



## ***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 ellos 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, **JOSÉ ROBERTO GONZÁLEZ RAMOS**, con Documento Único de Identidad número \_\_\_\_\_, actuando en nombre y representación del Hospital Nacional "Dr. Juan José Fernández" Zacamil, Mejicanos, San Salvador, en mi carácter de Director, que en lo sucesivo me denominaré **EL HOSPITAL**; y **ZOILA AYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS**, conocida por **ZOILA HAYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS**, titular de mi Documento Único de Identidad número \_\_\_\_\_, actuando en carácter de Representante Legal de **NEGOCIOS CAMPOS RAMÍREZ, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. DE C.V.**, del domicilio de San Salvador, con Tarjeta de Identificación Tributaria número cero seiscientos catorce-cero diez mil ciento ochenta y cinco-cero cero dos-siete, de ahora en adelante "**LA CONTRATISTA**"; cuyas personerías con que actuamos al final las relacionaremos, y en el carácter indicado, MANIFESTAMOS: Que hemos convenido en celebrar el presente **CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, PERÍODO COMPRENDIDO DEL UNO DE ENERO AL TREINTA DE JUNIO DE DOS MIL DIECISIETE**, resultado de la Licitación Pública número cero cuatro/ dos mil diecisiete de fecha diecinueve de diciembre de dos mil dieciséis; el cual se sujetará a las condiciones y cláusulas siguientes: **PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.-** LA CONTRATISTA se obliga para con el Hospital a prestar el Servicio de Alimentación preparada del Hospital Nacional "Dr. Juan José Fernández" Zacamil, Mejicanos, San Salvador, de acuerdo a las especificaciones y precios detallados en este Contrato, durante el plazo y en la forma establecida en las cláusulas siguientes; **SEGUNDA. GESTIONES DE CONTROL Y ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.-** Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato, El Hospital realizará las gestiones de control necesarios en los aspectos material, técnico, financiero y legal. El departamento de Alimentación y Dietas del Hospital, a través de la **Licenciada Susana Guzmán de Gochez**, en su calidad de Administradora del Contrato, anexando su nombramiento al presente, quien así lo acepta, y velará por la adecuada y eficiente ejecución del servicio, a través de la supervisión directa sobre el mismo, de acuerdo al Art. 82 Bis –LACAP-. Por su parte El Contratista deberá designar una persona responsable de la supervisión del servicio de alimentación, quien deberá dedicarse única y exclusivamente a las actividades de supervisión de los recursos asignados en las áreas; **TERCERA. PRECIO Y FORMA DE PAGO.** El precio total del servicio asciende a la suma de **DOSCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CUATRO PUNTO CINCUENTA DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, -US \$ 277,864.50-** el cual incluye IVA, debiendo cancelarse en la Unidad Financiera Institucional de El Hospital; en un plazo de sesenta días hábiles siguientes a la fecha de presentación de la documentación completa para el trámite del pago, el trámite antes mencionado lo realizará LA CONTRATISTA en la Unidad Financiera Institucional del Hospital, El monto facturado no será fijo y puede aumentar o disminuir, de acuerdo a la cantidad de platos servidas en el mes de servicio; **CUARTA. PERÍODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.** LA CONTRATISTA se obliga a prestar el servicio contratado durante el período de seis meses, comprendido del uno

