



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)

“También se ha incorporado al documento la página escaneada con las firmas y sellos de las personas naturales firmantes para la legalidad del documento”



DRA. ANA MARGARITA DE LA O MELARA
Directora Hospital Nacional "San Rafael"

Tel. 2594-4008



Nosotros, ANA MARGARITA DE LA O MELARA, de cuarenta y dos años de edad, Doctora en Medicina, -----

-----, actuando en nombre y representación del HOSPITAL NACIONAL “SAN RAFAEL”, con Número de Identificación Tributaria cero cinco uno uno - cero uno cero dos dos dos - cero cero uno - tres, en mi carácter de Titular y Representante Legal, personería que acredito con la siguiente documentación: a) Acuerdo No. 1682 BIS, emitido por el Ministro de Salud Ad-Honorem, Dr. Francisco José Alabí Montoya, en la Ciudad de San Salvador el día veintinueve de septiembre de dos mil veinte; b) Reglamento General de Hospitales del Ministerio de Salud, aprobado según Acuerdo No. 288, de fecha treinta y uno de enero de dos mil diecisiete y publicado en el Diario Oficial No. 45, del Tomo No. 414, de fecha seis de marzo de dos mil diecisiete, en el que se establece en el artículo 6 inciso 2º que corresponde al DIRECTOR la Representación Judicial y Extrajudicial del Hospital y en el artículo 67 numeral 3 establece que corresponde al Director la Representación Legal del Hospital; y c) Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, aprobada según Decreto No. 868, de fecha doce de abril del año dos mil y publicada en el Diario Oficial No. 88, Tomo No. 347, de fecha quince de mayo de dos mil, en el que se establece en el artículo 17 que los Titulares son la máxima autoridad de una institución a quienes generalmente se les atribuye la Representación Legal de las instituciones de que se trate y para los efectos de esta ley se les denominará el Titular o Titulares y el artículo 18 establece que la autoridad competente para la adjudicación de los contratos será el Titular; por lo tanto estoy facultada para celebrar contratos como el presente y en el transcurso de este instrumento me denominaré “EL HOSPITAL O LA CONTRATANTE”, por una parte; y por la otra: LUIS GERARDO ARCHILA RIVERA, de cuarenta y ocho años de edad, Ingeniero en Alimentos, -----

-----,
actuando en calidad de Apoderado Especial de la Sociedad **“BURGER HOUSE, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE”**, que puede abreviarse **“BURGER HOUSE, S. A. DE C. V.”**, del domicilio de Sonsonate, Departamento de Sonsonate, con Número de Identificación Tributaria cero trescientos quince- cero cincuenta mil seiscientos trece- ciento uno- siete, calidad que acredito con copia certificada por Notario de Testimonio de Escritura Pública de Poder Especial, otorgado a mi favor, en la Ciudad de San Salvador, a las trece horas del día veinticuatro de noviembre de dos mil veintiuno, ante los oficios de la Notario Esmeralda Edith Torres López, por la Señora Ingrid María Orellana de Archila, en calidad de Administradora Única Propietaria y Representante Legal de la Sociedad e inscrita en el Registro de Comercio al número 23 del Libro 2091 del Registro de Otros Contratos Mercantiles, por medio de la cual se me faculta para que en nombre de mi poderdante firme contratos derivados de las licitaciones en que la Sociedad ofrezca servicios de alimentación. No obstante, lo anterior, se ha presentado para esta contratación la siguiente documentación en copia certificada por Notario relacionada con la existencia legal de la Sociedad: **a)** Testimonio de Escritura Pública de Constitución de la Sociedad, 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 e inscrita en el Registro de Comercio al número 22 del Libro número 3107 del Registro de Sociedades, de la que consta que dicha sociedad es de Nacionalidad Salvadoreña, de Naturaleza Anónima, sujeta al régimen de capital variable, que 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; **b)** Credencial de Elección de Administrador Único, Propietario y Suplente, extendida el día trece de febrero de dos mil veinte, por



Rosa María Archila Rivera, en calidad de Secretaria de la Junta General Ordinaria de Accionistas e inscrita en el Registro de Comercio al número 98 del Libro número 4193 del Registro de Sociedades, en la cual consta que en el Libro de Actas de Junta General Ordinaria de Accionistas que lleva la sociedad, se encuentra asentada el Acta número 12, de fecha veintinueve de enero de dos mil veinte y cuyo punto tres se tomó el acuerdo para el nombramiento del Administrador Único Propietario y Suplente de la sociedad, resultando electa como Administradora Única Propietaria la Señora Ingrid María Orellana de Archila, para un período de cinco años, contados a partir de la inscripción de la credencial en el Registro de Comercio; y c) Renovación de matrícula de empresa No. 2013076821 170 283 341 342, de fecha ocho de julio de dos mil veintidós, extendida por Gerardo Alfonso Rodríguez Gallardo, Registrador del Departamento de Matrículas de Empresa del Registro de Comercio; documentación con la cual compruebo que estoy facultado 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-02/2023**, que tiene por objeto la adquisición del **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL HOSPITAL NACIONAL "SAN RAFAEL", AÑO 2023"**, 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 antes descrito, de conformidad con las condiciones y especificaciones técnicas siguientes:

REGLÓN	DESCRIPCIÓN	U/M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
1	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 período del 1 de Enero al 31 de Mayo de 2023)	C/U	5	\$68,800.70	\$344,003.50
MONTO TOTAL DEL CONTRATO					\$344,003.50

CLÁUSULA SEGUNDA: CONDICIONES GENERALES. El servicio consiste en proveer al Hospital Nacional “San Rafael” el servicio de alimentación para pacientes, necesarios para cubrir el período antes detallado, las cantidades y especificaciones detalladas en el cuadro 1 y 2 de las Bases de Licitación (las cantidades descritas son estimadas de acuerdo al comportamiento, es decir que las mismas pueden aumentar o disminuir mensualmente de acuerdo a la demanda institucional). Estas deberán entregarse de conformidad a las condiciones y especificaciones técnicas siguientes:

Cuadro 1.				
Detalle aproximado de dietas normales y terapéuticas a preparar y servir en adultos				
Tipo de Dieta	Unidad de medida	Cantidad/mes	Dietas para Seis meses	Cantidad de dietas aproximadas a servir/Rango por día
Líquidos Claros	Dieta	1,010	6,060	34
Líquidos Completos	Dieta	1,801	10,806	60
Dietas Normales en Desayuno	Dieta	2,097	12,582	70
Dietas Terapéuticas en Desayuno	Dieta	2,840	17,040	95
Dietas Normales en Almuerzo	Dieta	2,097	12,582	70
Dietas Terapéuticas en Almuerzo	Dieta	2,840	17,040	95
Dietas Normales en Cena	Dieta	2,097	12,582	70
Dietas Terapéuticas en Cena	Dieta	2,840	17,040	95
TOTAL		17,622	105,732	589



Cuadro 2				
Detalle aproximado de dietas normales y terapéuticas a preparar y servir en el Servicio de Pediatría				
Tipo de Dieta	Unidad de Medida	Cantidad /Mes	Raciones para Seis meses	Cantidad de dietas aproximadas a servir / Rango por día
Papilla	Dieta	532	3,192	18
Dietas Normales en Desayuno	Dieta	1,146	6,876	38
Dietas Terapéuticas en Desayuno	Dieta	218	1,308	7
Dietas Normales en Almuerzo	Dieta	1,146	6,876	38
Dietas Terapéuticas en Almuerzo	Dieta	218	1,308	7
Dietas Normales en Cena	Dieta	1,146	6,876	38
Dietas Terapéuticas en Cena	Dieta	218	1,308	7
Total Dietas en Papilla			3,192	
Total de Dietas Normales			20,628	
Total de Dietas Terapéuticas			3,924	
Se aclara que debido a que se tienen implementados los regímenes LMA1, LMA2 y LMA3, se brinda un estimado de las cantidades a servir; por lo que el ofertante deberá brindar precios diferenciados y de menor costo en comparación a las dietas normales y terapéuticas de pediatría.				

