



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, **ANA MARGARITA DE LA O MELARA**, de cuarenta años de edad, Doctora 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. 1250 - BIS**, emitido por el Ministerio de Salud, en la Ciudad de San Salvador el día veintiuno de julio de dos mil veinte, con personería jurídica según el **art. 6 inc. 2° 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 ocho años de edad, Empresaria, -----

-----, 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 de dos mil trece, 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 doscientos sesenta y cuatro del Código de Comercio; y b) Certificación de Punto de Acta, extendida el día trece de febrero de dos mil veinte, 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-ADA-UE-CA-LA-02/2021**, que tiene por objeto la adquisición de "**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL HOSPITAL NACIONAL "SAN RAFAEL", PARA EL AÑO 2021**", 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 el suministro del siguiente producto:



RENGLÓN	DESCRIPCIÓN	U/M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	CÓDIGO: 81213012 - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y USO DE INSTALACIONES EN ZONA CENTRAL DE EL SALVADOR. Servicio de alimentación y uso de instalaciones en zona central de El Salvador. (Correspondiente al periodo del 1 de Enero al 31 de Julio de 2021)	C/U	7	\$44,197.60	\$309,383.20
MONTO TOTAL DEL CONTRATO					\$309,383.20

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.**

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 una plataforma digital, para lo cual es necesario que LA CONTRATISTA asigne por cada carro distribuidor de alimentos una Tablet la cual deberá ser protegida de contaminación (por ejemplo papel film, plástico, etc), con el objetivo de obtener un adecuado control en la entrega de alimentos.

Los datos a introducir en la plataforma digital deberá 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 coincida en los tres tiempos de comida.
- b. Fecha
- c. Numero de cama
- d. Servicio.
- e. Edad

- f. Nombre completo del recurso que ingresa los datos
- g. Tipo de dieta

En el caso que se tuviere problemas con el sistema de plataforma digital, se llenara la hoja en físico. 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 llenado de la plataforma digital, de los diferentes servicios de Hospitalización serán:

- a)** Desayuno deberá ser solicitado antes de las 6:30 am, y deberá ser enviado por el personal del servicio de Hospitalización,
- b)** Almuerzo deberá ser solicitado 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 ser solicitado 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 para evitar el atraso en la entrega de los alimentos a los pacientes, de lo contrario el Departamento de Alimentación y Dietas enviara informe mensual a la Jefatura de la División de Enfermería. 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. Durante 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 las 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 a.m a 12:30 md.
CENA	05:00 p.m a 06:00 pm.

OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA

- 1) Está sujeto 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 posterior a la distribución 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) El personal contratado por LA CONTRATISTA deberá realizar cambio de ropa de calle y proporcionar uniformes a sus empleados (pantalón negro de vestir, camisa blanca identificado con el logo de la Empresa, delantal de color blanco y botas de hule antideslizantes, así como todo lo necesarios según el caso.
- 5) En relación al Covid 19, el contratista deberá proporcionar al personal que suba a la distribución de dietas al área de hospitalización, el equipo de protección personal específico para cada empleado, el cual consistirá de: mascarilla quirúrgica o kn95, careta o lentes protectores, gabachón, botas de hule antideslizante, gorro.
- 6) El plan semanal de los recursos humanos deberá ser entregado cada inicio de semana de forma digital y los mismos serán distribuidos 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) así también cubrir incapacidades, permisos personales, días libres, vacaciones y asuetos dejando constancia según anexo 3 de las Bases de Licitación. El personal de bodega será adicional a los 10 recursos antes mencionados, el cual debe ser un recurso como mínimo; tres profesionales en Nutrición como



mínimo para la supervisión de los carros repartidores de alimentos de Lunes a Viernes y un recurso en fin de semana.

- 7) Garantizar que el personal con el que prestará el servicio esté en constante actualización de los conocimientos de la materia, para lo cual elaborará y presentará un plan de capacitación trimestral (Anexo 2 de las Bases de Licitacion) en el cual deberá estar presente realizando la verificación de lo impartido los administradores de contrato, con los siguientes temas a desarrollar:
 - a) Actualización de curso de 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) Medidas de Bioseguridad.

