

HOSPITAL NACIONAL ZACAMIL



Hospital Nacional “Dr. Juan José Fernández”, Zacamil, Mejicanos, S.S.

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)

“Cualquier tipo de documento legalizado que se requiera debe avocarse al oficial de información pública de la Institución, según lo indica la LAIP”

Lic. María Antonieta Ojeda Medrano
Jefe de Unidad de Asesorías y Consultas
Hospital Nacional Zacamil





NOSOTROS: CÉSAR EXEQUIEL DELGADO ACOSTA, mayor de edad, doctor en medicina, del domicilio de _____, Departamento de _____, portador de mi Documento Único de Identidad y Tarjeta de Identificación Tributaria número _____, actuando en mi calidad de Director Médico Hospital Especializado y por lo tanto Representante Legal del Hospital Nacional “Dr. Juan José Fernández” Zacamil, del Municipio de Mejicanos, departamento de San Salvador, con Número de Identificación Tributaria _____; y que en el transcurso de este instrumento me denominaré **“EL HOSPITAL”** y **JOSUÉ DANIEL AYALA CASTANEDA**, mayor de edad, _____, del domicilio de _____, departamento de _____, con Documento Único de Identidad y Número de Identificación Tributaria _____, actuando en mi carácter de Administrador Único Propietario y por tanto Representante Legal de la sociedad, **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse, **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, S.A. DE C.V.**, sociedad de nacionalidad _____, del domicilio de _____, de plazo indefinido y con Número de Identificación Tributaria: _____, que en el transcurso de este instrumento me denominaré: **“LA CONTRATISTA”**, por el presente acto convenimos en celebrar el presente **CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, QUE INCLUYE DIETAS CORRIENTES, DIETAS TERAPÉUTICAS, LÍQUIDOS CLAROS Y COMPLETOS, DIETAS LICUADAS, PARA EL PERÍODO COMPRENDIDO DEL UNO DE ENERO AL TREINTA DE JUNIO DE DOS MIL VEINTITRÉS**, resultado del proceso de Licitación Pública **CERO CERO UNO / DOS MIL VEINTITRÉS**, el cual se sujetará a las condiciones y cláusulas siguientes: **I) OBJETO DEL CONTRATO:** El presente contrato tiene por objeto la elaboración y distribución de alimentos para pacientes hospitalizados en el Hospital Nacional Zacamil, en el que se deberá tomar como base el promedio de las cantidades de dietas terapéuticas descritas a los términos de referencia del servicio de alimentación y sus condiciones generales, durante el plazo y en la forma establecida en ellas, así como en el menú presentado en la oferta de **LA CONTRATISTA**. No obstante, las partes acordamos que las cantidades y tipo de dietas pueden cambiar durante la ejecución del contrato, por lo que **EL HOSPITAL** se encuentra facultado para solicitar modificaciones en el servicio debido a la naturaleza del contrato, pues este se encuentra sujeto a las necesidades de los pacientes de **EL HOSPITAL** y en caso de que esto sea necesario deberán negociarse las condiciones, de acuerdo con el detalle siguiente:

Tiempo de Servir	Tipo de dieta	Cantidad	Precio unitario US\$	Precio total US\$
Desayuno	Terapéutico	15,100	2.80	42,280.00
	Corriente	5,000	2.80	14,000.00



Almuerzo	Terapéutico	15,000	3.20	48,000.00
	Corriente	4,600	3.20	14,720.00
Cena	Terapéutica	15,00	2.80	42,000.00
	Corriente	5,000	2.80	14,000.00
Todos los tiempos	Líquidos claros y completos	4,000	2.50	10,000.00
Todos los tiempos	Dietas licuadas	4,000	2.50	10,000.00
			TOTAL	195,000.00

II) DOCUMENTOS CONTRACTUALES: Forman parte integral del presente contrato los documentos siguientes: **a)** las bases de la licitación pública **No. 001/2023** y sus notas aclaratorias (si las hubiere); **b)** la oferta presentada por LA CONTRATISTA, así como, los documentos adjuntos presentados con la misma; **c)** el formulario de oferta; **d)** acta de evaluación y recomendación, resolución de adjudicación y resoluciones de prórrogas y adendas si las hubiere; **e)** las garantías exigidas; **f)** este contrato y sus modificaciones si las hubiese y los demás documentos que se generen en virtud del mismo; en caso de discrepancia entre los documentos contractuales y este contrato, prevalecerá este último. **III) PRECIO Y FORMA DE PAGO:** El precio de este contrato es hasta por el monto de **CIENTO NOVENTA Y CINCO MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US\$195,000.00) con IVA incluido**, que EL HOSPITAL debe pagar en concepto de la prestación de servicio antes mencionado y para poder hacer efectivo este pago, LA CONTRATISTA, presentará al Administrador de Contrato, la o las facturas consumidor final correspondientes a cada pago que describan la ejecución del servicio, luego de haber cumplido con todas las obligaciones que se indiquen en este contrato, para su aprobación; LA CONTRATISTA deberá presentar, la factura aprobada por el Administrador de Contrato (firmada y sellada, presentación de Actas de Recepción y copia de las fianza respectiva), a la Unidad Financiera Institucional para su revisión y emisión de Quedan, EL HOSPITAL pagará la factura en un plazo de sesenta días calendario contados a partir de la fecha de entrega del Quedan; asimismo, se hace constar que, EL HOSPITAL, con base en el Artículo ciento sesenta y dos, inciso tercero del Código Tributario ha sido nombrado por el Ministerio de Hacienda como Agente de Retención del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios (I.V.A.), por el monto del uno por ciento (1%), por lo que, se efectuará la retención respectiva, este uno por ciento (1%), es un anticipo al pago de dicho impuesto y forma parte integral del trece por ciento (13%) del mismo, consecuentemente, no deberá considerarse como un porcentaje adicional. Las facturas deberán emitirse a nombre del **HOSPITAL NACIONAL “DR. JUAN JOSÉ FERNÁNDEZ” ZACAMIL, MEJICANOS, S.S.** en duplicado cliente, más seis copias y presentarse cumpliendo los siguientes requisitos: **a)** Deberá detallar el 1% de IVA que retendrá este Hospital, debido a que este hospital fue nombrado como agente de retención por el Ministerio de Hacienda; **b)** Deberá ser firmada por el Administrador de Contrato; **c)** Se deberá especificar el número de Libre Gestión; **d)** Se deberá especificar el número de Resolución de Adjudicación; **e)** Se deberá especificar el número de contrato; y **f)** Presentarse a más tardar los primeros diez días calendario, posteriores al mes del servicio