El Costo de las Dietas Normales y Terapéuticas en desayuno y cena deberá tener un precio menor en comparación con las dietas normales y terapéuticas de almuerzo.

Los precios de las dietas de Pediatría, Líquidos Claros, Completos; y Líquidos Claros y Completos de Diabético deben presentar un costo menor al de las dietas normales y terapéuticas y presentarán variación de precio en el almuerzo.

Las dietas pediátricas deben cumplir las especificaciones de los refrigerios, los cuales serán brindados a las 10 a.m. y el segundo refrigerio junto con el almuerzo; ambos serán contemplados dentro del costo de la dieta pediátrica.

Dietas para el Servicio de Pediatría

Para la alimentación del servicio de pediatría, se requiere establecer un esquema que proporcione presentación, calorías, nutrientes, y consistencia de los alimentos de acuerdo a la edad de los niños, dichos requerimientos están detallados en el cuadro 3, estas deberán entregarse de conformidad a las condiciones y especificaciones técnicas siguientes:

CUADRO 3. ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN PARA POBLACIÓN MENOR DE 12 AÑOS.			
CÓDIGO	TIPO DE DIETA	EDAD	VALOR NUTRITIVO
LMA1	Lactancia materna+ alimentación complementaria	6 a 8 m	Alimento complementario proteína. 8.8gramos/ día y 200 cal. 3 comidas al día. Las comidas se podrán brindar en forma de papilla y purés; 3 cdas. Soperas en cada tiempo de comida; con densidad calórica de 0.8 a 1.0 Kcal por gramo.
LMA2	Lactancia materna+ alimentación complementaria	9 a 11 m	Alimento complementario proteína. 10.8 g/día y 300 cal, 3 comidas y 1 refrigerio Las comidas se podrán brindar en forma de papilla, purés, licuados o molidos (5 cdas. Soperas o ½ taza en cada tiempo de comida;) con densidad calórica de 0.8 a 1.0 kcal por gramo.
LMA3	Lactancia materna+ alimentación complementaria	12 a menor de 24 m	Alimento complementario proteína. 12.1 gr/día y 550 Kcal, 3 comidas +2 refrigerios, (7 cdas. Soperas, ¾ taza en cada tiempo de comida;) Las comidas se podrán brindar en forma de papilla, purés, licuados, molidos, picados o trocitos, con densidad calórica de 0.8 a 1.0 kcal por gramo
RÉGIME N C1	Dieta normal o corriente	1 a 2 años	850 Kcal, 16 gramos de proteína. 3 comidas + 2 refrigerios Los alimentos deben ser preparados salteados, horneados o fritos y se podrá brindar en las diferentes texturas purés, papillas, licuados, molidos, picados o trocitos, con densidad calórica de 0.8 a 1.0 kcal por gramo
RÉGIME N B1	Dieta blanda	1 a 2 años	850 Kcal, 16 gramos de proteína/día. 3 comidas + 2 refrigerios. Los alimentos deben ser cocidos, horneados o al vapor y se podrá brindar en las diferentes texturas purés, papillas, licuados, molidos, picados o trocitos, (7 cdas. Soperas o ¾ hasta 1 taza por tiempo de comida); con densidad calórica de 0.8 a 1.0 kcal por gramo
RÉGIME N C2	Dieta normal o corriente	2 a 4 años	1,200 Kcal, 18 gramos de proteína/día. 3 comidas + 2 refrigerios



			Los alimentos deben ser preparados salteados, horneados o fritos y preparados en trocitos o porciones pequeñas con densidad calórica de 0.8 a 1.0 kcal por gramo.
RÉGIME N B2	Dieta blanda	2 a 4años	1,200 Kcal, 18 gramos de proteína/día. 3 comidas + 2 refrigerios Los alimentos deben ser cocidos, horneados o al vapor y servidos en trocitos o porciones pequeñas
RÉGIME N C3	Dieta normal o corriente	5 a 9 años	1,550 Kcal, 27.5 gramos de proteína/día. 3 comidas + 2 refrigerios Los alimentos deben ser preparados salteados, horneados o fritos en trocitos o porciones pequeñas.
RÉGIME N B3	Dieta blanda	5 a 9 años	1,550 Kcal, 27.5 gramos de proteína/día. 3 comidas + 2 refrigerios Los alimentos deben ser cocidos, horneados o al vapor y preparados en trocitos o porciones pequeñas
RÉGIME N B4	Dieta blanda	10 a 11.9 años	1750 Kcal, 40 gramos de proteína/día 3 comidas más 2 refrigerios Los alimentos deben ser cocidos, horneados o al vapor
RÉGIME N C4	Dieta normal o corriente	10 a 11.9 años	1750 Kcal, 40 gramos de proteína/día 3 comidas más 2 refrigerios Los alimentos deben ser preparados salteados, horneados o fritos

Para el esquema de Niño desnutrido, la Empresa adjudicada deberá cumplir los esquemas alimentarios para niños y niñas. Estos esquemas están establecidos en los Lineamientos para la atención Hospitalaria de niños menores de cinco años con Desnutrición severa, (1ra. edición Noviembre, 2010, San Salvador El Salvador C.A), previa solicitud por parte del Servicio de Pediatría o la Profesional en Nutrición Hospitalaria y de igual manera deberá cumplir cambios en los menús de niños de 6 meses a 12 años prescritos por la Profesional en Nutrición Hospitalaria

NOTA: En caso de pacientes con Desnutrición (exclusivo para paciente pediátrico), deberá aportar Suplementos Nutricionales (Formulas modificadas y Bebidas Fortificadas). El oferente deberá brindar las dietas normales y terapéuticas y los regímenes a implementar en el caso se necesite el cumplimiento del esquema de niño desnutrido, lo

cual será indicado exclusivamente por la Nutricionista Hospitalaria sin alterar el precio de la dieta.

Según rangos estimados en los Lineamientos Técnicos de Prescripción de dietas del Ministerio de Salud, el ofertante deberá presentar menús cíclicos para 4 semanas, donde se muestren 3 tiempos equilibrados en calorías para todas las dietas normales y terapéuticas, en las cuales se realizará la distribución siguiente:

- ✓ Desayuno: 35%
- ✓ Almuerzo 40%
- ✓ Cena 25%

Las dietas en las que se contemplaran dos refrigerios dentro del mismo costo de la dieta son las siguientes:

- Dietas Pediátricas,
 - a) Diabético de 1500 y 1800, con todas sus combinaciones, por ejemplo: Blanda para paciente diabético, mecánicamente suave para paciente diabético. Entre otras.