- **Contrato N° UACI-003/2017**
- **Página N° 2/12**

de enero al treinta de junio del año dos mil diecisiete. La prestación del servicio será permanente sin día de descanso. El contrato surtirá efecto a partir del uno de enero del año dos mil diecisiete; **QUINTA. OBLIGACIONES DEL HOSPITAL.-** El Hospital se compromete a cancelar el monto del presente contrato Fondos Propios y/o Fondos General con aplicación a la línea cero dos-cero dos, específico quinientos cuarenta y tres-diez. El Contratista deberá emitir facturas, a nombre del HOSPITAL NACIONAL “Dr. Juan José Fernández” ZACAMIL, Mejicanos, San Salvador, donde se detallará el servicio prestado. Dichas facturas deberán presentarlas en duplicado cliente y seis copias debidamente firmadas y selladas de recibido por la Administradora de Contrato de este Hospital, asimismo deberán ser presentarlas en la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucionales -UACI-, con el fin de ser registradas. **Una factura reflejara el número de platos servidos en la cafetería y otra factura el número de platos servidos a los pacientes de este Hospital.** La Contratista describirá en ellas el servicio prestado, mes de servicio, conforme a lo descrito en el presente contrato, número del contrato, número de Resolución de Adjudicación y número de Licitación. Será responsabilidad del Administrador del Contrato la elaboración de la respectiva acta de recepción del servicio; **SEXTA. OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA.-** Son obligaciones de LA CONTRATISTA: a) Estar solvente en el pago de sus obligaciones fiscales, municipales y de seguridad social, previo a la formalización del presente contrato, cuyos comprobantes se anexan a este; b) Presentar en el lugar de entrega señalado en este contrato la factura correspondiente a nombre de la cuenta que se describe, reflejando en ellas la descripción del servicio prestado, mes de servicio, además deberá detallar el uno por ciento en concepto de retención del IVA; c) La factura deberá ser presentada para tramite de cobro en la Unidad Financiera Institucional; asimismo deberán presentarlas en la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucionales -UACI-, con el fin de ser registradas. d) Para la adecuada y eficiente ejecución de las actividades relacionadas con el servicio de alimentación, deberán cumplirse las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO REQUERIDO:**

**1. INSTRUCCIONES ESPECIFICAS A LOS OFERENTES PARA ALIMENTACIÓN**

El servicio consiste en la elaboración y distribución de alimentos en el Hospital Nacional “Dr. Juan José Fernández”, Zacamil, Para el periodo comprendido desde el día uno de enero hasta el treinta de junio de dos mil diecisiete, tomando como base la cantidad de dietas corrientes y terapéuticas aproximadas descritas en la oferta presentada:

Tiempo de comida	Tipo de dieta
Desayuno	Corriente
	Terapéutica
Almuerzo	Corriente y corriente cafetería
	Terapéutica
Cena	Corriente
	Terapéutica
Todos los tiempos	Líquidos claros y completos
	Licuadas

- **Contrato N° UACI-003/2017**
- **Página N° 3/12**

- 1.1 Tanto los menús de dieta Corriente y de Diabéticos (a menos que sean además líquidas, mecánicamente suaves o blandas), que serán contabilizadas como dietas corrientes; como los menús de dieta Blanda, Hiposódica, Hiper e Hipoprotéica, astringente, etc., que corresponden a las dietas terapéuticas, serán derivados de un patrón energético de 1800 cal. presentando menú cíclico para 4 semanas donde se representen 3 tiempos de aproximadamente 600 cal. cada uno y esto se hará de la siguiente manera y en base a la lista de intercambios. Dichos menús deben ser presentados con anticipación para su revisión y visto bueno.
- 1.2 Las dietas de líquidos claros deben cubrir de 500 a 800 cal, las dietas de líquidos completos de 1500 a 1800 cal. Y las mecánicamente suaves 1800 cal como mínimo.
- En el caso de las dietas líquidas y licuadas para diabético se debe repartir el valor calórico en 4 tiempos de comida y cumplir con el siguiente horario: 7 AM- 1 PM- 6 PM- 6:45 PM.

LISTA DE INTERCAMBIOS

ALIMENTO	CHO	CHON	COOH
Leche entera	12	8	8
Leche semi descremada	12	8	5
Leche descremada	12	8	2
Vegetales	5	1	-
Frutas	15	-	-
Panes y cereales	15	2	1
Carne magra	-	7	3
Carne semi gorda	-	7	2
Carne gorda	-	7	1
Grasa	-	-	5

Para todas las dietas, a excepción de las corrientes diabéticas y terapéuticas diabéticas:

DISTRIBUCIÓN DE CALORÍAS Y GRAMOS			
	%	Kcal	Gramos
Carbohidratos	55	990	247.50
Proteínas	15	270	67.50
Grasas	30	540	60

DISTRIBUCIÓN DE APORTE CALÓRICO				
Cantidad	Alimentos	Carbohidratos	Proteínas	Grasas
1 150	Leche	12	8	8
5 375	Carnes	0	35	10
6 360	Frutas	90	0	0
9 720	Pan	135	18	9
3 75	Vegetales	15	3	0
4 180	Grasas	0	0	20
TOTAL 1860		252	64	47

DISTRIBUCIÓN DE INTERCAMBIOS						
	Leche	Pan	Carnes	Frutas	Vegetales	Grasas
Desayuno	1	3	1	2	1	1