brindado. **IV) PLAZO DEL CONTRATO:** El plazo de la ejecución del contrato será de SEIS MESES, contados a partir del día uno de enero hasta el día treinta de junio de dos mil veintitrés o hasta agotar el monto contratado. La entrega en vigencia del presente contrato queda sujeta a la aprobación del presupuesto del ejercicio fiscal dos mil veintitrés. **V) OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA:** i) LA CONTRATISTA queda sujeta al pago de impuestos fijados de acuerdo con las leyes vigentes de la República de El Salvador, que fueren aplicables al formalizar el presente contrato debiendo estar solvente del pago de impuestos fiscales, cuyos comprobantes se anexan al contrato; ii) LA CONTRATISTA, para la adecuada y eficiente ejecución de las actividades relacionadas con el servicio de alimentación, deberá cumplir las bases de la licitación pública 001/2023, las cuales consisten en la elaboración y distribución de alimentos para pacientes hospitalizados en el Hospital Nacional “Dr. Juan José Fernández”, Zacamil, para el período comprendido desde el día 01 de enero de 2023 hasta el día 30 de junio de 2023, tomando como base la cantidad de dietas corrientes, dietas terapéuticas, líquidos claros y completos y dietas licuadas descritas en las referidas bases de licitación, de acuerdo a los criterios siguientes: a.1) estará sujeta a las normas, reglas y supervisión por parte de personal perteneciente a la Unidad de Nutrición y Dietas como son 3 Nutricionistas Auxiliares, 2 Personal de Apoyo y la jefatura de dicha unidad; a.2) deberá presentar lista de utensilios de cocina con los que dispondrá en **EL HOSPITAL**, para la prestación del servicio; a.3) deberá entregar listado de proveedores que le proporcionaran los insumos requeridos en la preparación de alimentos; a.4) deberá garantizar el consumo de alimentos inocuos, sanos en buen estado y nutritivos para las pacientes; a.5) deberá cumplir con el proceso de lavado de manos siguientes: introducir las manos dentro del lavamanos; humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua; tomar jabón antibacterial a base de clorhexidrina en dispensadores de jabón; enjabonar y frotarse las manos en forma circular incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo; lavarse entre las uñas utilizando cepillo; enjuagar con abundante agua que corra y secar con toallas descartables; a.6) deberá colocar dispensadores de jabón debidamente rotulados dentro de la Unidad de Alimentación y Dietas en las áreas: lavamos, baños de personal, lavado de vajilla, dicho jabón antibacterial tendrá que cumplir con las siguientes características: base de clorhexidrina, porcentajes de tensoactivos, inoloro, incoloro; a.7) deberán de colocar dispensadores de alcohol gel debidamente rotulados dentro de la Unidad de Alimentación y Dietas; a.8) deberá presentar carné de certificación de manipuladores de alimentos por parte del personal que participa en la ejecución del servicio; a.8) deberá atender las observaciones que sean hechas al servicio de parte de la supervisión de **EL HOSPITAL**, la cual se hará diariamente por parte de personal de **EL HOSPITAL** en procesos de producción, limpieza, desinfección, sanitización, las que, cada 4 meses serán enviadas a UACI para brindar información de satisfacción o no del servicio; a.9) deberá contar con cucharas y tazas medidoras, pinzas y bascula electrónica para pesar alimentos, necesarias para entregar cada una de las preparaciones en los distintos servicios del hospital; a.10) deberá contar con 1 Licenciado/a en Nutrición y Dietética y 1 Técnico en Alimentos ambos certificados, a fin de dar un servicio profesional a las pacientes hospitalizadas; a.11) la Nutricionista/o y Técnico en Alimentos deberán supervisar la selección, preparación y distribución de los alimentos en los diferentes tiempos de comida para pacientes, así como verificar el cumplimiento de los menús de dietas y refrigerios los siete días de la semana; a.12) deberá utilizar productos comestibles que contengan las características siguientes: etiquetados (deben registrarse fechas de vencimiento); avalados con el Registro de Salud (D.G.S.); los insumos deben estar adecuadamente almacenados en equipos en buenas condiciones; las verduras y frutas deberán cumplir con las características organolépticas necesarias e indispensables; a.13) No deberá utilizar alimentos “recalentados” en