Aclarando que para estas dietas (pediátricas y de diabético) se realizara la distribución de calorías con los porcentajes siguientes:

- ✓ Desayuno: 25%
- ✓ Refrigerio 10%
- ✓ Almuerzo 30%
- ✓ Refrigerio 15%
- ✓ Cena 20%



Para las dietas de diabético se incluirá dos refrigerios los cuales deben ser contemplados dentro del mismo costo de la dieta y serán servidos a las 10 am y a las 5 pm este último en conjunto con la cena.

Los menús para adultos se derivan de patrón energético de 2,200 calorías para las dietas Normales, al igual que para las dietas Terapéuticas siguientes: Dieta Blanda, y Dieta Modificada en Sodio (Hiposódica); para el resto de las dietas terapéuticas se sugieren las calorías en el cuadro 4, tomando en cuenta los Lineamientos Técnicos de Prescripción de Dietas de la RIISS de 2014.

Se deben respetar los Lineamientos Técnicos de Prescripción de dietas para los tipos de dietas, como se refleja a continuación en el cuadro 4:

CUADRO 4. LINEAMIENTO TÉCNICO DE PRESCRIPCIÓN DE DIETAS DEL MINSAL		
TIPO DE DIETA	CALORÍAS A BRINDAR EN EL HOSPITAL NACIONAL "SAN RAFAEL"	VALOR NUTRICIONAL
Dieta Líquidos claros	500	De 500 a 800 Kcal. de 100gr a 120gr de carbohidratos, proteínas 3% (5-10 gr) y 0 grasas
Dieta de Líquidos completos	1600	De 1,500 a 1,800 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 30 al 35% y carbohidratos del 50al 55%
Dieta Mecánicamente suave	1800	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 30 al 35% y carbohidratos del 55 al 60%
Dieta Blanda	2200	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 15 al 20%, grasa del 25 al 30% y carbohidratos del 50 al 55%
Dietas Modificadas en calorías		
Dieta Hipercalórica	2500	De 2,300 a 3,000 Kcal. Proteína del 15 al 20%, grasa del 25 al 30% y carbohidratos del 50 al 55%

Dieta Hipocalórica	1400	De 1,200 a 1,500 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 25 al 30% y carbohidratos del 50 al 55%
Dietas Modificadas en proteínas		
Dieta Hiperproteica con 138 gramos de proteína	2500	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 15 al 25%, grasa del 25 al 30% y carbohidratos del 50 al 55%
Dieta Hipoproteica con 45 gramos de Proteína (deben incluir menú para una semana de Hipoproteica con 60 gramos de proteína con patrón de 1800 calorías)	1800	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del <10%, grasa > 30% y carbohidratos >60 %
Dietas Modificadas en carbohidratos		
Dieta Alta en Carbohidratos	1800	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 15 al 20% y carbohidratos del 65 al 70%
Dieta Baja en Carbohidratos	1800	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 25%, grasa del 35% y carbohidratos del 40%
Dieta de Diabético	1500	Respetar los Intercambios solicitados en cuadro 7
Dieta de Diabético	1800	Respetar los Intercambios solicitados en cuadro 7
Dietas Modificadas en Grasas		
Dieta baja en grasa	1800	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 10 al 20%, grasa del 20 al 25% y carbohidratos del 55 al 60%
Dietas Modificadas en Electrolitos		
Dietas Modificadas en Sodio	2200	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 25 al 30% y carbohidratos del 55 al 60% (leve de 2 a 3 gramos de sodio, moderada 1 gramo de sodio, severa 500 miligramos de sodio)
Dieta Baja en Potasio	1800	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 25 al 30% y carbohidratos del 55 al 60% (Adolescentes y adultos 1600 mg de potasio)
Dieta Alta en Potasio	1800	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 25 al 30% y carbohidratos del 55 al 60% (3,900 a 6,825mg; 100 a 175 mEq.)
Dietas Modificadas en Minerales		
Dieta Modificada en Fósforo	1800	De 1,800 a 2,300 Kcal. Se debe calcular los macro nutrientes según la patología y



		hay restricción de fósforo menor a 800mg.
Dietas Modificadas en Calcio		
Dieta Alta en Calcio	1800	De 1,500 a 2,300 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 30 al 35% y carbohidratos del 55 al 60% (recomendación/día es de 800-1200mg y la prescripción arriba de 1200 mg de calcio se debe individualizar)
Dieta Baja en Calcio	1800	De 1,500 a 2,300 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 30 al 35% y carbohidratos del 55 al 60%
Dieta Modificada en Fibra		
Dieta Alta en Fibra	1800	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 25 al 30% y carbohidratos del 55 al 60% con fibra mayor a 30 gramos.
Dieta Baja en Fibra	1800	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 25 al 30% y carbohidratos del 55 al 60% con menos 20 gramos de fibra.
Dieta Libre de Gluten	1800	De 1,800 a 2,300 Kcal. Proteína del 10 al 15%, grasa del 25 al 35% y carbohidratos del 50 al 60%

A excepción de aquellas dietas especiales que requieran un número de calorías solicitadas por el médico, y evaluado previamente por la Nutricionista Hospitalaria; estas deben cumplirse al ser solicitadas, y debe ser informado a la Empresa que resulte adjudicada, aclarando que se podrá hacer combinación entre las texturas de las dietas terapéuticas, o la combinación de dos o más dietas terapéuticas para el mismo usuario, las cuales deberán ser canceladas según en el formato digital establecido, no se podrá mezclar las dietas normales con las terapéuticas; las cuales no serán canceladas por el Hospital.

Se utilizará como base para la elaboración de los diferentes menús, el detalle de intercambios por tipo de dieta y tiempo de comida según las especificaciones detalladas en los cuadros 5, 6, y 7.

CUADRO 5. LISTA DE INTERCAMBIOS A UTILIZAR PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS				
ALIMENTOS	CARBOHIDRATOS	PROTEÍNAS	GRASAS	KCAL
Leche Entera una taza de 250 gr.	12	8	8	160
Leche Semidescremada	12	8	5	120
Leche Descremada	12	8	0-3	100
Vegetales	5	2	-	25
Frutas	15	—	----	60
Panes/cereales/legumbres	15	3	1	80
Carne Magra	----	7	2	45
Carne Semigrasa	-----	7	5	75
Carne con alto contenido de grasa	----	7	8	100
Grasas	-----	-----	5	45

CUADRO 6. DISTRIBUCIÓN DE INTERCAMBIOS PARA DIETA NORMAL							
Tipo de Dietas	Calorías	Intercambio de alimentos	Intercambio de alimentos	Intercambio de alimentos	Intercambio de alimentos	Intercambio de alimentos	Intercambio de alimentos
		Leche	Vegetales	Frutas	Cereales	Carnes	Grasas
Dieta normal de adulto	2,200	1	5	4	12	8	3