- **Contrato N° UACI-003/2017**
- **Página N° 4/12**

Almuerzo		3	2	2	1	2
Cena		3	2	2	1	1

- 1.3 En el caso de las dietas para pacientes diabéticos, ya sean corrientes o terapéuticas, se cumplirá con una misma dieta de 1800 calorías distribuidas en 4 tiempos, de la siguiente forma:

DISTRIBUCIÓN DE APOORTE CALÓRICO					
Cantidad	Alimentos	Carbohidratos	Proteínas	Grasas	
1 150	Leche	12	8	8	
5 375	Carnes	0	35	10	
3 180	Frutas	15	0	0	
11 880	Pan	165	22	11	
3 75	Vegetales	45	3	0	
5 225	Grasas	0	0	25	
TOTAL 1885		237	68	54	

DISTRIBUCIÓN DE INTERCAMBIOS						
	Leche	Pan	Carnes	Frutas	Vegetales	Grasas
Desayuno	1	3	1	1	1	1
Almuerzo		3	2	1	1	1
Cena		3	1	1	1	2
Merienda		2	1			1

Para los pacientes en el servicio de Pediatría, se utilizará la siguiente distribución calórica por tiempo de comida:

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIARIA POR TIEMPO DE COMIDA				
Desayuno	Refrigerio	Almuerzo	Refrigerio	Cena
25%	8%	34%	8%	25%

VALORES CALÓRICOS PARA PEDIATRÍA	
6 a 11 meses	600 cal.
1 a 2 años	850 cal
2 a 4 años	1,200 cal
5 a 9 años	1,550 cal

- 1.4 En el caso de dietas para Pediatría, dietas de Líquidos Claros, Líquidos Completos, y Mecánicamente Suave, blandas, modificadas en calorías, modificadas en nutrientes, modificadas en electrolitos y minerales, modificadas en fibra y dietas libres de gluten, se cumplirán según los lineamientos establecidos en la Red Integral e Integrada de los Servicios de Salud proporcionada por el MINSAL
- 1.5 Para el servicio de Pediatría se cumplirá con un refrigerio para los niños con edades de 9 a 11 meses, el cual será repartido a las 10 AM. Y de 1 año a 9 años se complementará la alimentación con 2 refrigerios a las 10 AM y a las 3 PM, los cuales van incluidos dentro del mismo patrón de alimentación según edad.
- 1.6 Se brindarán los 3 tiempos de comida consistentes en dietas corrientes a las madres de niños lactantes ingresados en el hospital y solicitadas en la requisición de dietas.
- 1.7 El menú de dietas astringentes deberá de ser cumplido en base a patrón presentado en anexo
- 1.8 En caso de finalizado el tiempo de comida y se solicitarán por indicación médica inicio de dieta o cambio, éstas serán cumplidas en el siguiente tiempo de comida.
- 1.9 Para todas las dietas, a excepción de las de líquidos, se debe presentar un menú cíclico para 4 semanas.

- **Contrato N° UACI-003/2017**
- **Página N° 5/12**

## 2. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

### 2.1. HORARIO DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO
Desayuno	De 7 am a 8 am
Almuerzo	De 12:00 m. a 2 pm.
Cena	De 5:45 pm. a 6:45 pm.
Merienda diabéticos	De 6:45 pm. a 7 pm

La merienda nocturna de los diabéticos se repartirá posterior a la recogida de desperdicios de la cena en los diferentes servicios.