ninguna preparación pues constituyen un alto riesgo en la proliferación de microorganismos que deterioran la salud; a.14) Será sujeto de sanción o caducidad de contrato si incurre en las situaciones siguientes: por servir alimentos contaminados y/o en mal estado a pacientes de **EL HOSPITAL**; por presentarse intoxicación alimenticia en pacientes, debidamente comprobado de conformidad a los análisis respectivos, en este caso, **LA CONTRATISTA** correrá con todos los gastos en que se incurran y **EL HOSPITAL** no pagará el día servido donde se compruebe que ocurrió dicha situación; a.15) el uso de las instalaciones de **EL HOSPITAL** designadas para el servicio las usará exclusivamente para la producción de alimentos propios de este contrato, caso contrario, de comprobarse un uso distinto se remitirá al expediente y se tendrá en cuenta en la evaluación final de este contrato; a.16) debe informar por escrito a la Jefatura de la Unidad de Alimentación y Dietas, acerca de cambios en su personal, asegurando que este cuente con los conocimientos para realizar el servicio y adjuntar atestados solicitados para el resto del personal; a.16) designará una persona responsable de realizar la limpieza a diario y las veces que sea necesario en las áreas que utilice para la ejecución de este contrato; a.17) deberá realizar la limpieza tanto de la Unidad de Alimentación y Dietas que incluye oficina de Jefatura y área de Auxiliares de Nutrición, así como, de los baños del departamento en forma constante y permanente durante todo el proceso de producción y distribución de alimentos; a.18) deberá prestar el servicio objeto de la presente contrato, inclusive en casos fortuitos o de fuerza mayor; a.19) debe cumplir con los menús establecidos, a excepción de los cambios que comunique el administrador de contrato; a.20) deberá tener disponibilidad a las necesidades que surjan en **EL HOSPITAL** en el caso de presentarse eventos especiales o incremento en el número de pacientes hospitalizados según expansión de otras áreas hospitalarias dentro de la institución; a.21) ser la responsable del consumo de gas propano, en el caso que para la ejecución del servicio utilicen equipo que lo requiera; a.22) ser la responsable de entregar bandejas descartables biodegradables como: platos, vasos, cuchara, tenedor, servilletas, necesarios para pacientes, así también, es la responsable de mantener las existencias de sus utensilios; a.23) entregará al Hospital, exámenes de salud de un laboratorio particular (general de heces, general de orina) del personal de LA CONTRATISTA en la segunda semana del mes de enero y en la segunda semana del mes de abril de 2023 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; a.24) deberá presentar constancias de buena salud tanto del personal técnico como operativo en la segunda semana de los meses de enero y de abril de 2023; a.25) ejecutará todas las acciones requeridas para efectuar su trabajo de acuerdo a lo solicitado, sin que lo anterior limite y libere de su obligación de realizar el servicio contratado de la mejor calidad y con la responsabilidad que ello conlleva; a.26) durante el servicio de alimentación es necesario limpieza y ornato adecuados del equipo y de la planta física del área, antes, durante y después de ser utilizada el área, los productos a utilizar serán de calidad reconocida y aprobados por la Jefatura de la Unidad de Alimentación y Dietas de este Hospital, de igual manera deberán de mantenerse equipo refrigerantes y de resguardo y conservación de materia prima, los cuales serán responsabilidad de la Empresa Suministrante su mantenimiento preventivo y correctivo en caso que sea necesario; a.27) El personal técnico, cuando estén en el área de producción o despachando alimentos, deberán colocarse guantes y no portarán anillos ni ningún tipo de alhajas, caso contrario y de ser comprobado se remitirá reporte por incumplimiento; a.28) deberá contar con personal capacitado en la preparación, higiene y manipulación de alimentos y anexar currículo del personal operativo y técnico (nutricionistas) para efectos de recomendar o rechazar a aquel recurso que no esté capacitado en preparación,



higiene y manipulación de alimentos; a.29) incluir en el servicio de alimentación a pacientes, cubiertos descartables (tenedor y cuchara) y servilletas; a.30) debe, junto con el supervisor, levantar el acta de entrega de inventario, que comprende equipo, mobiliario y condiciones de la planta física del área; a.31) acatar todas las supervisiones y evaluaciones sobre el cumplimiento, calidad y experiencia respecto al “Servicio de Alimentación para Pacientes” que la Unidad de Alimentación y Dietas considere necesarios, teniendo el derecho de enviar informes y reportar oportunamente al Administrador de Contrato, cuando los intereses del hospital por la calidad de servicio así lo demanden; a.32) mantener los carros transportadores de alimentos lavados y desinfectados después de finalizada la distribución de cada tiempo de comida; a.33) debe tener una reserva mínima de bebidas rehidratantes color rojo (preferentemente) para cuando estas sean solicitadas para cumplimiento de dietas especiales; a.34) cumplir con el menú según el detalle siguiente:

Regímenes de Alimentación para niños y niñas de 6 a 8 meses (LMA1). Se deben de brindar 3 tiempos de comida al día, de 4 onzas cada comida. El total de calorías oscila entre las 585 kcal/día

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
D E S A Y U N O	4 onzas de cereal de arroz con leche de soya 4 onzas de pure de guineo	4 onzas de cereal de avena con leche de soya 4 onzas de pure de frutas mixtas	4 onzas de pure de plátano 4 onzas de pure de manzana 4 onzas leche de soya	4 onzas de Incaparina con leche de soya 4 onzas de pure de pera	4 onzas de frijoles molidos colados 4 onzas de pure de melocotón 4 onzas de leche de soya	4 onzas de cereal a base de arroz, maíz, cebada, avena y quinoa con leche de soya 4 onzas de pure de mango	4 onzas de cereal de arroz con leche de soya 4 onzas de pure de manzana
A L M E R Z O	4 onzas puré de pollo sin piel con zanahoria 4 onzas de puré de papa 4 onzas de refresco natural	4 onzas de puré de pollo sin piel con papa 4 onzas de pure de frutas mixtas 4 onzas de refresco natural	4 onzas de puré de carne magra con fideos 4 onzas puré de zanahoria, papa y güisquil 4 onzas refresco natural	4 onzas de puré de carne magra con güisquil y ejotes 4 onzas de pure de camote 4 onzas de refresco natural	4 onzas de puré con caldo de frijoles sin frijoles, carne magra y papa 4 onzas de puré de frutas mixtas 4 onzas de refresco natural	4 onzas puré de pollo sin piel con zanahoria 4 onzas de puré de papa 4 onzas de refresco natural	4 onzas de puré de pollo sin piel con papa 4 onzas de pure de camote 4 onzas de refresco natural
C E N A	4 onzas de pure de plátano 4 onzas de atol de Incaparina con leche de soya	4 onzas de pure de plátano 4 onzas de atol de Incaparina con leche de soya	4 onzas de pure de camote 4 onzas de atol de Incaparina con leche de soya	4 onzas de pure de camote 4 onzas de atol de Incaparina con leche de soya	4 onzas de puré de guineo con leche de soya 4 onzas de atol de Incaparina	4 onzas de pure de arroz con leche de soya 4 onzas de atol de Incaparina	4 onzas de pure de arroz con leche de soya 4 onzas de atol de Incaparina

Regímenes de Alimentación para niños y niñas de 9 a 11 meses (LMA2). Se deben de brindar 3 tiempos de comida + 1 refrigerio al día. El total de calorías oscila entre las 700 kcal/día

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
D E S A Y O	1/3 plátano sancochado en rodajas 1/3 taza frijoles	4 onzas de puré 8 cereales con leche de soya 4 onzas de	1/3 plátano sancochado en rodajas 1/3 taza frijoles	4 onzas de puré 8 cereales con leche de soya 4 onzas de	1/3 plátano sancochado en rodajas 1/3 taza frijoles	4 onzas de puré 8 cereales con leche de soya 4 onzas de	1/3 plátano sancochado en rodajas 1/3 taza frijoles



