe de la División Administrativa) a la empresa que resulte adjudicada, en el Departamento de Alimentación y Dietas y será responsabilidad de la Empresa la entrega al área mencionada con el fin de dar cumplimiento a la entrega de dietas por paciente.
- 11) Para el área del Centro de Desarrollo Infantil deberá presentar menú cíclico de almuerzo con refrigerio en base a niños de 1 a 12 años cumpliendo las especificaciones de los Lineamientos Técnicos de Prescripción de dietas tal como lo especifica el cuadro 3 con igual precio que las dietas adjudicadas para el área de Pediatría en el tiempo de almuerzo en la cual el refrigerio va contemplado dentro del mismo costo, y dicho refrigerio se brindara a las 3 pm por la empresa contratada en edificio anexo y deben ser solicitadas en hojas de requisición, la cual debe entregarse en el Departamento de Alimentación y Dietas de dietas o vales de alimentación extra, antes de las 10 am (y deben ser firmados y sellados por Coordinadora del Centro de Desarrollo Infantil)
- 12) **LA CONTRATISTA** deberá garantizar el consumo de alimentos inocuos, sanos, en buen estado y nutritivos para los usuarios del Hospital Nacional San Rafael.
- 13) **LA CONTRATISTA** deberá dejar UNA MUESTRA DEL PLATO QUE ES 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.

14) Los líquidos claros deberán incluir 2 vasos de 4 onzas de alimentos por cada tiempo de comida, como se detalla a continuación:

Las dietas de líquidos claros deberán incluir:

- a) En el Desayuno: **jugos** de frutas naturales, (no se deben incluir bebidas artificiales) atol de bebidas fortificadas, gelatina natural, (no se incluirán gelatinas de sabores) maicena, avena, colados de frutas sin colorantes entre otros.
- b) En el Almuerzo: caldo de vegetales, caldo de pollo o res desgrasado, jugos de frutas naturales de acuerdo a la fruta de estación o gelatina natural, entre otros, los cuales no deben coincidir por semana.
- c) En la Cena: atoles de bebidas fortificadas, (té de manzanilla, manzana con canela o Jamaica), refrescos de frutas naturales o gelatina natural entre otros.

Los líquidos completos deberán incluir 3 vasos de 8 onzas de alimentos por cada tiempo de comida deberán incluir:

1. En el Desayuno: jugos de frutas naturales, atol de maicena, avena o bebidas fortificadas, leche los cuales deberán contener canela, para mejorar la digestibilidad de los mismos, gelatina natural; purés de frutas Naturales sin colorantes entre otros.
2. En el Almuerzo: licuado de vegetales, licuado de pollo o res, jugos de frutas o refrescos naturales, gelatina natural, flan natural, purés de vegetales, entre otros. Los purés de res, pollo deben ser libres de irritantes.
3. En la Cena: atoles de maicena, avena o bebidas fortificadas, jugo de frutas, té o gelatina natural, puré de frutas naturales sin colorantes, entre otros, pero deberán contener canela para mejorar la digestibilidad de los mismos.

- 15) Deberá cumplir con las normas higiénicas y de salubridad para la manipulación de alimentos en recepción, elaboración y distribución de los mismos.
- 16) Acatar las observaciones realizadas por el Administrador de Contrato, así como mantener atención sobre la satisfacción de los usuarios.
- 17) Deberá contar con cucharas y tazas medidoras, pinzas y balanza digital entre otros utensilios necesarios para garantizar la calidad y cantidad para entregar cada una de las preparaciones por tiempo de comida en los distintos servicios del Hospital si se observase la falta de utensilios necesarios para servir y hacer cumplir las cantidades establecidas en los diferentes tipos de dietas, los administradores de contrato garantizarán el buen uso y cumplimiento del menú establecido.
- 18) **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.
- 19) 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.
- 20) **LA CONTRATISTA** deberá contar con el personal adecuado mínimo 1 Nutricionista y dos personas en la entrega de alimentos para los usuarios, para mejorar la distribución en al menos dos carros repartidores por tiempo de alimentación de lunes a viernes y al finalizar el recorrido deberán realizar un recorrido general observando la entrega de los alimentos y de cualquier inconveniente, y en fin de semana 2 personas por carro repartidor para la distribución y una profesional en nutrición la cual deberá realizar un recorrido general para verificar cualquier inconveniente y la contratista podrá modificar el recorrido actual de forma que pueda mejorar el proceso en los diferentes servicios de Hospitalización (previo a informar a los administradores de contrato).