### 2.2.A. ASPECTOS CULINARIOS PARA LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS

- 2.2.1 Evitar servir jamón en lascas o embutidos para el desayuno
- 2.2.2 Se deberá omitir en las preparaciones de dietas corrientes y terapéuticas carne molida de pollo.
- 2.2.3 Omitir el huevo y las preparaciones con pescado para las áreas de Cirugía general, Cirugía Oquelí y Gineco obstetricia.
- 2.2.4 Para el picado de carne con verdura, no se utilizará carne molida corriente.
- 2.2.5 Se distribuirán los alimentos en bandejas descartables 8x8.
- 2.2.6 En el caso de pacientes hospitalizados que no estén en su cama al momento de la distribución, se dejará su bandeja de comida debidamente rotulada con servicio hospitalario, nombre, número de cama, tiempo de comida y fecha.
- 2.2.7 El despacho de líquidos o bebidas se realizará en vasos descartables de 8 onzas, los cuales deberán contar con su respectiva tapadera desechable.
- 2.2.8 Si se oferta sopa como plato único, éste deberá contener: 8 onzas de líquido, ½ taza de vegetales, 2 onzas de carne o su equivalente, 1/3 taza de arroz o su equivalente y además complementar con un intercambio de fruta, refresco y 2 tortillas, de acuerdo a la distribución de intercambios establecida.
- 2.2.9 Los intercambios a cumplir en las dietas deberán ser servidos con cucharas medidoras.
- 2.2.10 Las dietas deben cumplir con las características organolépticas y con una temperatura adecuada.
- 2.2.11 Evitar la elaboración de refrescos que lleven semillas como el chan. En el caso de la elaboración de refrescos naturales, se deberá hacer uso de agua envasada.
- 2.2.12 El suministrante a través de la supervisión del técnico en alimentos deberá velar porque la preparación y el número de intercambios sean acordes al número de porciones especificadas en patrones de menú y de acuerdo con las especificaciones dietoterapéuticas requeridas.
- 2.2.13 Se deberán elaborar un aproximado de 10 a 15 raciones extra por cada tiempo de comida para cubrir con cualquier imprevisto.
- 2.2.14 Deberán asignarse a cada área de despacho 1 o 2 personas según sea la necesidad de cada área.
- 2.2.15 Las frutas se servirán de acuerdo al intercambio.
- 2.2.16 En el caso de las dietas hiposódicas, estas deben tener buen sabor, por lo que deben ser aderezadas con hierbas aromáticas y sal de acuerdo a la recomendación requerida en el listado de dietas.
- 2.2.17 Servir menús acorde con días festivos como en Semana Santa y Navidad.
- 2.2.18 Se deben incluir lácteos en todos los desayunos y cenas.
- 2.2.19 La distribución de alimentos en hospitalización será complementada con el retiro de la vajilla descartable de cada uno de los servicios, procurando la mínima estancia en las áreas; tiempo máximo estimado 40 minutos en el cual se contempla: ingreso de los carros al departamento de Alimentación y Dietas para su respectivo desmonte de alimentos sobrantes del tiempo de comida

- **Contrato N° UACI-003/2017**
- **Página N° 6/12**

servida, preparación del personal asignado para la recolección en el montado del equipo mínimo necesario para realizarlo: bolsa jardín para descarte de desperdicios sólidos, cubiertos descartables y servilletas.

## 2.2 B. ASPECTOS CULINARIOS PARA LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS DIETAS DE CAFETERÍA.

- Para el picado de carne con verdura, no se utilizará carne molida corriente.
- Se distribuirán los alimentos en bandejas descartables 8x8.
- Si se oferta sopa como plato único, éste deberá contener: 8 onzas de líquido, ½ taza de vegetales, 2 onzas de carne o su equivalente, 1/3 taza de arroz o su equivalente y además complementar con un intercambio de fruta, refresco y 2 tortillas, de acuerdo a la distribución de intercambios establecida.
- Los intercambios a cumplir en las dietas deberán ser servidos con cucharas medidoras.
- Las dietas deben cumplir con las características organolépticas y con una temperatura adecuada.
- Evitar la elaboración de refrescos que lleven semillas como el chan. En el caso de la elaboración de refrescos naturales, se deberá hacer uso de agua envasada.
- La Contratista a través de la supervisión del técnico en alimentos deberá velar porque la preparación y el número de intercambios sean acordes al número de porciones especificadas en patrones de menú y de acuerdo con las especificaciones dietoterapéuticas requeridas.
- Se deberán elaborar un aproximado de 10 a 15 raciones extra por cada tiempo de comida para cubrir con cualquier imprevisto.
- Deberán asignarse a cada área de despacho 1 o 2 personas según sea la necesidad de cada área.
- Las frutas se servirán de acuerdo al intercambio.
- Servir menús acorde con días festivos como en Semana Santa y Navidad.
- Para la recolección de desperdicios en el área de cafetería, se deberá utilizar el equipo mínimo necesario para realizarlo: bolsa jardín para descarte de desperdicios sólidos, cubiertos descartables y servilletas

## 3. CONDICIONES Y OBLIGACIONES GENERALES DEL SERVICIO

### A) DE LA EMPRESA SUMINISTRANTE

El servicio a brindar consiste en la elaboración y distribución de alimentos con calidad cumpliendo con horarios e indicaciones médicas y/o nutricionales.