U N O	molidos y colados 4 onzas de leche de soya	pure de manzana con canela	molidos y colados 4 onzas de leche de soya	pure de manzana con canela	molidos y colados 4 onzas de leche de soya	pure de manzana con canela	molidos y colados 4 onzas de leche de soya
R 1	1 Manzana mediana cocida en trocitos sin cáscara	1 melocotón mediano cocido en trocitos	1 pera mediana cocida en trocitos sin cáscara	1 Manzana mediana cocida en trocitos sin cáscara	1 melocotón mediano cocido en trocitos	1 pera mediana cocida en trocitos sin cáscara	1 Manzana mediana cocida en trocitos sin cáscara
A L M E R Z O	2 onzas de pollo sin piel deshilado con zanahoria en trozos pequeños 4 onzas de puré de papa 4 onzas de refresco natural	4 onzas caldo de pollo + 2 onzas pollo en cubos pequeños sin piel +papa, güisquil y zanahoria en cubos pequeños 4 onzas de refresco natural	4 onzas de puré de carne magra con fideos 4 onzas de zanahoria, papa y güisquil en cubos pequeños 4 onzas de refresco natural	4 onzas de puré de carne magra con güisquil y ejotes 4 onzas de puré de camote 4 onzas de refresco natural	4 onzas de puré con caldo de frijoles sin frijoles, 2 onzas de carne magra y papa 4 onzas de puré de frutas mixtas 4 onzas de refresco natural	2 onzas de pollo sin piel deshilado con zanahoria en trozos pequeños 4 onzas de puré de papa 4 onzas de refresco natural	4 onzas caldo de pollo + 2 onzas pollo en cubos pequeños sin piel +papa, güisquil y zanahoria en cubos pequeños 4 onzas de refresco natural
C E N A	4 onzas de puré 8 cereales con leche de soya 4 onzas de puré de manzana con canela	1/3 plátano sancochado en rodajas 1/3 taza frijoles molidos y colados 4 onzas de leche de soya	4 onzas de puré 8 cereales con leche de soya 4 onzas de puré de manzana con canela	1/3 plátano sancochado en rodajas 1/3 taza frijoles molidos y colados 4 onzas de leche de soya	4 onzas de puré 8 cereales con leche de soya 4 onzas de puré de manzana con canela	1/3 plátano sancochado en rodajas 1/3 taza frijoles molidos y colados 4 onzas de leche de soya	4 onzas de puré 8 cereales con leche de soya 4 onzas de puré de manzana con canela

Regímenes de Alimentación para Niños y Niñas de 1 a 2 Años (LMA3). Para este tiempo de comida se deberán brindar 3 tiempos más 2 refrigerios al día. El total de calorías por día oscila en 1000 kcal día.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
DESAYUNO	1 huevo picado ½ taza de frijol molido	2 tostadas a la francesa 4 onzas coctail de	1 huevo picado ½ taza de casamiento	½ plátano en gloria 1 onza de queso	2 pan cake con miel 4 onzas coctail de	1 huevo duro en rodajas con salsa de	½ Plátano frito ½ taza de frijoles



	y colado 1 pan 6 onzas de leche de soya	frutas 6 onzas de leche de soya	con frijoles molidos 1 onza de requesón 1 pan 6 onzas de leche de soya	cremado 1 pan 6 onzas de leche de soya	frutas 6 onzas de leche de soya	tomate espesa ½ taza de frijol molido y colado 1 pan 6 onzas de leche de soya	molidos y colados 1 onza de queso cremado 6 onzas de leche de soya
R 1	1 Manzana mediana cocida en trocitos sin cáscara	1 melocotón mediano cocido en trocitos	1 pera mediana cocida en trocitos sin cáscara	1 Manzana mediana cocida en trocitos sin cáscara	1 melocotón mediano cocido en trocitos	1 pera mediana cocida en trocitos sin cáscara	1 Manzana mediana cocida en trocitos sin cáscara
A L M U E R Z O	2 onzas de pollo en trocitos ¼ taza de espagueti ½ taza de vegetales 1 tortilla 4 onzas refresco natural	2 onza de carne de res en trocitos ¼ taza de pure de papa ½ taza de vegetales 1 tortilla 4 onzas refresco natural	1 taza de chao mein con 2 onzas de pollo en trocitos ½ taza de vegetales 1 tortilla 4 onzas refresco natural	2 onza de carne a la boloñesa ½ taza de espagueti ½ taza de vegetales 1 tortilla 4 onzas refresco natural	2 onza de fajitas de res con vegetales ½ taza de papa en trocitos ½ taza de vegetales 1 tortilla 4 onzas refresco natural	2 onza de pollo en trocitos con salsa ¼ taza de papa en trocitos ½ taza de vegetales 1 tortilla 4 onzas refresco natural	2 onza de carne molida magra con vegetales ½ de taza de pure de papa ½ taza de vegetales 1 tortilla 4 onzas refresco natural
R 2	6 onzas de flan con leche de soya	6U uvas cortadas a la mitad sin semilla	6 onzas de flan con leche de soya	6U uvas cortadas a la mitad sin semilla	6 onzas de flan con leche de soya	6U uvas cortadas a la mitad sin semilla	6 onzas de flan con leche de soya
C E	½ plátano horneado 1 onza de queso cremado	1 tortita de papa ½ taza de frijol molido y colado	1 tortita de espinaca con huevo ½ taza de frijoles molidos y colados	1 huevo picado ½ taza de frijoles molidos y colados	1 tortita de elote ½ taza frijoles molidos y colados	½ canoa de plátano con frijoles 6 onzas de leche de soya	1 taza de coditos con salsa 1 onza de requesón



N	1 pan	1 onza de requesón	1 pan	1 pan	1 onza de queso cremado	6onzas de flan con leche de soya	1 pan
A	6 onzas de leche de soya	6 onzas de leche de soya	6 onzas de leche de soya	6 onzas de leche de soya	1 pan 6 onzas de leche de soya		6 onzas de leche de soya