- 21) Deberá prestar el servicio objeto de la presente licitación, inclusive en casos fortuitos, de fuerza mayor y emergencia nacional.
- 22) Es responsable de incluir en el servicio de alimentación para los usuarios los diferentes materiales Descartables: Platos biodegradables con divisiones, vasos, cucharas, tenedores los cuales deberán ser cubiertos con papel film y entrega de servilletas en cada tiempo que utilizarán para la entrega de las dietas y deberán mantener las existencias a suministrar.
- 23) 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 al Administrador de Contrato, asegurando que todo su personal esté previamente capacitado en el área que le será asignada.
- 24) Se entregara al Administrador 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 planilla de ISSS) mensualmente; además copias de exámenes, como lo exige la Norma Técnica de Alimentos vigente, artículo 35, se deberá incluir cultivo faríngeo y Radiografías de tórax, los primeros cinco días hábiles al iniciar el contrato y cada seis meses al personal recién ingresado.
- 25) Un representante de **LA CONTRATISTA** se reunirá con el Administrador de contrato 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, las cuales deben ser entregadas posterior a la revisión por parte del contratista a las 8 am entregando gerencial completo con reporte de inconsistencias de las diferentes hojas de requisición de los servicios de Hospitalización de los tres tiempos de alimentación dejando constancia de cada comparación realizada en libro de actas perteneciente al Departamento de Alimentación y Dietas, además deberá informar la cantidad de altas y procedimientos o fallecidos que se encuentren en las hojas de requisición.



- 26) **LA CONTRATISTA** deberá colocar nombre completo y firma según DUI a las hojas de requisición de alimentos en la recepción y después de ser entregados los alimentos 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 en el espacio indicado de la hoja de requisición para la empresa adjudicada.
- 27) 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, por lo cual debe contar con personal eventual o de llamada y sustituir al recurso enfermo.
- 28) Se deberá brindar alimentos contemplados dentro del costo de las dietas para Pediatría a madres de escasos recursos de pacientes en el área de pediatría o casos especiales en específico a aquellas que brinden lactancia materna y beneficien el estado de salud del paciente previa autorización por Nutricionista Hospitalaria lo cual se contemplara en conjunto y por escrito con el personal de enfermería, para lo cual se realizara vale de alimentación extra específico para el caso en donde se solicitara dieta con el nombre del paciente y el nombre de la madre a quien se le brindara el alimento, el cual será responsabilidad de **LA CONTRATISTA** entregar al personal de enfermería con numero de cuna, nombre del niño o niña y tipo de dieta, y el personal de enfermería deberá entregar a madre de paciente.
- 29) Solicitar un reporte trimestral al inspector de alimentos de la unidad de salud Dr. Carlos Díaz del Pinal, sobre las condiciones sanitarias del servicio de alimentación.
- 30) Deberá presentar al Administrador 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 (Anexo No 2 y 2B); deberá contener un plan de lavado para las paredes y pisos del departamento de acuerdo al formato (Anexo No. 3).
- 31) Será responsable del MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO del área física, equipo y mobiliario que se le entregue en acta de activo fijo; y también



aportará todos los Repuestos que sean necesarios en el mantenimiento para lo cual se coordinará con la Jefe del Departamento de Alimentación y Dietas para elaborar un plan de mantenimiento el cual deberán reflejar en informe mensualmente las acciones realizadas; y será éste departamento el encargado de verificar la buena ejecución del plan enviando un informe a la UACI en el informe trimestral respectivo.