- Los menús suministrados deben contar con el aval de un Nutricionista que tenga sello de la Junta de Vigilancia Médica.
- La Empresa contratista está obligada a presentar Permiso de Funcionamiento de su Empresa otorgado por la unidad comunitaria de salud familiar de su área geográfica. Para las nuevas empresas se permitirá que dicho permiso sea entregado ya en funciones.
- Cumplir con los horarios de distribución establecidas por el Hospital
- El Suministrante deberá proveer de 3 contenedores plásticos con tapadera y ruedas color negro o gris de material de Polietileno con una capacidad de 50 a 60 galones cada uno que cumplirá la función de recolectar los desechos.
- El personal de la empresa de alimentos deberán estar debidamente identificados dentro de las instalaciones del Hospital con su monograma específico o gafete de empresa que representa.
- El descarte de los desechos al contenedor de basura general del hospital deberá hacerse 2 veces al día como mínimo, es decir, mañana y tarde. El personal encargado para ello deberá utilizar su gabachón de protección y rotular las bolsas de basura con el nombre de la empresa.
- El suministrante deberá crear su propio programa de limpieza que incluya la limpieza y sanitización de: Infraestructura, pisos, paredes, ventanas, trampas de grasas, sanitarios, equipo, mesas de

- **Contrato N° UACI-003/2017**
- **Página N° 7/12**

- trabajo, estufas, pocetas, en el caso de que los alimentos sean preparados en las instalaciones del Departamento de Alimentación y Dietas y cafetería.
- h) El suministrante deberá mantener un bajo índice de rotación de personal, preferente de un 10 o 15% al año, y la presencia del personal de técnico, operativo y gerencial debe ser permanente, eficaz y eficiente, caso contrario se reportará por escrito y se enviará al expediente personal de la empresa.
  - i) Deberá mantener el área libre de insectos y roedores, para lo cual tendrá que presentar Plan de Fumigación desde el inicio de la Licitación al cual posteriormente se le deberán de colocar fechas específicas de realización donde se especifiquen: fechas de realización, tipos de insecticidas a utilizar y confirmación de su realización, en el caso de que los alimentos sean preparados en las instalaciones del Departamento de Alimentación y Dietas y cafetería.
  - j) Estará sujeto a las normas, reglas y supervisión por parte de personal perteneciente al Departamento de Alimentación y Dietas.
  - k) Presentar como mínimo 1 carta de recomendación extendida por Instituciones Públicas o privadas reconocidas, donde se compruebe la buena experiencia en la prestación del servicio ofertado. Requisito indispensable
  - l) Deberá garantizar el consumo de alimentos inocuos, sanos en buen estado y nutritivos.
  - m) Deberá colocar dispensadores de jabón y alcohol gel dentro del área del Departamento de Nutrición y Dietas en las áreas de lavamos y baños de personal y en cafetería.
  - n) No se deberá utilizar alimentos “recalentados” en ninguna preparación pues constituyen un alto riesgo en la proliferación de microorganismos.
  - o) Será sujeto de sanción o caducidad de contrato si incurre en las siguientes faltas:
    - Por servir alimentos contaminados y/o en mal estado a pacientes y empleados del hospital.
    - Por presentarse intoxicación alimenticia en pacientes y empleados, debidamente comprobado de conformidad a los análisis respectivos.
  - p) En el caso de presentarse lo indicado en el presente numeral, además el Contratista correrá con todos los gastos en que se incurran y el hospital no pagará el día servido.
  - q) Deberá prestar el servicio objeto de la presente Licitación, inclusive en casos fortuitos o de fuerza mayor. Requisito indispensable. No se admitirán incumplimientos de menús. En casos de fuerza mayor como en situaciones de emergencia, se podrán cumplir los menús detallados.
  - r) Deberá tener disponibilidad a las necesidades que surjan en el hospital en el caso de presentarse eventos especiales, dando un servicio de calidad en otras áreas que no sea la cafetería, como por ejemplo: auditorium o sala de reuniones.
  - s) Entregará al hospital, exámenes de salud de un laboratorio particular (general de heces, general de orina, serología, radiografía de tórax) del personal de la empresa, dos veces, y si los exámenes son anormales, deberán darle tratamiento y presentar nuevos exámenes y reportarlos un mes después; en caso de personal nuevo, deberá presentarse con sus exámenes respectivos.
  - t) El presente contrato no incluye el uso de instalaciones del Hospital para la preparación de alimentos, ni uso de cuartos fríos u otro mobiliario y equipo; si La Contratista lo requiere deberá de cancelar el respectivo canon de arrendamiento.
  - u) El Hospital Nacional Zacamil, a través de su Departamento de Alimentación y Dietas hará todas las supervisiones y evaluaciones sobre el cumplimiento, calidad y experiencia respecto al “Servicio de Alimentación para pacientes” que considere necesarios, teniendo el derecho de enviar informes y reportar oportunamente, cuando los intereses del hospital así lo demanden.