Regímenes de Alimentación para Niños y Niñas de 2 a 4 Años. Para este tiempo de comida se deberán brindar 3 tiempos más 2 refrigerios al día. El total de calorías por día oscila en 1200 kcal día.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
D E S A Y U N O	1 huevo picado ½ taza de frijol molidos y colados 1 onza de queso cremado 1 pan 8 onzas de leche de soya	2 tostadas a la francesa 6 onzas coctail de frutas 8 onzas de leche de soya	1 huevo estrellado ½ taza de casamiento con frijoles molidos 1 onza de requesón 1 pan 8 onzas de leche de soya	1 huevo estrellado ½ plátano en gloria 1 onza de queso cremado 1 pan 8 onzas de leche de soya	2 pan cake con miel 6 onzas coctail de frutas 8 onzas de leche de soya	1 huevo duro en rodajas con salsa de tomate espesa ½ taza de frijol molido y colado 1 onza de queso cremado 1 pan 8 onzas de leche de soya	½ Plátano frito ½ taza de frijoles molidos y colados 2 onza de queso cremado 8 onzas de leche de soya
R 1	1 manzana en trocitos pequeños	1 melocotón en julianas	1 pera en trocitos pequeños	1 manzana en trocitos pequeños	1 melocotón en julianas	1 pera en trocitos pequeños	1 manzana en trocitos pequeños
A L M U E R Z O	2 onzas de pollo en trocitos ¼ taza de espagueti ½ taza de vegetales 2 tortilla	2 onza de carne de res en trocitos ¼ taza de arroz ½ taza de vegetales 2 tortilla	1 taza de chao mein con 2 onzas de pollo en trocitos ½ taza de vegetales 2 tortilla	2 onza de carne a la boloñesa ½ taza de espagueti ½ taza de vegetales 2 tortilla	2 onza de fajitas de res con vegetales ½ taza de arroz ½ taza de vegetales 2 tortilla	2 onza de pollo en trocitos con salsa ¼ taza de arroz ½ taza de vegetales 2 tortilla	2 onza de carne picada con vegetales ½ de taza de pure de papa ½ taza de vegetales 2 tortilla



R 2	6 onzas de flan con leche de soya	6U uvas cortadas a la mitad sin semilla	6 onzas de flan con leche de soya	6U uvas cortadas a la mitad sin semilla	6 onzas de flan con leche de soya	6U uvas cortadas a la mitad sin semilla	6 onzas de flan con leche de soya
C E N A	½ plátano horneado ½ taza frijoles molidos y colados 1 onza de queso cremado 1 pan 8 onzas de leche de soya	1 tortita de papa ½ taza de frijol molido y colado 1 onza de requesón 8 onzas de leche de soya	1 tortita de espinaca con huevo ½ taza de frijoles molidos y colados 1 pan 8 onzas de leche de soya	1 huevo picado ½ taza de frijoles molidos y colados 1 onza queso cremado 1 pan 8 onzas de leche de soya	1 tortita de elote ½ taza frijoles molidos y colados 1 onza de queso cremado 1 pan 8 onzas de leche de soya	½ canoa de plátano con frijoles 6 onzas de leche de soya 6onzas de flan con leche de soya	1 taza de coditos con salsa 1 onza de requesón 1 pan 6 onzas de leche de soya

No obstante, EL HOSPITAL se encuentra facultado para solicitar modificaciones en el servicio debido a la naturaleza del contrato, pues este se encuentra sujeto a las necesidades de los pacientes del hospital. **VI) COMPROMISOS DE EL HOSPITAL: b) DEL HOSPITAL:** b.1 Ejecutará supervisión constante del servicio de alimentación a través del Departamento de Alimentación y dietas. b. 2 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 para pacientes. b.3 Realizará supervisión del equipo del Hospital y de la Empresa, una vez al mes ó según necesidad, con el objeto de garantizar el almacenamiento adecuada de la materia prima a utilizar en la producción de los alimentos. Pudiendo ser esta supervisión en planta del suministrante o dentro de las instalaciones del hospital. b.4 El Hospital Nacional Zacamil, se reserva el derecho de solicitar cambio del recurso humano a la empresa de alimentación, en caso que este incurra en faltas graves que vayan en contra de los objetivos del Hospital. b.5 El Hospital, a través de la Unidad de Nutrición y Dietas, entregará a la Empresa ganadora, el área física, mobiliario y equipo e inventario de activo fijo de la Institución, elaborando el acta de entrega respectiva la cual será firmada por parte del que entrega como del que recibe; asimismo, con quince días hábiles de antelación a la finalización del servicio. b.6 La compañía suministrante estará sujeta a la supervisión por parte del Hospital. Para tal efecto será el personal y la Jefatura de la Unidad de Nutrición y Dietas quien se encargará de dicha supervisión, cada 4 meses se realizará informe escrito de la evaluación, anexando formulario de supervisión; los cuales serán firmadas por ambas partes en señal de acuerdo con la supervisión realizada. Si existieren anomalías los informes se harán en el momento indicado. b.7 Si las evaluaciones o supervisiones que realice la Jefatura de la Unidad de Nutrición y Dietas 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 (ó la que esté en segundo lugar de acuerdo a la evaluación durante el proceso de licitación). Además, EL HOSPITAL se compromete a pagar el servicio objeto de este contrato de acuerdo con las formas de pago de este contrato, haciendo constar que el importe de éste se hará con aplicación a fuente de financiamiento correspondiente a Fondo General, unidad presupuestaria: cero dos cero dos (0202) y específico de gasto: cinco cuatro tres uno cero (54310). **VII) SANCIONES:** En caso de incumplimiento por parte de LA CONTRATISTA, en cuanto a lo pactado en el presente contrato, se somete a lo preceptuado en los Artículos treinta y cuatro, treinta y seis, treinta y ocho y ochenta y cinco de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública (LACAP); el incumplimiento o deficiencia total o parcial, durante el período fijado, dará lugar a la terminación del contrato. **VIII) FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN:** LA CONTRATISTA garantiza que prestará los servicios objeto de este contrato dentro del plazo contractual y bajo las mismas condiciones y especificaciones técnicas ofertadas de acuerdo con lo establecido en los Términos de Referencia mencionados, salvo que EL HOSPITAL requiera modificaciones para asegurar el bienestar de los pacientes. El lugar de alimentación de pacientes será en las instalaciones del Hospital Nacional “Dr. Juan José Fernández”, Zacamil, Mejicanos, San Salvador. El servicio será ejecutado según el detalle de los servicios establecido, la metodología presentada por LA CONTRATISTA en su oferta y la planificación que se defina con el Administrador de este Contrato; por lo que su medición se hará según dicha ejecución, lo cual será verificado y autorizado por el Administrador de Contrato, en consecuencia, EL HOSPITAL no pagará rubros de los servicios para los cuales no se indicó precio y se entenderá que están cubiertos en el contrato. En cuanto a la recepción del servicio, LA CONTRATISTA le informará al Administrador del Contrato que el servicio está terminado con el fin de emitir un acta de recepción preliminar y final. **IX) CESIÓN:** Queda expresamente prohibido a **EL CONTRATISTA**, traspasar o ceder a cualquier título los derechos y obligaciones que emanan del presente contrato; la transgresión de esta disposición dará lugar a la caducidad del contrato, procediéndose, además, a hacer efectiva la garantía de cumplimiento de contrato. **X) GARANTÍA:** Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato LA CONTRATISTA se obliga a presentar a EL HOSPITAL: a) **GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA:** LA CONTRATISTA presentará la referida garantía a favor del GOBIERNO DE EL SALVADOR – Hospital Nacional “Dr. Juan José Fernández”, Zacamil, Mejicanos, San Salvador, la cual será sin beneficio de excusión, solidario, irrevocable, incondicional y de realización automática, emitida por instituciones autorizadas y sujetas al ámbito de la Superintendencia del Sistema Financiero, la cual deberá presentarse junto con la oferta presentada por LA CONTRATISTA, pues de lo contrario el Hospital se verá obligado a rechazar la oferta por no ajustarse a las bases de licitación. Dicha garantía estará denominada en la misma moneda de la oferta y será por el monto equivalente al cinco por ciento (5%) del monto total de la oferta, equivalente a **NUEVE MIL SETECIENTOS CINCUENTA DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (\$9,750.00)** y que deberá ser válida por ciento veinte (120) días calendario contados a partir de la fecha de apertura de ofertas; dicha garantía tiene por objeto asegurar el mantenimiento de las condiciones y de los precios de las ofertas, desde la fecha de apertura de éstas hasta su vencimiento y que LA CONTRATISTA debe mantenerla vigente hasta el momento en que presente la garantía de cumplimiento de contrato y que se hará efectiva en los siguientes casos: i) Si LA CONTRATISTA, por razones imputables al mismo, no concurre a formalizar el contrato en el plazo establecido; ii) Si no se