CUADRO 7. DISTRIBUCIÓN DE INTERCAMBIOS PARA DIETAS TERAPÉUTICAS											
Tipo de Dietas	Calorías	Intercambio de Alimentos	Intercambio de Alimentos	Intercambio de Alimentos	Intercambio de Alimentos	Intercambio de Alimentos	Intercambio de Alimentos	Intercambio de Alimentos	Intercambio de Alimentos	Intercambio de Alimentos	Intercambio de Alimentos
		Leche Entera	Leche Semi descremada	Leche Descremada	Vegetales	Frutas	Carbohidratos	Carnes Magras	Carnes semi-grasa	Carnes grasas	grasas
Líquidos Claros	500	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0
Líquidos Completos	1,600	1	0	0	2	3	9	5	1	0	4
Mecánicamente Suave	1,800	1	0	0	3	4	9	5	2	0	5
Blanda	2,200	0	0	1	5	4	12	0	8	0	4
Hiposódica	2,200	0	0	0	5	4	13	4	3	1	4
Hiperclórica	2,500	2	0	0	5	4	14	4	3	1	4
Hipocalórica	1,400	1	0	0	2	4	6	4	0	2	2
Hipo proteica 60 gramos de proteína	1,800	0	0	0	2	5	14	2	0	0	5
Hiperproteica con 138 gr de proteína	2,500	2	0	0	4	4	14	8	2	0	4
Dieta para usuario Diabético	1,500	1	0	0	3	2	9	4	1	0	4
Dieta para usuario Diabético	1,800	1	0	0	4	2	11	4	1	1	4



Las dietas terapéuticas que no estén reflejadas en el cuadro 6 y 7, deben partir de un patrón de 2,000 kcal. por lo que se debe entregar 1 ejemplo de menú para una semana; especificando las modificaciones como ejemplo: Modificados en potasio, calcio, fósforo y libre de gluten; detallando intercambios y calorías (Se debe tomar de base las preparaciones de las dietas terapéuticas). La cantidad a entregar de menús dentro de la oferta para pacientes adultos deberá ser un total de: 96 menús.

En caso que se continúe el servicio al Centro de Atención para la primera infancia (CAPI) se deberá presentar menú cíclico de 4 semanas (de lunes a viernes), tiempo de almuerzo, el cual incluirá refrigerio, para niños y niñas de 1 a 12 años; cumpliendo los Lineamientos de Prescripción de dietas Pediátricas. Este tiempo de comida deberá mantener el precio equivalente de las dietas normales que se servirán en el almuerzo para el área de pediatría. El refrigerio estará contemplado dentro del mismo costo de la dieta pediátrica; el horario de entrega de refrigerio será a las 3:00 pm, el cual será entregado por la empresa adjudicada (los cuales podrán ser modificados al surgir la necesidad y no deberá alterar el costo de la dieta).

Se debe preparar los alimentos para los diferentes menús, siempre teniendo en cuenta que existen alimentos no permitidos, tales como los descritos en el Cuadro 8.

CUADRO 8. ALIMENTOS QUE SE DEBEN EXCLUIR PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: PROCESADOS Y ULTRA PROCESADOS, CON ALTO CONTENIDO DE (SODIO, AZÚCAR, GRASA), ASÍ COMO EDULCORANTES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS.	
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	ALIMENTOS ALTERNATIVOS
Bebidas carbonatadas	Frutas de estación o productos misceláneos como: flor de Jamaica, Flor de manzanilla, entre otros.
Jugos Artificiales	
Jugo en varios sabores	
Refresco en polvo, bolsa	
Refresco en polvo, sobre de (13-16) aproximadamente	
Refrescos en Polvo	

Refrescos instantáneos	
Te en polvo y embotellados	
Embutidos de res	Carne molida de res magra, pechuga de pollo deshilada, salpicon.
Jamón de res	
Mortadela de res	
Mortadela jamonada de res	
Salami de res	
Salchicha de res	
Jamón de pavo	
Mortadela de pollo	
Salchicha blanca de pollo	
Salchicha de pavo	
Repostería	
Concentrado de camarón	Condimentos y especias frescos o secos, hierbas aromáticas frescas o secas.
Concentrado camarón, caja	
Consomé de pollo	
Consomé de pollo, caja	
Concentrado de res	
Consomé de res	
Consomé de res, caja	
Consomé de camarón	
Cubitos concentrados de carne de res, caja	
Cubito concentrado de pollo, caja	
Salsa negra o Salsa de Soja	
Sal de ajo, bote	
Sal de cebolla, bote	
Sal de cebolla	
Salsa de tomate tipo ketchup	
Salsa de tomate tipo ketchup, frasco	
Sazonador completo, frasco	
Pepinesa Frasco	Mayonesa
Pepinesa, galón	
Leche achocolatada en polvo, en cualquier presentación	Leche fluida o en polvo, chocolate en tablita, Leche con canela natural en dietas que no es contraindicado.
Café, Crema para café, instantáneo, frasco o caja	Café de Maíz Tostado
Crema deshidratada, diferentes sabores, sobre	Verduras frescas preparadas.
Sopa deshidratada e instantánea, diferentes sabores, sobre	
Pescado en cualquier presentación	Proteínas como carne de res, pollo.
Cualquier alimento sin registro sanitario	Alimentos con su respectivo registro sanitario.
Azúcar blanca	Azúcar morena
Manteca o margarina en todas sus presentaciones, mantequilla	Aceite de origen vegetal
Queso crema	Crema



FORMA DE PRESENTACIÓN DE MENÚS Y SOLICITUD DE DIETAS

LA CONTRATISTA deberá presentar menús cíclicos para 4 semanas, en dietas normales, dietas terapéuticas, y dietas Pediátricas; cumpliendo con calorías e intercambios solicitados y las características organolépticas de los alimentos, sin alterar el precio unitario. En total deben presentar 228 menús, (Los cuales podrán ser modificados al surgir la necesidad y no deberá alterar el costo de la dieta).

Los menús deben ser entregados impresos a color, firmados y sellados por la Nutricionista responsable de la Empresa a la UACI al presentar la oferta (NO SE ACEPTARÁN FOTOCOPIAS); Estos menús se agregarán al expediente correspondiente.

Los menús cíclicos deben reflejar el valor de energía (expresado en calorías) e intercambios a la par de cada preparación; 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. El menú debe realizarse conforme al anexo 1 de las Bases de Licitación.

INDICARÁ LA BASE TEÓRICA UTILIZADA PARA EL CÁLCULO DE LA ENERGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Deberá presentar el recetario de todos los menús con sus respectivos ingredientes y procedimientos, los cuales serán verificados por los Administradores de Contrato durante la ejecución del contrato.

En caso de observar menús incompletos a los 228 solicitados al momento de la evaluación y de no subsanar las observaciones realizadas no se podrá seguir con la evaluación.

En la ejecución del contrato si existe incumplimiento en los menús adjudicados (Que no se cumpla como se presentó en la oferta) se procederá al retiro de la preparación para su corrección.