## **B) DEL HOSPITAL**

- a) Las personas asignadas por el Hospital para ejecutar la supervisión están en la capacidad de retirar cualquier preparación que no cumpla con las características organolépticas como de calidad en la distribución de alimentos tanto para pacientes como empleados.
- b) El Hospital Nacional Zacamil, se reserva el derecho de solicitar cambio del recurso humano a la



- **Contrato N° UACI-003/2017**
- **Página N° 8/12**

empresa de alimentación, en caso que este incurra en faltas graves que vayan en contra de los objetivos del Hospital.

- c) La compañía suministrante estará sujeta a la supervisión por parte del hospital. Para tal efecto la Administradora del contrato se encargará de presentar trimestralmente un informe escrito de la evaluación; el cual será firmado por ambas partes en señal de acuerdo a la supervisión realizada. Si existieren anomalías los informes se harán en el momento oportuno.
- d) Si las evaluaciones o supervisiones que realice la Administradora del contrato indican como resultado incumplimientos respecto a lo requerido por el hospital, el suministrante recibirá una notificación escrita y estará obligado a subsanar las observaciones efectuadas, y dar fiel cumplimiento con los requerimientos de estas bases de licitaciones en un plazo no mayor de 15 días calendario, contados a partir de dicha notificación, ante un segundo informe, producto de las evaluaciones y no haya interés en subsanar las observaciones, se elaborará un tercer y último informe y después de éste, el Hospital Nacional Zacamil, procederá a la anulación del contrato, aplicando las bases de licitación y se podrá disponer de otra empresa participante como mejor opción (o la que esté en segundo lugar de acuerdo a la evaluación durante el proceso de licitación).

#### 4. REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LA EMPRESA CONTRATISTA

- a. El Contratista garantizará que el personal con el que prestará el servicio está en constante actualización de conocimientos en la materia, para lo cual elaborará y presentará un plan de capacitación para cada 3 meses.
- b. SE PROHÍBE TERMINANTEMENTE A LA EMPRESA QUE RESULTE ADJUDICADA CONTRATAR A EMPLEADOS QUE LABOREN EN CUALQUIER ÁREA DE ESTE HOSPITAL.
- c. El contratista, en el caso de que los alimentos sean preparados en las instalaciones del Departamento de Alimentación y Dietas, será responsable del MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO de:
  1. Sistema de agua potable dentro del Departamento de Alimentación y Dietas, lo que comprende:
    - ✓ Cambio de grifos de lavamanos al dañarse
    - ✓ Cambio de chorros de lavados de verduras y utensilios de cocina
  2. Sistemas de aguas servidas
  3. Luminarias del Departamento de Nutrición y dietas comprendiéndose:
    - ✓ Cambio de balastos si fueran necesarios, cambios de tubos fluorescentes y focos incandescentes
  4. Reposición de chapas dañadas, cerrajería en general de puertas del Departamento de Nutrición y Dietas será responsabilidad de empresa contratada.
- d. Deberán entregar un listado de equipos ajenos al Hospital debidamente identificados para evitar malos entendidos con Unidad del Activo Fijo.
- e. Deberá especificar los tamaños de la porción de cada alimento o preparación de los menús presentados ya sea en tazas, onzas, cucharadas, etc.
- f. Deberá indicar la base teórica utilizada para el cálculo de la energía de los alimentos.
- g. Deberá cumplir con los lineamientos de la Norma de manipulación de Alimentos del MINSAL vigente.

#### 5. OTRAS CONSIDERACIONES

- a. El uso de las instalaciones no incluye el uso de cuartos fríos, a menos que la empresa lo solicite, ni del área de bodega seca, a menos que los alimentos sean preparados en el Hospital.
- b. La preparación y distribución de los alimentos puede ser adjudicada en forma parcial o total.
- c. Se solicita la colocación de mesas plásticas junto con sus sillas en un total de 8 con una capacidad de 4 personas cada una, las cuales deben estar debidamente identificadas.