presentase la Garantía de Cumplimiento de Contrato dentro del plazo determinado en las bases de licitación; y, iii) Si LA CONTRATISTA retirare su oferta injustificadamente. **b) GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**, emitida a favor del GOBIERNO DE EL SALVADOR-Hospital Nacional “Dr. Juan José Fernández”, Zacamil, Mejicanos, San Salvador, la cual será sin beneficio de excusión, solidario, irrevocable, incondicional y de realización automática, emitida por instituciones autorizadas y sujetas al ámbito de la Superintendencia del Sistema Financiero, la cual deberá presentarse dentro del plazo de cinco (5) días hábiles posteriores a la entrega del contrato debidamente legalizado, por la cantidad del doce por ciento (12%) del monto contratado, equivalente a **VEINTITRÉS MIL CUATROCIENTOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US\$23,400.00)** y deberá estar vigente a partir de la fecha de suscripción del contrato, por un período que deberá exceder en noventa (90) días posteriores a la fecha en que finalice el período contratado; dicha garantía tiene por finalidad asegurar que LA CONTRATISTA cumpla con todas las cláusulas de este contrato; esta garantía se hará efectiva si LA CONTRATISTA incumple el plazo contractual, no cumple con las actividades que debe ejecutar en virtud del servicio que presta y por cualquier otro incumplimiento al contrato sin causa justificada, sin perjuicio de las responsabilidades en que incurra por incumplimiento; la cual será exigible en proporción directa a la cuantía y valor de las obligaciones adquiridas en este contrato que se incumplieren; por otra parte, la falta de presentación de esta garantía en el tiempo y forma antes mencionados, será causal de caducidad de este contrato, de conformidad al inciso segundo, letra a) del artículo noventa y cuatro de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública (LACAP). **XI) INCUMPLIMIENTO**: En caso de mora en el cumplimiento por parte de LA CONTRATISTA de las obligaciones emanadas del presente contrato se aplicarán multas establecidas en el Artículo ochenta y cinco de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, aplicando el procedimiento establecido en el artículo ochenta del RELACAP; LA CONTRATISTA, especialmente se somete a las sanciones que emanan de la ley o del contrato las que serán impuestas por EL HOSPITAL, a cuya competencia se someten para los efectos de la imposición. Además, el incumplimiento, será causa de caducidad del presente contrato según lo establecido en el artículo noventa y cuatro, letra “b” de la LACAP. **XII) PLAZO DE RECLAMOS**: A partir de la recepción definitiva de los servicios, EL HOSPITAL tendrá un plazo igual al de la vigencia de la garantía de cumplimiento de contrato para efectuar reclamos respecto a cualquier falla o desperfecto de los servicios prestados por LA CONTRATISTA y mientras se esté ejecutando el contrato, EL HOSPITAL se encuentra facultado de advertir cualquier reclamo relacionado con el servicio. **XIII) MODIFICACIONES AL CONTRATO**: Durante la vigencia del contrato EL HOSPITAL podrá ordenar el aumento o disminución de los servicios contratados o la ejecución de servicios extraordinarios, hasta por el monto del veinte por ciento (20%) del precio total de los servicios, por lo que el contrato podrá ser modificado en el plazo y en las cantidades, ya que esto dependerá de la necesidad que tenga el Hospital según el número de pacientes hospitalizados. Para los servicios extraordinarios, se deberán acordar con LA CONTRATISTA los precios unitarios que serán utilizados, serán definidos mediante acta de negociación de precios unitarios; en el caso que EL HOSPITAL ordenase, durante la ejecución de este contrato, una variación de los servicios, LA CONTRATISTA podrá acordar con EL HOSPITAL una ampliación del plazo o modificación en la dieta; en todos los casos, será considerado como una modificación al contrato inicial y EL HOSPITAL deberá autorizarla, suscribiendo la orden de cambio respectiva; para solicitar dicha orden de cambio, el Administrador de Contrato deberá justificar y gestionar ante la UACI, con al menos diez días calendario a la finalización del plazo de