- 32) Deberá garantizar que el personal asignado en el servicio, cumpla con las reglas de seguridad en higiene y manipulación de alimentos de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS).
- 33) **LA CONTRATISTA** deberá garantizar el consumo de alimentos inocuos, sanos, en buen estado y nutritivos para los pacientes.
- 34) Deberá cumplir con las normas higiénicas y de salubridad para la manipulación de alimentos en recepción, elaboración y distribución de los mismos.
- 35) Atender las observaciones realizadas al servicio por la supervisión del Hospital, así como mantener atención sobre la satisfacción de pacientes.
- 36) El agua deberá ser filtrada para el consumo de pacientes hospitalizados. (Filtro que deberá cambiarse 2 veces al año como mínimo y de acuerdo a la calidad del mismo).
- 37) Las verduras deberán desinfectarse con puriagua o lejía en gotas.
- 38) La constancia de respaldo financiero de capital de trabajo será para evitar problemas cuando el hospital por motivos de fuerza mayor no pueda pagarles en los 30 días hábiles del mes siguiente, y su compañía pueda darle cumplimiento al artículo 447 del Código de Comercio que literalmente dice: ***“Debe constituirse una provisión o reserva para proveer al cumplimiento de las obligaciones que respecto a su personal tenga el comerciante en virtud de la ley o los contratos de trabajo”***
- 39) Los productos deben estar etiquetados según el método PEPS (debe registrar fecha de elaboración y vencimiento).

**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 o a cada usuario. En los diferentes servicios de Hospitalización, que envíen la hoja de requisición de dietas o vales de alimentación extra, deberán capacitar al personal de **LA CONTRATISTA** sobre los lineamientos LGBTI.
- b) El personal de enfermería deberá acompañar a **LA CONTRATISTA** verificando la entrega de alimentos, de acuerdo al nombre colocado en la hoja de requisición de dietas, según el manual de descripción de puestos del Ministerio de Salud. (Al no realizarlo deberán informarlo oportunamente a los Administradores de contrato)
- c) Los alimentos del usuario que no estuviese en su cama o se encuentre recibiendo procedimiento médico al momento de servir, no se entregara la dieta solicitada y el personal de enfermería deberá marcar en la hoja de requisición de dietas por procedimiento y al regresar el usuario, se podrá solicitar por vale de alimentación extra: dieta de líquidos completos, después de los horarios establecidos.
- 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 por el personal de limpieza una hora después de entregar cada tiempo de comida el cual deberá ser verificado por los administradores de contrato (ver anexo 21 contenido en la Adenda No. 01 de las Bases de Licitación).
- f) Las ensaladas deberán prepararse con vegetales crudos y cocidos variados y aderezos naturales ò limón.



- g) Respetar los siguientes intercambios: de carne de res, de pollo, 2 pastas con proteína, 1 preparación con relleno y 1 proteína el cual debe cumplirse según los intercambios.

Se deben incluir en las preparaciones semanales para los tiempos de almuerzo la siguiente distribución siguiente 2 veces por semana pollo, dos veces por semana carne, 2 vez por semana pastas y una vez por semana rellenos con una proteína como carnes molidas de pollo o de res.

- h) No utilizar pan dulce para servir como plato principal, en dietas Normales solo como complemento.
- i) 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.
- j) No se aceptaran preparaciones dentro de los menús cíclicos guineo al horno, quineo en gloria, pupusas, tamales, lentejas y tortas nutritivas, ni preparaciones que no se acepten culturalmente en la población salvadoreña
- k) En los días festivos como Semana Santa, Día de la Madre, Día del Padre Navidad y Año Nuevo, día del niño y otras festividades se darán alimentos acorde a la festividad (Haciendo preparación diferente del menú contratado) y presentando una nota sobre la preparación a realizar con una semana de anticipación al día festivo, a cada administrador de contrato; sobre la preparación a realizar para la aceptación del menú por los administradores de contrato.
- l) Presentar constancia del cambio y mantenimiento del filtro, cada 6 meses a los respectivos Administradores de los contratos e informar cuando se realice el cambio y mantenimiento.

**CARACTERÍSTICA 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) Leche pasteurizada fluida con registro sanitario.
- e) Arroz entero cosecha 2019 con fecha de producción y vencimiento.
- f) Frijoles de cosecha 2019 con fecha de producción y vencimiento.