- **Contrato N° UACI-003/2017**
- **Página N° 9/12**

- d. Se solicita mantener un balancín de agua potable en el área de cafetería para ser utilizado dentro del horario de almuerzo para el personal que lo solicite
- e. Realizar la limpieza del baño de cafetería por lo menos una vez al día

**SÉPTIMA. PROHIBICIONES AL CONTRATISTA Y SANCIONES.-** Se prohíbe a LA CONTRATISTA a) traspasar o ceder, a cualquier título el presente contrato. La transgresión a esta prohibición dará lugar a que El Hospital declare la caducidad del contrato, con todos sus efectos legales; **OCTAVA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO:** Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato, El Contratista se obliga a rendir a favor de El Hospital, a través de una institución bancaria, compañía aseguradora o afianzadora, con domicilio en El Salvador y autorizada por la Superintendencia del Sistema Financiero, la Garantía de Cumplimiento de Contrato, por la suma equivalente al **DOCE POR CIENTO** del valor total del contrato; no permitiéndose presentar cheque certificado en sustitución de la garantía, la cual deberá ser presentada a la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional -UACI- cinco días hábiles posterior a la entrega de una copia del Contrato. Esta Garantía deberá presentarse a favor del **Gobierno de El Salvador Hospital Nacional “Dr. Juan José Fernández” Zacamil, Mejicanos, San Salvador** y deberá entregarse en la UACI del Hospital en original y dos copias. La responsabilidad por daños, perjuicios y vicios ocultos se tramitará en la forma establecida por el Derecho Común. **NOVENA. VIGENCIA DE LA GARANTÍA Y SUS EFECTOS.-** La Garantía de Cumplimiento del Contrato estará vigente por un plazo de doscientos setenta días, contados a partir del uno de enero de dos mil diecisiete. Si la garantía no se presenta en el plazo establecido en la cláusula anterior, se declarará caducado el presente contrato y se entenderá que El Contratista ha desistido de su oferta. **DÉCIMA. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y SUS EFECTOS.-** Cuando el contratista incurriere en incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones contractuales por causas imputables al mismo, o deficiencia comprobada en la prestación del servicio, podrá declararse la caducidad del contrato; en todo caso será acreedor de la respectiva multa. En caso de incumplimiento del presente contrato por parte del Contratista, éste se somete a lo estipulado en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, LACAP. El incumplimiento parcial o total del Contrato durante el período fijado dará lugar a la terminación del contrato. El pago de multa no exime al Contratista de las obligaciones que se establecen en este Contrato. **DÉCIMA PRIMERA. CADUCIDAD DEL CONTRATO.-** Además de las causales de caducidad establecidas en los literales a) y b) del artículo noventa y cuatro y la contemplada en el artículo noventa y cinco y noventa y seis de la LACAP, serán causales de caducidad las siguientes: a) Por entregar el servicio de inferior calidad al contratado, b) Por no corregir las observaciones al servicio que no satisfaga las necesidades de El Hospital, por causa imputable a El Contratista, en el plazo establecido por el Hospital y c) Las establecidas en las cláusulas séptima, novena y décima del presente contrato. **DÉCIMA SEGUNDA. PLAZO DE RECLAMOS.-** A partir de la recepción formal del servicio, El Hospital tendrá un plazo de treinta días hábiles para efectuar cualquier reclamo, relativo a las deficiencias en la calidad del servicio. **DÉCIMA TERCERA. MODIFICACIONES, AMPLIACIÓN Y PRORROGA.-** De común acuerdo el presente contrato podrá ser modificado,