Para todas las preparaciones de los menús ofertados, indicar el valor de calorías, según ejemplo en el Cuadro 9:

CUADRO 9. EJEMPLO CHAO MEIN CON POLLO		
INGREDIENTES	INTERCAMBIO	CALORÍAS
1/2 taza de güisquil con zanahoria	1 intercambio de vegetales	25
4 onzas de pollo	4 intercambios de proteína	300
½ taza de pasta (chao mein)	1 intercambio de cereal	80
1 cucharadita de aceite	1 intercambio de grasa	45
Calorías totales		450

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

- a) Una vez por semana los menús cíclicos deberán incluir la preparación de sopa como plato principal en el tiempo del almuerzo, para la dieta normal y la dieta terapéutica (a excepción de las dietas con restricción de líquidos o con restricción de sodio), la cual debe poseer una temperatura adecuada; la preparación a brindar debe incluir 6 onzas de proteína, así como vegetales (mora, espinaca, chipilín); complementando dicha sopa con 1/2 taza de verduras; 1/4 taza de arroz, fideos o coditos (se podrá elegir uno de estos ingredientes). Esta sopa será servida en depósitos biodegradables con tapadera de 16 onzas.
- b) De lunes a domingo, para las dietas normales y terapéuticas el menú deberá incluir únicamente refrescos naturales: mora, piña, maracuyá, limonada (con excepción de las dietas de diabético de 1500 y 1800 calorías respectivamente), naranjada,



ensalada, sandía, melón entre otros. No se aceptarán refrescos artificiales ni refrescos naturales que lleven semillas como el chan o granadilla, carambola etc. Para la elaboración de los mismos se debe utilizar agua filtrada y utilizar azúcar morena para endulzar, procurando usar lo mínimo necesario en la preparación.

- c) De lunes a domingo el Menú de las dietas Normales y Terapéuticas deberá incluir fruta de estación en los menús de almuerzo: naranjas, mandarinas, guineo de seda, sandía, piña, papaya, melón, manzana gala, melocotón, entre otras que se encuentren dentro de la estación correspondiente las cuales no se deben repetir en la misma semana, ni en diferente preparación. Al ser identificados adultos mayores 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 en la dieta mecánicamente suave se debe brindar frutas de fácil deglución.
- d) Las dietas deben entregarse con una temperatura adecuada.
- e) Las Dietas deben de presentarse de manera que sean visualmente atractivas, aceptables y su combinación de sabores sea agradables entre sí.

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, para cubrir con cualquier solicitud adicional y al recibir el ingreso de alimentación extra de los distintos servicios de Hospitalización, deberá entregarse a la

brevedad posible con un tiempo máximo de 20 minutos posterior al recorrido del carro repartidor asignado por área.

Debe asignarse a cada carro repartidor, dos recursos operativos, y la contratista debe contar con tres Profesionales de Nutrición los 3 tiempos de comida para la supervisión del área de producción almacenamiento, despacho y entrega de dietas en los distintos servicios de Hospitalización de Lunes a viernes y en fin de semana deberán contar con un profesional en nutrición como mínimo en los tres tiempos de comida).

El refrigerio para pacientes con diagnóstico de Diabetes Mellitus deberá incluir una fruta de bajo índice glicémico para el refrigerio de las 10 am y un carbohidrato con una proteína (Ejemplo: pan con queso) éste se entregará con el plato principal (cena) a cada usuario.

Las dietas servidas al área de Pediatría deben incluir dos refrigerios contemplados en el costo de las dietas, (la fruta del refrigerio no debe repetirse con la fruta de complemento del almuerzo) el cuál será servido a las 10 am y en el almuerzo; (Esto podría estar sujeto a cambios) el refrigerio se entregará a cada usuario en los tiempos señalados. Se establece que cada refrigerio debe llevar nombre de usuario, numero de cama y tipo de dieta servida.

Para los menús de las dietas del área de Pediatría, deberán respetarse las recomendaciones nutricionales que brindan los Lineamientos Técnicos de Prescripción de Dietas para cada edad; además para la elaboración de los menús pediátricos deberán incluir menús cíclicos para usuarios con diagnóstico de diarreas (en los cuales no se deberá incluir, lácteos, frutas astringentes y azúcar en las bebidas). En el caso de los niños con diagnóstico de Neumonía no se incluirá edulcorante, lácteos, ni alimentos que lo contengan. Para ambos casos (niños con diagnósticos de diarreas y neumonías) se entregarán 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.

Incluir cuatro menús cíclicos diferenciados y especiales para pacientes del Servicio de nacer con cariño (Exceptuando casos Pacientes con patología de Diabetes Mellitus u otros).

Incluir cuatro menús cíclicos del Servicio de cirugía 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 cumplir con las especificaciones de un menú cíclico.

El pan francés deberá ser incluido exclusivamente en el desayuno y cena cumpliendo con el peso solicitado, con su respectiva fecha de elaboración y vencimiento. Al igual que la tortilla la cual debe entregarse en el almuerzo.

Los menús a entregar en la oferta son los estipulados en el cuadro 10:

CUADRO 10	
Menús a Entregar en la Oferta	
Tipo de Dietas	CANTIDAD DE MENÚ A ENTREGAR
LMA1	4
LMA1 PARA PX CON NEUMONÍA	4
LMA1 PARA PX CON DIARREA	4
LMA2	4
LMA2 PARA PX CON NEUMONÍA	4
LMA2 PARA PX CON DIARREA	4
LMA3	4
LMA3 PARA PX CON NEUMONÍA	4
LMA3 PARA PX CON DIARREA	4
RÉGIMEN C1	4
RÉGIMEN C1 PARA PX CON NEUMONÍA	4

RÉGIMEN C1 PARA PX CON DIARREA	4
RÉGIMEN C2	4
RÉGIMEN C2 PARA PX CON NEUMONÍA	4
RÉGIMEN C2 PARA PX CON DIARREA	4
RÉGIMEN C3	4
RÉGIMEN C3 PARA PX CON NEUMONÍA	4
RÉGIMEN C3 PARA PX CON DIARREA	4
RÉGIMEN C4	4
RÉGIMEN C4 PARA PX CON NEUMONÍA	4
RÉGIMEN C4 PARA PX CON DIARREA	4
RÉGIMEN B1	4
RÉGIMEN B1 PARA PX CON NEUMONÍA	4
RÉGIMEN B1 PARA PX CON DIARREA	4
RÉGIMEN B2	4
RÉGIMEN B2 PARA PX CON NEUMONÍA	4
RÉGIMEN B2 PARA PX CON DIARREA	4
RÉGIMEN B3	4
RÉGIMEN B3 PARA PX CON NEUMONÍA	4
RÉGIMEN B3 PARA PX CON DIARREA	4
RÉGIMEN B4	4
RÉGIMEN B4 PARA PX CON NEUMONÍA	4
RÉGIMEN B4 PARA PX CON DIARREA	4
Líquidos Claros	4
Líquidos claros P/Diabético	4
Líquidos Completos	4
Líquidos Completos P/Diabético	4
Mecánicamente Suave	4
Mecánicamente Suave P/Diabético	4
Dieta normal de adulto	4
Dieta normal del Servicio de Obstetricia y Unidad Nacer con Cariño	4
Dieta normal del Servicio de Cirugía	4
Dieta blanda de adulto	4
Dieta blanda del Servicio de Obstetricia y Unidad Nacer con Cariño	4
Dieta blanda del Servicio de Cirugía	4
Hiperproteica	4
Hipoproteica	4
Hipercalórica	4
Hipocalórica	4
Hiposódica Leve	4
Hiposódica Moderada	4
Hiposódica Estricta	4
Diabético 1,500	4
Diabético 1,800	4
Alta en CHO	1
Baja en CHO	1
Baja en Grasa	1
Alta en Potasio	1



Baja en Potasio	1
Alta en Fósforo	1
Baja en Fósforo	1
Alta en Calcio	1
Baja en Calcio	1
Alta en Fibra	1
Baja en Fibra	1
Libre de Gluten	1
Total:	228

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 del Sistema Integrado de Salud (SIS), para lo cual es necesario que la empresa 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 contemplan los siguientes requisitos:

1. Número de Cama
2. Registro
3. Nombre Completo
4. Servicio.
5. Dieta Indicada
6. Fecha y Hora

En el caso que se tuviera problemas con el sistema, los recursos de enfermería asignados por área ingresaran a la plataforma digital indicada.