- g) Cereales con registro sanitario con fecha de fabricación y fecha de vencimiento
- h) Carnes de res: cortes suaves, empacados al vacío, marca certificada.
- i) Pollo entero, **deshuesado**, muslo o menudos: empacados al vacío, marca certificada.
- j) Lácteos con registro sanitario empacados al vacío con fecha de producción y vencimiento.
- k) Aceites de marca reconocida, bajos en grasas saturadas y grasas trans con fecha de producción y vencimiento.
- l) Sal yodada

### **CONSIDERACIONES GENERALES DEL SERVICIO**

El servicio contratado a brindar consiste en elaborar y distribuir los alimentos con calidad, a los usuarios del Hospital Nacional San Rafael 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 dietas que los contemplan, proporcionando las calorías e intercambios 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 de lo contrario dichas dietas no serán agregadas para su cancelación. Anexo 8.
- e) El personal deberá usar su uniforme completo, limpio y ordenado: 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.



- f) El personal de la empresa 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, deberán informar la cantidad de desperdicios por tiempo de comida a los administradores de contrato, ya que de esta forma se comprueba que no se utilicen alimentos ya preparados (Anexo 22 contenido en la Adenda No. 01 de las Bases de Licitación).
- h) El ingreso y salida del personal de la empresa 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, así como también deberán realizar registro al personal de bodega (vehículo, bolsas o maletines).
- i) Efectuar el control y registro de temperaturas del equipo refrigerante del servicio, como se establece en el Anexo No. 5, lo cual será verificado por los administradores de contrato.
- j) **LA CONTRATISTA** devolverá las instalaciones y equipo recibido en iguales o mejores condiciones, de las que fueran entregadas por el hospital.
- a) Si mediante las evaluaciones realizadas por los administradores del contrato, se determina 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 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 **DIEZ MIL 00/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTE AMERICA (\$10,000.00)**, los que se cancelarán en cuatro 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 la firma del 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 entregare las áreas, equipos y mobiliario limpios y en perfectas condiciones.
- c) **LA CONTRATISTA** deberá presentar a los administradores del Contrato, una fotocopia del recibo de ingreso que emite la Unidad Financiera Institucional mensualmente, 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.
  - Servicio sanitario.
  - Equipo de Cocina: 2 congelador horizontal, 2 cuartos fríos, 1 marmita, 2 campanas de extracción de humo, 3 mesa de trabajo de acero inoxidable mediana, 1 cámara refrigerante vertical.
  - Consumo de electricidad



- 1 Molino
  - Vapor para la marmita (de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.)
  - Agua potable.
  - 1 extintor.
- 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** pagara dentro de los primeros 10 días hábiles de cada mes comprendido dentro del plazo contractual, el valor del arrendamiento, iniciando en el mes de marzo de 2020, ya que en el mes de febrero de dicho año, los cancelará en la forma estipulada en el literal b) de la presente cláusula contractual.
- 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 este designe legalmente por el suministro del servicio objeto de este contrato, la cantidad de **DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CUATRO 00/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US\$253,504.00)**, el cual será pagado en cuatro cuotas mensuales por esta Institución, 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, ubicada en final 4<sup>a</sup> Calle Oriente No. 9-2, Santa Tecla, La Libertad, en Dólares de los Estados Unidos de América, en un plazo no menor de 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 servicio según renglón, número de la Licitación, número de Resolución de Adjudicación, número de Contrato, número de renglón, unidad de medida, cantidad, precio unitario y precio total, debidamente firmada y sellada de recibido, Acta de recepción original, emitida y firmada por el Administrador de Contrato del Hospital (**art. 77 RELACAP**) y **LA CONTRATISTA**. El pago se depositará en la cuenta corriente o de ahorro, proporcionada por **LA CONTRATISTA** a nombre de la misma, todo con base en la **DECLARACIÓN JURADA DE PAGO**, la cual será entregada en la Unidad Financiera Institucional al momento de tramitar Quedan o en su defecto el pago se realizará 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 **art. 162 del Código Tributario**, debiendo reflejar **EL 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 atrasos en los pagos.