- 8) Deberá mantener el área libre de insectos y roedores, para lo cual presentará el plan de fumigación (Anexo 4 de las Bases de Licitacion), 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.

- 9) 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; además estará prohibido el uso de teléfonos celulares durante el proceso de preparación, ensamblaje y distribución de dietas.

- 10) 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 dentro del mismo costo de las dietas.
- 11) La empresa asignara 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 botas de hule 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 y 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 en el anexo 5 de las Bases de Licitación, de los descartables que aún quedan en los servicios de hospitalización). Es obligación de LA CONTRATISTA realizar la limpieza y sanitización del área de producción al inicio y finalización de cada jornada y las veces que sea necesario, (oficina de jefatura del Departamento de Alimentación y Dietas, área de fórmulas lácteas y Servicios sanitarios) área de marmitas (Anexo 6 de las Bases de Licitacion) y en caso de derrame en los servicios de Hospitalización, durante todo el proceso de distribución de alimentos; el personal designado para tal fin, no podrá realizar actividades de manipulación de alimentos cuando este asignado a esta función.
- 12) 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 un profesional en nutrición, que realice un recorrido general verificando de esta forma la entrega estipulada.



-
- 13) Al ser reaperturada el área de Albergue Materno; la solicitud de dietas o vales de alimentación extra, se deberá ingresar en la plataforma designada, por el responsable del área, (Jefe de la División Administrativa) y será responsabilidad de la Empresa, la entrega de dietas a las usuarias del área mencionada.
- 14) Al ser aperturada 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 de las Bases de Licitacion; 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 CONTRATISTA en edificio anexo. Estas dietas o vales de alimentación extra, deben ser solicitados en la plataforma digital establecida. Para realizar la solicitud de alimentación, la Coordinadora del Centro de Desarrollo Infantil deberá realizar el ingreso de datos a la plataforma antes de las diez de la mañana.
- 15) LA CONTRATISTA deberá dejar una muestra del plato que es servido de las diferentes preparaciones por tipo de dieta de cada día en refrigeración por 72 horas para efectos de control de calidad, según Norma Técnica de Alimentos vigente.
- 16) Los líquidos claros deberán incluir 2 vasos de 4 onzas por cada tiempo de comida, como se detalla a continuación.

Las dietas de líquidos claros deberán incluir:

- ✓ 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 de sabor natural, saborizado con canela, avena, colados de frutas sin colorantes entre otros.

- ✓ 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.
- ✓ 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 de la manera siguiente:

- ✓ En el Desayuno: jugos de frutas naturales, atol de maicena sin sabor, 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.
- ✓ 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.
- ✓ En la Cena: atoles de maicena sin sabor, 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.

17) Deberá cumplir con las normas higiénicas y de salubridad para la manipulación de alimentos en recepción, almacenamiento, elaboración y distribución de los mismos.

18) Acatar las observaciones realizadas por el Administrador de Contrato, así como mantener atención sobre la satisfacción de los usuarios.

19) Deberá contar con cucharas y tazas medidoras, pinzas y báscula 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 garantizaran el buen uso y cumplimiento del menú establecido.

- 20) El 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 Jefatura del Departamento de Alimentación y dietas, y esta a su vez a la División Administrativa de esta Institución, para entregar la nota de salida respectiva
- 21) 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.
- 22) La contratista deberá contar con el personal adecuado mínimo 1 Nutricionista y dos personas en la entrega de alimentos para los usuarios, de lunes a viernes y al finalizar la distribución, la Nutricionista contratada por la Empresa adjudicada, deberá realizar un recorrido general observando la entrega de los alimentos y de cualquier inconveniente para mejorar la distribución en al menos dos carros repartidores por tiempo de alimentación. 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).
- 23) Deberá prestar el servicio objeto de la presente licitación, inclusive en casos fortuitos, de fuerza mayor y emergencia nacional.