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 hasta las 10:30 am;
- c) **Cena:** deberá ser solicitado hasta las 2:30pm y 3:00 pm en los servicios de Nacer con cariño y Obstetricia.

Este horario debe ser respetado por cada uno de los servicios de hospitalización para evitar el retraso en la entrega de los alimentos a los pacientes. **EL HOSPITAL** convocará a reunión cuando lo considere necesario o de carácter urgente con la jefatura correspondiente de los servicios de hospitalización (Médicos o enfermería), con el propósito de mantener la calidad de atención al usuario. Al no contar con asistencia del personal se elaborará acta de inasistencia, librando de toda responsabilidad al Departamento de Alimentación y Dietas de las inconsistencias observadas en el servicio de Alimentación.

El horario de distribución de alimentos en el hospital será según detalle:

Tiempo /comida	Hora
DESAYUNO	07:30 a.m. a 08:30 a.m.
ALMUERZO	11:30 a.m. a 12:30 m.d.
CENA	05:00 p.m. a 06:00 p.m.



OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Está sujeto a normas, Reglas y Supervisión del Hospital.
2. Se entregarán los menús al administrador de contrato previamente presentados a UACI en la oferta según el cuadro número 10 y el recetario de cada preparación de menú programado, 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. A más tardar el primero de enero del año 2023 impresos a color, anillados con el sello y firma de la Nutricionista distribuidas por tipo de dieta (Dietas normales, dietas terapéuticas); Se deberá presentar documentos separando las dietas de adulto de las pediátricas.
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). Por lo que deberán llevar bitácora diaria de desperdicios de alimentos por tiempo de comida, el personal de alimentación y dietas asignado verificará el respectivo descarte de alimentos.
4. El personal operativo de producción, bodega y limpieza contratado por la Empresa adjudicada deberá realizar cambio de ropa antes de iniciar operaciones en el departamento de alimentación y dietas, y deberá utilizar el uniforme respectivo ordenado y limpio, el cual deberá ser proporcionado por la empresa (pantalón negro de vestir, camisa blanca identificado con el logo de la Empresa ,delantal de color blanco con logo de la empresa y botas de hule limpias de color blanco antideslizantes, gorro descartable, mascarilla descartable, así como todo lo necesarios según el caso.

5. Las nutricionistas contratadas por la empresa deberán contar con uniforme debidamente identificado con logo de la empresa con su respectivo carnet.
6. **LA CONTRATISTA** deberá velar por el cumplimiento del uso completo del uniforme y que se encuentre limpio y ordenado.
7. En relación a situaciones normales o anormales tales como: Enfermedades transmisibles, pandemia, 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 descartable o kn95, filipina manga larga color blanco identificada con el logo de la empresa, zapatos antideslizantes, gorro descartable.
8. 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: 8 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 para cubrir incapacidades, permisos personales, días libres, vacaciones y asuetos dejando constancia o en caso sea necesario en anexo -3. ; 2 recursos adicionales a los 8, 1 específicamente para limpieza y 1 administrativo para la verificación de plataforma por tiempo de comida; tres profesionales en Nutrición para la realización únicamente de funciones de supervisión de preparación, ensamblaje, porciones, verificación y cumplimiento de dieta de pacientes individualizados por la nutricionista hospitalaria y supervisión de la distribución de los carros repartidores de alimentos de Lunes a Viernes en los tres tiempos de comida y un recurso en fin de semana.
9. 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 Licitación); en el cual deberán estar presente realizando la verificación de lo impartido por parte de los administradores de contrato. Los temas a desarrollar serán los siguientes:

- 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. Seguridad e Higiene ocupacional.
- d. Actualización de técnicas culinarias (Presentación, cortes)
- e. Primeros auxilios.
- f. Lineamientos LGBTI.

10. Deberá mantener el área libre de insectos y roedores, para lo cual presentará el Plan de fumigación (Anexo 4), 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.

11. El personal no deberá portar anillos, pulseras o cualquier otra alhaja, las uñas debe mantenerlas limpias, cortas y sin pintura, además deberán utilizar: gorro o redecilla en el cabello, mascarillas utilizadas correctamente; además estará prohibido el uso de teléfonos celulares durante todo el proceso de preparación, ensamblaje y distribución de dietas.

12. Se deberá proporcionar refrigerios o realizar cualquier modificación dentro de las dietas normales, terapéuticas o dietas Individualizadas, que sea solicitado por

parte de las nutricionistas hospitalarias, esto deberá ser contemplado dentro del mismo costo de las dietas.

13. **LA CONTRATISTA** asignará un responsable de limpieza, el cual deberá poseer equipo necesario 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 (mínimo 2) cada uno que cumplirá la función de recolectar los desechos de los servicios de Hospitalización (deberá realizar la anotación correcta en el formato estipulado (Anexo 5) de los descartables que aún quedan en los servicios de hospitalización). Es obligación del contratista realizar la limpieza y sanitización del área de producción al inicio, carros repartidores por tiempo de comida 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) 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 esté asignado a esta función.

14. Se deberá garantizar la permanencia de los 3 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 un profesional en nutrición, que realice un recorrido general verificando de esta forma la entrega estipulada.



-
15. La solicitud de dietas en Estancia Materna se deberá ingresar en la plataforma designada, por el responsable del área y será responsabilidad de la Empresa, la entrega de dietas a las usuarias del área mencionada.
16. Al ser aperturado el Centro de Atención para la Primera Infancia (CAPI) 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 brindará a las 3 pm por la empresa contratada en edificio anexo. Estas dietas deben ser solicitadas en la plataforma digital establecida. Para realizar la solicitud de alimentación, la Coordinadora del CAPI deberá realizar el ingreso de datos a la plataforma antes de las diez de la mañana.
17. Dando cumplimiento a la Ley Especial Para la Regulación de las prácticas clínicas de los estudiantes de internado rotatorio, año social y médicos y odontólogos residentes en proceso de especialización artículo 42 Literal G) 'Disponer de un área confortable, limpia y alimentación adecuada en calidad y cantidad'. Se deberá brindar cena a los residentes de turno de los diferentes servicios de hospitalización los 365 días del año realizando la solicitud en la plataforma designada, que debe ser llenada por los R3 de cada servicio antes de las cuatro de la tarde. Por lo que se brindará listado actualizado de residentes para verificar su entrega. Si se entregan dietas que no estén dentro del listado de residentes no se tomarán en cuenta para su cancelación.
18. Se debe brindar almuerzo y un refrigerio que deberá ser atol o lecha a las 9:00 am a las mamás dentro del Programa de Mamá Canguro en el área de neonatos, el refrigerio deberá estar dentro del mismo costo de la dieta.