**CLÁUSULA QUINTA: VIGENCIA.** La vigencia del presente contrato es desde el uno de febrero de dos mil veinte hasta el treinta y uno de mayo del mismo año.

**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 diez por ciento (**10%**) 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 posteriores a la finalización de la vigencia de este contrato. En caso que se autorice el incremento al contrato, **EL HOSPITAL** solicitará a **LA CONTRATISTA**, Garantía adicional de Cumplimiento del Contrato por el diez por ciento (10%) del valor incrementado (**art. 37 RELACAP**). La garantía deberá presentarse en original y una copia, en la UACI del Hospital Nacional “San Rafael” ubicada en Final 4<sup>a</sup> 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 Adjudicación; 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 4<sup>a</sup> Calle Poniente Oriente No9-2, Santa Tecla, La Libertad, de acuerdo a las necesidades del Hospital, para el período del **1 de Febrero al 31 de Mayo de 2020.**

**CLÁUSULA NOVENA: ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.** La administración del presente contrato, estará a cargo de: **José Daniel Alvarenga, Cocinero, Thelma Yanira Ramírez de García, Cocinera y Lorena Patricia Barrientos de García, Colaborador Técnico en Nutrición con funciones de Jefe del Departamento de Alimentación y Dietas,** 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 del Hospital, están obligados a retirar cualquier preparación que no cumpla con las características organolépticas; cantidad estipulada según el menú, 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 contratados 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.

**CLÁUSULA DÉCIMA: MODIFICACIONES.** El presente contrato podrá ser modificado de común acuerdo entre las partes en caso de ser necesario, para tal efecto se emitirá la resolución correspondiente, por parte del Titular del hospital.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: INCUMPLIMIENTO.** En caso de incumplimiento por parte de **LA CONTRATISTA** a las obligaciones emanadas del presente contrato, se aplicarán las multas establecidas en el **art. 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 **arts. 92 al 100 LACAP.**

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: ACCIDENTE LABORAL: EL HOSPITAL** no será responsable ni responderá por accidentes laborales ocurridos al personal de **LA CONTRATISTA**, en el desempeño de las funciones del servicio contratado.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: CRITERIOS SOSTENIBLES DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA LA PREVENCIÓN Y ERRADICACIÓN DE TRABAJO DE LA NIÑEZ EN LAS COMPRAS PÚBLICAS.** Si durante la ejecución del contrato se comprobare por la Dirección General de Inspección de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, incumplimiento por parte de **LA CONTRATISTA** a la normativa que prohíbe el trabajo de la niñez y de protección de la persona adolescente trabajadora, se deberá tramitar el procedimiento sancionatorio que dispone el **art. 160 LACAP** para determinar el cometimiento o no durante la ejecución del contrato de la conducta tipificada como causal de inhabilitación en el **art. 158 Romano V literal b) LACAP**, relativa a la invocación de hechos falsos para obtener la adjudicación de la contratación. Se entenderá por comprobado el incumplimiento a la normativa por parte de la Dirección General de Inspección de Trabajo, si durante el trámite de reinspección se determina que hubo subsanación por haber cometido una infracción, o por el contrario si se remitiere a procedimiento sancionatorio y en éste último caso deberá finalizar el procedimiento para conocer la resolución final.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 SÉPTIMA: JURISDICCIÓN.** Para los efectos legales del Contrato, expresamente las partes contratantes nos sometemos a la Jurisdicción de los tribunales de esta Ciudad. **LA CONTRATISTA** -en caso de acción judicial en su contra- 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 OCTAVA: 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 NOVENA: NOTIFICACIONES.** Las notificaciones entre las partes deberán hacerse por escrito y tendrán efecto a partir de la fecha de vigencia del presente contrato 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 **Edificio Plaza Burger, Pasaje Francisco Chacón, Barrio El Ángel, Departamento de Sonsonate; Teléfono: 2451-2310.**

Así nos expresamos las partes 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 diecisiete días de febrero de dos mil veinte.

**TITULAR**

**CONTRATISTA**