- 24) Es responsable de incluir en el servicio de alimentación para los usuarios los diferentes materiales Descartables: Bandejas No 9 con divisiones, vasos(cubierto con papel film), cucharas, tenedores, cuchillos Biodegradables, los cuales deberán estar cubiertos con servilleta, se incluirá la entrega de servilleta en cada tiempo de comida y deberán mantener las existencias a suministrar.
- 25) 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.
- 26) 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.
- 27) 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 dar veracidad a la información en la plataforma digital entregando gerencial completo con reporte de inconsistencias 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 verifiquen en la entrega de alimentos.



- 28) Si el personal se encuentra con enfermedades infectocontagiosas y las 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.
- 29) Se deberá brindar alimentos contemplados dentro del costo de las dietas para Pediatría, a madres de pacientes de escasos recursos, que se encuentren en el servicio de pediatría, o casos especiales específicamente a aquellas que brinden lactancia materna y beneficien el estado de salud del paciente, previa autorización de la Nutricionista Hospitalaria, lo cual se contemplara en conjunto y por escrito con el personal de enfermería, para lo cual se realizara solicitud en la plataforma digital, especificando 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 empresa adjudicada 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 o familiar de paciente.
- 30) 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.
- 31) Deberá presentar al Administrador de Contrato, un programa de limpieza diario, el cual deberá contener las actividades de limpieza y sanitización en las áreas de preparación, almacenamiento, distribución, despacho, mobiliario y equipo, el cual será entregado semanalmente (Anexo No 6 de las Bases de Licitación); deberá contener un plan de lavado para las paredes y pisos del departamento de acuerdo al formato (Anexo No 7 de las Bases de Licitación).
- 32) 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 (Anexo 8) el cual deberán reflejar en informe mensual las acciones realizadas; y será éste departamento el encargado de verificar la buena ejecución del plan, enviando un informe trimestral a la UACI.

- 33) El contratista devolverá las instalaciones y equipo recibido en mejores condiciones, de las que fueran entregadas por el hospital.
- 34) 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).
- 35) Deberá cumplir con las normas higiénicas y de salubridad para la manipulación de alimentos en recepción, elaboración y distribución de los mismos.
- 36) Atender las observaciones realizadas al servicio por la supervisión del Hospital, así como mantener atención sobre la satisfacción de pacientes.
- 37) El agua deberá ser filtrada para el consumo de pacientes hospitalizados. (Filtro que deberá cambiarse 2 veces al año como mínimo o las veces necesarias y de acuerdo a la calidad del mismo).
- 38) Las verduras deberán desinfectarse con puriagua o lejía en gotas.
- 39) Los productos deben estar etiquetados según el método PEPS (debe registrar fecha de elaboración y vencimiento).
- 40) 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”

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 plataforma digital, 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 el dispositivo (Tablet) utilizado para tal fin, la ausencia del mismo y al regresar el usuario, se podrá solicitar por vale de alimentación extra de forma digital: 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 5 de las Bases de Licitación).
- f) Las ensaladas deberán prepararse con vegetales cocidos variados y aderezos naturales ò limón.
- g) Respetar los siguientes intercambios: de carne de res, de pollo, 1 pastas con proteína, 1 preparación de relleno con una proteína; y una preparación de sopa semanal con proteína; deberán cumplirse según los intercambios.
Se deben incluir en las preparaciones semanales para los tiempos de almuerzo, la distribución siguiente: dos veces por semana pollo; dos veces por semana carne; una vez por semana pasta; una sopa equilibrada con proteína; 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 una preparación diferente del menú contratado) y presentando una nota sobre la preparación a realizar (para la aceptación del menú) con una semana de anticipación al día festivo, a cada administrador 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 2020 con fecha de producción y vencimiento.
- f) Frijoles de cosecha 2020 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
- m) Azúcar Morena

CONSIDERACIONES GENERALES DEL SERVICIO

El servicio 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.

e) El personal deberá usar su uniforme completo, limpio y ordenado: guantes, mascarillas descartables, gabacha blanca, gorro al momento de la manipulación y distribución, botas de hule antideslizantes, y equipo de protección al momento de la 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 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.

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 (Ver anexo 9 de las Bases de Licitación)

h) 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, 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 10 de las Bases de Licitación, lo cual será verificado por los administradores de contrato.