19. LA CONTRATISTA deberá tomar y almacenar una pequeña **muestra del plato** que es servido antes de iniciar el ensamblaje de las dietas de cada tiempo de comida de las diferentes preparaciones por tipo de dieta (corriente, blanda y diabético) se deberá mantener **en refrigeración por 72 horas** para efectos de control de calidad, según Norma Técnica de Alimentos vigente.

20. Los líquidos claros deberán incluir 3 vasos de 8 onzas por cada tiempo de comida, como se detalla a continuación.

Las dietas de **líquidos claros** deberán incluir:

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

Las dietas de **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, avena o bebidas fortificadas, leche, yogurt natural, 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 maizena 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.

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

22. Acatar las observaciones realizadas por el Administrador de Contrato, así como mantener una buena atención y buen trato con los usuarios hospitalizados.

23. Deberá contar con todo el equipo necesario: Cocina, planchas, horno industrial, licuadora industrial, batidora, sartenes, ollas con tapadera, mantel color blanco de uso exclusivo para los carros repartidores obligatorios con un mantel extra por cada uno y utensilios como cucharas medidoras, tazas medidoras, pinzas, cuchillos adecuados para cada preparación, tablas para cortar de acuerdo a diferentes tipo de alimento con su respectivo color para evitar contaminación cruzada, pelador rallador, procesador de alimentos, y báscula digital entre otros utensilios para garantizar la calidad, cantidad y porciones adecuadas para entregar cada una de las preparaciones por tiempo de comida en los distintos servicios de Hospitalización.

24. **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 Jefatura del

Departamento de Alimentación y dietas, y está a su vez a la División Administrativa de esta Institución, para entregar la nota de salida respectiva

25. Deberá prestar el servicio y la elaboración de dietas dentro de las instalaciones del hospital objeto de la presente licitación, inclusive en casos fortuitos, de fuerza mayor y emergencia nacional. No se permitirá la venta de alimentos preparados a particulares.
26. **LA CONTRATISTA** deberá contar con el personal adecuado con 3 Nutricionistas en la supervisión del despacho en los servicios de hospitalización en los 3 tiempos de comida y dos recursos operativos por cada carro repartidor en la entrega de alimentos para los usuarios, de lunes a viernes. 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).
27. Es responsabilidad 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, 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. Todos los descartables deben ser biodegradables.
28. 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.



-
29. Se entregará al Administrador de contrato una copia del expediente del personal que prestará el servicio con la documentación respectiva: copia del contrato, número de ISSS, número de AFP, planilla del ISSS mensualmente, se deberá presentar un documento legal en el que refleje el pago de seguro y AFP de todo el personal. Además, copias de exámenes, como lo exige la Norma Técnica de Alimentos vigente, artículo 35, se deberá incluir cultivo faríngeo y Lecturas de Radiografías de tórax, los primeros cinco días hábiles al iniciar el contrato.
30. 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. En el caso antes mencionado, o en situaciones como: Emergencia, accidente, enfermedades, vacaciones, entre otros motivos de fuerza mayor o desastres naturales el recurso tendrá que ser sustituido por personal capacitado eventual o de llamada inmediata, para evitar atrasos o contratiempo en los diferentes procesos.
31. Se deberá brindar alimentos contemplados dentro del costo de las dietas para Pediatría, a madres de pacientes, para lo cual se realizará solicitud en la plataforma digital, en donde se solicitará dieta con el nombre del paciente y el nombre de la madre a quien se le brindará el alimento, el cual será responsabilidad de la empresa adjudicada entrega con número de cuna, nombre del niño o niña y tipo de dieta.
32. 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 y entregar copia al administrador de contrato.
33. 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, mobiliario y equipo, el cual será entregado semanalmente (Anexo No 6) supervisado y firmado por el administrador de contrato; 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).

34. 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.

35. Deberá garantizar que el personal asignado en el servicio, cumpla con las reglas de seguridad en higiene y manipulación de alimentos en recepción, elaboración y distribución de los mismos, de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS).

36. Atender las observaciones realizadas al servicio por la supervisión del Hospital, así como mantener atención sobre la satisfacción de pacientes.

37. El agua que se utiliza para la preparación de alimentos o de bebidas frías, deberá ser filtrada (Filtro que deberá tener su respectivo mantenimiento y cambiarse las veces necesarias de acuerdo a la calidad del mismo).

38. Las verduras deberán lavarse y desinfectarse al ser recibidas en caso sea necesario y previo a las preparaciones.

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 entregados hasta su respectiva mesa asignada a cada usuario. En los diferentes servicios de Hospitalización, 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 el SIS, (Esta función de enfermería está establecida según el manual de descripción de puestos del Ministerio de Salud). Al no realizarlo deberán informar oportunamente a los Administradores de contrato, y estos a su vez al Jefe de División de Enfermería a través de la Jefatura del Departamento de Alimentación y Dietas.
- c) Los alimentos del usuario que no estuviese en su cama o se encuentre recibiendo procedimiento médico al momento de servir, no se entregará la dieta solicitada salvo indicación del médico o enfermería que el paciente regresará lo más pronto posible, el recurso de enfermería designado para el acompañamiento de la distribución deberá verificar dicha información e informar al personal

técnico y Administrador de Contrato del Departamento de Alimentación y Dietas verificará que se marque en el dispositivo (Tablet) como dieta no entregada.

- 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 departamental, 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 supervisores del hospital.
- f) Las ensaladas deben prepararse con vegetales cocidos variados y aderezos naturales o con limón.
- g) Respetar los siguientes intercambios: de carne de res, de pollo según lo establecido en los menús; 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 carne molida de res.

- h) 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.



-
- i) No se aceptarán preparaciones dentro de los menús cíclicos: guineo al horno, guineo en gloria, lentejas y tortas nutritivas, ni preparaciones que no se aceptan culturalmente en la población salvadoreña.
 - j) 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 acordes a la festividad (Haciendo una preparación diferente del menú ofertado) 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.
 - k) Presentar constancia del cambio y mantenimiento del filtro, cada 6 meses o cuando sea necesario el cambio y mantenimiento de filtro a los respectivos Administradores de contrato y notificar cuando se realice dicho cambio y mantenimiento.

CARACTERÍSTICA DE LA MATERIA PRIMA A UTILIZAR:

- a) Pan francés con peso de 30 gramos cada uno.
- b) Tortilla de maíz con peso de 40 gramos cada una.
- c) Pan de caja tamaño mediano con registro sanitario.
- d) Leche pasteurizada fluida o en polvo con registro sanitario.
- e) Arroz entero cosecha 2022 con fecha de producción y vencimiento con su respectivo registro sanitario.
- f) Frijoles de cosecha 2022 con fecha de producción y vencimiento con su respectivo registro sanitario.
- g) Cereales con registro sanitario con fecha de fabricación y fecha de vencimiento

- h) Carnes de res: cortes suaves, empacados al vacío, marca certificada con su respectivo registro sanitario.
- i) Pechugas de pollo sin piel, empacadas al vacío, marca certificada con su respectivo registro sanitario.
- j) Lácteos con registro sanitario empacados al vacío con fecha de producción y vencimiento con su respectivo registro sanitario.
- k) Aceites de marca reconocida, bajos en grasas saturadas y grasas trans, con fecha de producción, vencimiento con su respectivo registro sanitario.
- l) Sal yodada con su respectivo registro sanitario.
- m) Azúcar Morena con su respectivo registro sanitario.