- **Contrato N° UACI-003/2017**
- **Página N° 10/12**

ampliado o prorrogado en cualquiera de sus cláusulas, de conformidad a la LACAP, siempre que concurra alguna de las situaciones siguientes: a) Por motivos de caso fortuito o fuerza mayor, b) Cuando existan nuevas necesidades de parte de El Hospital vinculadas al objeto contractual, y c) Cuando surjan causas imprevistas no imputables a El Hospital. En tales casos, El Hospital emitirá la correspondiente resolución de modificación o ampliación del contrato, la cual será firmada por el Titular y formará parte integrante de este contrato. **DÉCIMA CUARTA. DOCUMENTOS CONTRACTUALES.** Forman parte integral del presente contrato los siguientes documentos: a) Bases para presentación de oferta, b) Adendas, c) Aclaraciones, d) Enmiendas, e) Consultas, f) La oferta, g) La resolución de adjudicación, h) Documentos de petición de suministros, i) Interpretación e instrucciones sobre la forma de cumplir las obligaciones formuladas por la institución contratante, j) Garantías, k) Resoluciones modificativas, y l) Otros documentos que emanaren del presente contrato. En caso de contradicción entre estos documentos y el contrato, prevalecerá este último; **DÉCIMA QUINTA. INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO.** La interpretación del presente contrato se hará en la forma prevista en los artículos cinco y ochenta y cuatro de la LACAP; **DÉCIMA SEXTA. EXTINCIÓN DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES POR MUTUO ACUERDO.-** Las partes contratantes podrán acordar la extinción de las obligaciones contractuales en cualquier momento en la forma prevista en el artículo noventa y cinco de la LACAP, en cuyo caso, El Hospital deberá emitir la resolución correspondiente en un plazo no mayor de ocho días hábiles, a partir del acuerdo; **DECIMA SÉPTIMA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS.** Para resolver los conflictos que surgieren durante la ejecución del contrato, las partes contratantes se someterán preferentemente al procedimiento del arreglo directo, regulado en el artículo ciento sesenta y tres y ciento sesenta y cuatro de la LACAP; **DECIMA OCTAVA. NORMA SUPLETORIA.-** En todo lo no previsto en el presente contrato se estará a lo dispuesto en la LACAP y el Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, RELACAP, sin perjuicio de recurrir al Derecho Común en la forma que prescribe el artículo cinco de la citada Ley; **DECIMA NOVENA. NOTIFICACIONES.-** Para efecto de reclamos en la ejecución de este contrato, y en general, para recibir notificaciones, las partes contratantes señalamos las direcciones siguientes: El Hospital, en Calle La Ermita y Avenida Castro Morán, Centro Urbano José Simeón Cañas, Mejicanos, y El Contratista, en dieciocho calle poniente, entre la veintitrés y veinticinco avenida sur, pasaje Palomo número tres, colonia Cucumacayan, San Salvador; **VIGÉSIMA. PERSONERÍA JURÍDICA DE LOS CONTRATANTES.-** Las personerías con que actuamos las partes contratantes las acreditamos así: la del Director del Hospital, por medio de la siguiente documentación: **a)** El Diario Oficial Número Doscientos diecisiete, Tomo Número Trescientos setenta y tres, del día veintiuno de noviembre de dos mil seis, que contiene el Decreto Ejecutivo Número Ciento Dieciocho, del Ramo de Salud Pública y Asistencia Social, por medio del cual se decretó reformas al Reglamento General de Hospitales del citado Ministerio, el cual en su artículo siete prescribe, que cada Hospital estará a cargo y bajo la responsabilidad de un Director nombrado por el Órgano Ejecutivo en el Ramo que se ha mencionado, y que cada Hospital tiene carácter de persona jurídica, y que su representante legal es el Director, quien está facultado para representarlo judicial y extrajudicialmente; **b)** Contrato número C-001/2016, de

- **Contrato N° UACI-003/2017**
- **Página N° 11/12**

fecha veinticinco de febrero de dos mil dieciséis, suscrito por la Doctora Elvia Violeta Menjivar Escalante, Ministra del Ramo de Salud y el Doctor José Roberto González Ramos, por medio del cual la primera contrata al segundo como Director Médico Hospital especializado del Hospital Nacional “Dr. Juan José Fernández”, Zacamil, Mejicanos, San Salvador, para el periodo comprendido del uno de febrero al treinta y uno de diciembre del año dos mil dieciséis y en consecuencia, está facultado para otorgar actos como el presente; y la sociedad **NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. DE C.V.**, por medio de los atestados siguientes: Así nos expresamos, quienes enterados y conscientes de los términos y efectos legales del presente contrato, manifestamos nuestra conformidad, ratificamos su contenido y firmamos, a los veintinueve días de diciembre de dos mil dieciséis.-

**EL HOSPITAL**

**LA CONTRATISTA**

JRGR/Vp

- Contrato N° UACI-003/2017
- Página N° 12/12

**ANEXO**

<b>TIEMPO DE COMIDA</b>	<b>TIPO DE DIETA</b>	<b>PRECIO UNITARIO US \$</b>
Desayuno	Corriente	2.35
Desayuno	Terapéutica	2.35
Almuerzo	Corriente	2.75
Almuerzo	Corriente Cafetería	2.15
Almuerzo	Terapéutica	2.75
Cena	Corriente	2.35
Cena	Terapéutica	2.35
Todos los tiempos	Líquidos claros y completos	2.00
Dietas	Licuadas	2.00