ATRIBUCIONES DEL HOSPITAL:

a) 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.

b) 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; cantidad estipulada según el menú, calidad en el ensamblaje y la distribución de alimentos para los usuarios.

c) 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.

d) El administrador de contrato, notificara a **LA CONTRATISTA**, la conducta inapropiada de sus empleados, con la finalidad de cumplir con las Normas y Reglamentos del Hospital.

e) Si a través de 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 obligado a subsanar las

observaciones efectuadas, y dar cumplimiento al contrato para lo que tendrá un máximo de 10 días hábiles, contados a partir de la notificación; ante un segundo informe, producto de las evaluaciones y que no haya interés en subsanar las observaciones, se elaborará un tercer y último informe y después de éste, **EL HOSPITAL**, procederá a efectuar la sanción que corresponda de acuerdo a la Ley.

CLÁUSULA TERCERA: CONDICIONES DE ARRENDAMIENTO:

a) **LA CONTRATISTA** entregara a la UFI la suma de Dos Mil Quinientos 00/100 Dólares de Los Estados Unidos de América (USD); los primeros diez días hábiles de iniciado el contrato, o la prestación del servicio (si la formalización del contrato aun estuviere en trámite), por el uso de las áreas de cocina (incluyendo pintura, limpieza, iluminación, reparación del equipo, pérdida de mobiliario y equipo, y cualquier otro gasto), equipos y mobiliario propiedad del hospital, que le serán asignadas para la prestación del servicio que suministre, que por negligencia ocasione el contratista en las áreas, equipos y mobiliario en mención, suscitados durante la ejecución del contrato o mientras estas sean usadas, dicho depósito será reembolsable si al finalizar la vigencia del contrato o el uso de los mismos, se entregaren limpios y en perfectas condiciones.

b) El contratista deberá presentar a los administradores del Contrato, una fotocopia del Recibo de Ingreso que le 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.

c) El valor del Arrendamiento incluye:

- ✓ Área Física para preparación de alimentos.
- ✓ Bodega de almacenamiento para alimentos.
- ✓ Servicio sanitario.



- ✓ Equipo de Cocina: dos congeladores horizontales, dos cuartos fríos, una marmita, dos campanas de extracción de humo, tres mesas de trabajo de acero inoxidable medianas, una 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.

d) El Valor del Arrendamiento no Incluye lo siguiente:

- ✓ Servicio telefónico
- ✓ Suministro de gas Propano.
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo del Equipo.
- ✓ Oficinas administrativas.

e) El hospital arrendará el área de preparación, almacenamiento, y mobiliario por la cantidad de dos mil quinientos 00/100 dólares de los Estados Unidos de América mensuales, durante la ejecución del contrato.

f) La Contratista pagara dentro de los primeros 10 días hábiles de cada mes, el valor del arrendamiento, iniciando en el mes de enero 2021.

g) El único acceso para el ingreso de los proveedores de Insumos y/o alimentos para el 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 **TRES CIENTOS**

CINCUENTA MIL 00/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US\$350,000.00), el cual será pagado en siete 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 4ª 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 enero de dos mil veintiuno hasta el treinta y uno de julio 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 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 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 4ª Calle Poniente Oriente No9-2, Santa Tecla, La Libertad, de acuerdo a las necesidades del Hospital, para el período del **1 de enero al 31 de julio de 2021.**

CLÁUSULA NOVENA: ADMINISTRADORES DEL CONTRATO. La administración del presente contrato, estará a cargo de: **José Daniel Alvarenga, Cocinero, Licda. Claudia Veronica Escalante de Rodriguez, Colaborador Técnico en Nutrición,** 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 re-

inspección 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** 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 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 **Pasaje Francisco Chacón, Barrio El Ángel, Departamento de Sonsonate; Teléfono: 2451-2444, 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 catorce días de Enero de dos mil veintiuno.


TITULAR




CONTRATISTA



DOCUMENTO DISTRIBUIDO
27 ENE 2021
FECHA
U.A.C.I.
HOSPITAL NACIONAL SAN RAFAEL