CONSIDERACIONES GENERALES DEL SERVICIO:

El servicio a brindar consiste en elaborar y distribuir los alimentos con calidad cumpliendo con las diferentes cualidades organolépticas (Color, sabor, olor y textura), 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 descartable al momento de la manipulación y distribución, botas color blanco de hule antideslizantes dentro del departamento de alimentación y dietas. Equipo de protección, y zapatos antideslizantes color negro 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.

El personal de la empresa de alimentación deberá estar debidamente identificado dentro de las instalaciones del Hospital con su monograma específico, además de informar al administrador de contrato el nombre de los empleados para facilitar el ingreso en la entrada principal.

- f) Dar un adecuado manejo a los desechos o desperdicios procedentes del servicio de alimentación según indicaciones del Ministerio de Salud, 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).
- g) 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).

- h) 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.
- i) Efectuar el control y registro de temperaturas del equipo refrigerante del servicio, como se establece en el Anexo No 10, 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. Se elaborará un informe mensual con el detalle de las dietas consumidas y costos, el cual será entregado a la Unidad Financiera Institucional, junto con la facturación.
- 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, notificará 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 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: 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 **TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL TRES 50/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US\$344,003.50)**, 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 6ª 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 una copia a nombre del Hospital Nacional “San Rafael”, detallando la descripción del servicio (según renglón), número de la Licitación Abierta, número de Solicitud de Compra, 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 Nacional “San Rafael” (**art. 77 RELACAP**) y **LA CONTRATISTA**. El pago se realizará a través de cheque.

En caso de aplicar para esta compra, 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 dichos impuestos, equivalente al UNO POR CIENTO (1%) sobre el precio del servicio a adquirir en los valores iguales o mayores a ciento trece 00/100 dólares de Los Estados Unidos de América (\$113.00), según el **art. 162 del Código Tributario**.

Asimismo, **LA CONTRATISTA** deberá reflejar en la factura el UNO POR CIENTO (1%) de retención, calculado sobre el monto neto (valor sin IVA) de la factura Consumidor Final emitida (**dividir el monto entre uno punto trece, el resultado será aproximado si la tercera cifra es mayor o igual a cinco, caso contrario dejar sin aproximación todo lo anterior, dejando dos cifras después del punto decimal**).

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

CLÁUSULA CUARTA: LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA. El servicio será proporcionado en las instalaciones del hospital, ubicado en final 4ª Calle Oriente, No. 9-2, Santa Tecla, La Libertad. Las entregas se realizarán de acuerdo con las necesidades del hospital, para el período del **01 de enero al 31 de mayo de 2023**.

Los Administradores de Contrato verificarán que el servicio a recibirse cumpla estrictamente con las condiciones estipuladas en las Cláusulas Primera y Segunda del presente contrato y en las Bases de Licitación, emitiendo la correspondiente acta de recepción, la que deberá contener como mínimo lo que establece el **art. 77 RELACAP**.



CLÁUSULA QUINTA: VIGENCIA. La vigencia del presente contrato es **del mes de enero al mes de mayo de dos mil veintitrés.**

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 suministro contratado, la cual servirá para garantizar el cumplimiento estricto del contrato y deberá presentarse dentro de los **OCHO (8) DÍAS HÁBILES** siguientes a la fecha de distribución del 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 o prórroga del contrato, **EL HOSPITAL** solicitará a **LA CONTRATISTA**, Garantía adicional de Cumplimiento del Contrato por el **DIEZ POR CIENTO (10%)** del valor incrementado (**art. 37 y 75 inc. 2º RELACAP**). La garantía deberá presentarse en original y una copia, en la UACI del Hospital Nacional “San Rafael” ubicada en Final 6ª Calle Oriente, Nº 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: ADMINISTRADOR DEL CONTRATO. La administración del presente contrato, estará a cargo de: **Sr. José Daniel Alvarenga**, Cocinero con funciones de Kardista y **Sra. Thelma Yanira Ramírez**, Cocinera con funciones de Auxiliar Administrativo de este Hospital, quienes actuarán de forma conjunta o separada, de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento.

EL HOSPITAL, a través de los Administradores de Contrato, será responsable de verificar el cumplimiento de las cláusulas contractuales, quienes ejecutarán la supervisión de acuerdo a la LACAP y RELACAP.

CLÁUSULA NOVENA: SANCIONES: En caso de incumplimiento por causas imputables a **LA CONTRATISTA** de cualquiera de sus obligaciones estipuladas en el presente contrato, expresamente se somete a las sanciones que emanan de la LACAP, ya sea imposición de multa por mora, inhabilitación u otras, las que serán impuestas siguiendo el debido proceso por parte del hospital, a cuya competencia se somete para efectos de su imposición.

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: PLAZO DE RECLAMOS: A partir de la iniciación formal de la prestación del servicio, **EL HOSPITAL** podrá efectuar el reclamo respecto a cualquier inconformidad sobre el servicio recibido.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: MODIFICACIONES. El presente contrato podrá ser modificado o ampliado en sus plazos y vigencia antes del vencimiento de su plazo, de conformidad a lo establecido en el **art. 83-A de la LACAP**, debiendo emitir la Titular del



hospital la correspondiente resolución modificativa y **LA CONTRATISTA** en caso de ser necesario modificar o ampliar el plazo y monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato, según lo indique **EL HOSPITAL**.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PRÓRROGAS. Previo al vencimiento del plazo pactado, el presente contrato podrá ser prorrogado de conformidad a lo establecido en el **art. 83 de la LACAP** y **art. 75 del RELACAP**, en tal caso se deberá modificar o ampliar el plazo y monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato, debiendo emitir la Titular del hospital la correspondiente resolución de prórroga.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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 QUINTA: CESACIÓN Y EXTINCIÓN. El presente contrato puede cesar y extinguirse con base a lo establecido en los **arts. 92 al 100 LACAP**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 parte de la Dirección General de Inspección de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, incumplimiento por parte de **LA CONTRATISTA** a la normativa legal que prohíbe el trabajo de la niñez y que regula la 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 legal 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 al procedimiento sancionatorio y en este último caso deberá finalizar el procedimiento para conocer la resolución final.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: 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 OCTAVA: JURISDICCIÓN. Ambas contratantes para los efectos legales de este contrato señalamos como domicilio especial el de esta Ciudad, a cuyos tribunales nos sometemos en caso de acción judicial.

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 NOVENA: 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 VIGÉSIMA: 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 4^a Calle Oriente, N^o 9-2, Santa Tecla, La Libertad y **LA CONTRATISTA** en pasaje Francisco



Chacón, barrio El Ángel, Sonsonate; Teléfono: 2451-2444; correo electrónico: bourgerhousesadecv@gmail.com.

Así nos expresamos las partes contratantes, quienes, enteradas 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 seis días del mes de enero del año dos mil veintitrés.



CONTRATANTE

CONTRATISTA