ejecución de los servicios; la justificación de la modificación deberá estar firmada por el Administrador de Contrato y LA CONTRATISTA. **XIV) DEMORAS Y PRÓRROGA:** LA CONTRATISTA está obligada a ejecutar los servicios en el plazo establecido y deberá respetar los horarios asignados para servir cada tiempo de comida de los pacientes, por cuanto ningún retraso en la ejecución de los servicios que le sea imputable, podrá tomarse como causal de prórroga para extender la duración del plazo contractual, salvo por caso fortuito y fuerza mayor comprobables, como: i) Las que tengan origen en actos de la administración pública no previstos en los documentos contractuales y los acontecimientos imprevisibles que afecten el aprovisionamiento normal de la mano de obra, materiales o de su transporte; ii) Los acontecimientos extraordinarios de origen natural que impidan a LA CONTRATISTA la adopción de las medidas necesarias para prevenir sus efectos, tales como lluvias (u otros fenómenos meteorológicos anormales) que superen la medida prevista por el Servicio de Meteorología Nacional u otro organismo competente, para el lugar y para la época de ejecución de este contrato, que impidan trabajar; y iii) Las órdenes impartidas por el Administrador de Contrato, que signifiquen modificaciones a los servicios detallados en la cláusula I de este contrato; para efectos de trámite de la solicitud de prórroga del plazo contractual, será requisito indispensable la elaboración y presentación de un informe técnico completo que respalde y justifique todas y cada una de las causales que la motivan, debidamente firmada y sellada por LA CONTRATISTA, y el Administrador de Contrato y deberá ser solicitada con al menos diez días calendario a la finalización del plazo de ejecución de los servicios. **XV) EXTINCIÓN DEL CONTRATO:** EL HOSPITAL podrá dar por terminado el contrato, sin responsabilidad alguna de su parte cuando: a) LA CONTRATISTA incumpla con la presentación de las garantías establecidas en el presente contrato; b) Exista mora de LA CONTRATISTA en el cumplimiento de los plazos o de cualquier otra obligación contractual; si LA CONTRATISTA no iniciase los trabajos dentro del plazo previsto, se declarará la resolución del contrato; c) Por deficiencia en la ejecución de los servicios detallados en el plan de oferta; d) LA CONTRATISTA utilice ingredientes de mala calidad comprobable y prepare los alimentos sin tomar en cuentas medidas de higiene; e) LA CONTRATISTA sin causa justificada abandone o interrumpa el servicio y no cumpla con el servicio de un tiempo de comida; f) Por común acuerdo de ambas partes; g) Por petición expresa de EL HOSPITAL; h) En el caso de revocación del contrato, se acordará por EL HOSPITAL, de oficio o a solicitud de LA CONTRATISTA; i) Si durante la ejecución del presente contrato se comprobare por las vías legales correspondientes que LA CONTRATISTA ha utilizado en sus labores a niñas, niños y adolescentes por debajo de la edad mínima de admisión al empleo y el cumplimiento con la normativa laboral y de protección a la niñez y adolescencia especialmente a la que se refiere a la realización de actividades y trabajos peligrosos, será causal de extinción de este contrato por caducidad, con base en el artículo noventa y cuatro, letra “d” de la LACAP; para tramitar el procedimiento respectivo, en caso la resolución final que compruebe el incumplimiento, se emitiese, por la autoridad competente cuando haya vencido el plazo del contrato y finalizadas todas sus obligaciones, no siendo posible extinguir el mismo, se tramitará el procedimiento sancionatorio que dispone el artículo ciento sesenta de la LACAP; si este contrato se extingue por caducidad causada por el incumplimiento de LA CONTRATISTA, se hará efectiva la garantía de cumplimiento de contrato y, deberá, además, indemnizar a EL HOSPITAL, por los daños y perjuicios que excedan del importe de dicha garantía. **XVI) ADMINISTRADOR DE CONTRATO:** EL HOSPITAL designa como Administrador de Contrato a la Jefe de la Unidad de Alimentación y Dietas, Licenciada CARMEN ELISA PORTILLO SERMEÑO, quien será la responsable de la buena marcha y el cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte de



LA CONTRATISTA; contacto: . Asimismo, serán funciones del Administrador del Contrato: a) Administrar la buena ejecución del desarrollo del contrato; b) Firmar las Actas de Recepción Provisional y Definitiva de los Servicios; c) Dar seguimiento a los servicios contratados; d) Hacer reportes de cualquier deficiencia en el desarrollo del contrato y remitir informes a la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional para el expediente de “LA CONTRATISTA”; e) Coordinar las reuniones que sean necesarias para el buen desarrollo de las obligaciones del contrato; f) Llevar el control físico y financiero del contrato; g) Colaborar con LA CONTRATISTA para el buen desarrollo de la ejecución del servicio contratado; h) Emitir informe final sobre el desempeño de LA CONTRATISTA; j) Cualquier otra función que le corresponda de acuerdo al contrato, documentos contractuales, incluyendo el control de la vigencia de las garantías y las demás establecidas en el artículo 82 Bis de la LACAP y Artículo 74 del RELACAP. **XVII) INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO:** La interpretación de este contrato se hará de conformidad con el Artículo ochenta y cuatro, inciso primero y segundo de la LACAP, la Constitución de la República, legislación aplicable, los Principios Generales del Derecho Administrativo y de la forma que más convenga al Interés Público que se pretenda satisfacer, de forma directa o indirecta con la prestación, objeto del presente instrumento, pudiendo en tal caso, EL HOSPITAL, girar las instrucciones por escrito que al respecto considere convenientes, LA CONTRATISTA expresamente acepta tal disposición y se obliga a dar estricto cumplimiento a las instrucciones, que al respecto dicte EL HOSPITAL, las cuales serán comunicadas por medio del Administrador de este contrato; si durante la vigencia de este contrato existiesen dudas o contradicciones en la interpretación de los conceptos expresados entre el presente contrato, los términos de referencia, documentos anexos y los demás documentos contractuales, prevalecerán los conceptos expresados en este contrato. **XVIII) SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Para efectos del presente contrato, toda controversia que surgiere entre EL HOSPITAL y LA CONTRATISTA, será sometida: a) ARREGLO DIRECTO y b) SEDE JUDICIAL. Después de haberse intentado el arreglo directo sin solución a las diferencias, se podrá recurrir a los tribunales competentes. **XIX) JURISDICCIÓN Y LEGISLACIÓN APLICABLE:** Para los efectos jurisdiccionales del presente contrato, las partes nos sometemos a la legislación vigente de la República de El Salvador, cuya aplicación se realizará de conformidad a lo establecido en el artículo cinco de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, asimismo, señalamos como domicilio especial el de la ciudad de San Salvador, a la competencia de cuyos tribunales nos sometemos. **XX) CONFIDENCIALIDAD.** LA CONTRATISTA, incluyendo a sus socios, accionistas, empleados, subcontratistas y toda clase de dependientes, se compromete a guardar total confidencialidad de toda información revelada por EL HOSPITAL, independientemente del medio empleado para transmitirla, ya sea en forma verbal o escrita, y se compromete a no revelar dicha información a terceras personas, salvo que EL HOSPITAL lo autorice expresamente y de forma escrita. LA CONTRATISTA se compromete a revelar únicamente la información que sea estrictamente indispensable para la ejecución encomendada y manejar la reserva de la misma, estableciendo las medidas necesarias para asegurar la información revelada se mantenga con carácter confidencial y que no se utilice para ningún otro fin. **XXI) NOTIFICACIONES:** Todas las notificaciones referentes a la ejecución de este contrato, serán válidas solamente cuando sean hechas por escrito a las direcciones de las partes contratantes, para cuyos efectos las partes señalan como lugar para recibir notificaciones los siguientes: Por su parte, EL HOSPITAL, señala para oír notificaciones, Calle la Ermita y Avenida Castro Morán, Centro Urbano José Simeón Cañas, Zacamil, municipio de Mejicanos, departamento de San Salvador, y LA CONTRATISTA en , número y al número telefónico



o al correo electrónico . En la ciudad Mejicanos, departamento de San Salvador, a los veinte días del mes de diciembre de dos mil veintidós.

EL HOSPITAL

LA CONTRATISTA

En la ciudad de Mejicanos, departamento de San Salvador, a las once horas del día veinte de diciembre de dos mil veintidós. Ante mí, **ALEXIS JOSÉ PÉREZ MOLINA**, notario del domicilio de , departamento de , **COMPARECEN: CÉSAR EXEQUIEL DELGADO ACOSTA**, años de edad, doctor en medicina, del domicilio de , departamento de , a quien no conozco pero identifiqué con su Documento de Único de Identidad y Número de Identificación Tributaria , actuando a nombre y representación en su calidad de Director Médico Especializado y representante legal del HOSPITAL NACIONAL “DR. JUAN JOSÉ FERNÁNDEZ” ZACAMIL, del municipio de Mejicanos, departamento de San Salvador, con Número de Identificación Tributaria , personería que doy fe de ser legítima y suficiente por haber tenido a la vista los documentos siguientes: a) Diario Oficial número cuarenta y cinco, tomo número cuatrocientos catorce, de fecha seis de marzo de dos mil diecisiete; que contiene el acuerdo número doscientos ochenta y ocho, en el ramo de salud, por medio del cual se decretaron reformas al reglamento general de hospitales del Ministerio de Salud, el cual en su artículo sesenta y 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, que su representante legal es el director, quien está facultado para representarlo judicial y extrajudicialmente y b) acuerdo número dos mil ciento diecisiete bis, de fecha cinco de septiembre de dos mil veintidós, emitido por ministro de salud ad honorem, Dr. Francisco José Alabí Montoya, en el cual consta su nombramiento como director médico especializado del referido hospital; por lo que, está facultado para otorgar actos como el presente, quien en el documento que antecede se denominó “**EL HOSPITAL**” y **JOSUÉ DANIEL AYALA CASTANEDA**, cuarenta años de edad, contador, del domicilio de Soyapango, departamento de San Salvador, persona a quien no conozco pero identifiqué por medio de su Documento Único de Identidad y Número de Identificación Tributaria cero dos cero siete ocho cinco dos ocho – cero, actuando en mi carácter de Administrador Único Propietario y por tanto Representante Legal de la sociedad, **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse, **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, S.A. DE C.V.**, sociedad de nacionalidad , del domicilio de , de



plazo indefinido y con Número de Identificación Tributaria: _____, personería que doy fe de ser legítima y suficiente por haber tenido a la vista los documentos siguientes: a) fotocopia certificada por notario de Testimonio de Modificación al Pacto Social de la sociedad **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, S.A. DE C.V.**, otorgada en la ciudad de San Salvador, a las ocho horas con treinta minutos del día veintiocho de julio de dos mil veintiuno, ante los oficios notariales de César Augusto Merino, e inscrita en el Registro de Comercio bajo el número cincuenta y nueve del libro cuatro mil cuatrocientos treinta y uno del Registro de Sociedades el día veinticuatro de agosto de dos mil veintiuno, en la que consta que dicho instrumento se modificó el pacto social de la referida sociedad reuniéndose en un solo instrumento todas las cláusulas que a partir de esa fecha se regirá a la sociedad, que su naturaleza, denominación y domicilio son los antes relacionados, que su plazo es indeterminado, que dentro de las finalidades está la de otorgar actos como el presente; que la representación de la sociedad y el uso de la firma social le corresponde a elección de Junta General de Accionistas un Administrador Único Propietario y su respectivo suplente o una Junta Directiva compuesta por tres directores propietarios y sus respectivos suplentes, quienes durarán en sus funciones por un período de siete años, que la Representación Legal de la sociedad le corresponde al Administrador Único Propietario o al Presidente de la Junta Directiva, en su caso; y b) fotocopia certificada por notario de la credencial de elección de Administrador Único Propietario y su respectivo suplente de la referida sociedad, otorgada por el secretario de Junta General de Accionistas, el Licenciado Walter Arnoldo Guzmán Guzmán, el día tres de marzo del año dos mil veinte, por medio de la cual se hace constar que en Junta General de Accionistas, celebrada en esta ciudad en día veintiocho de febrero del año dos mil veinte, en el Acta número ocho punto número tres, se eligió al firmante, como Administrador Único Propietario, para un período de siete años contados a partir de la inscripción de la credencial correspondiente, inscrita dicha certificación en el Registro de Comercio bajo el número sesenta y dos del libro cuatro mil doscientos dos, del Registro de Sociedades, el día nueve de marzo de dos mil veinte; por lo que el compareciente se encuentra facultado para el otorgamiento de actos como el presente, quien de ahora en adelante denominaré **“LA CONTRATISTA”**; y en los caracteres antes mencionados **ME DICEN:** Que reconocen como suyas las firmas puestas en el pie del anterior documento, reconociendo como propias las obligaciones que dicho documento contiene y que se refiere al **CONTRATO NÚMERO CERO CERO SIETE / DOS MIL VEINTITRES**, derivado del proceso de **LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO CERO CERO UNO / DOS MIL VEINTITRÉS**, otorgado en esta misma fecha, en el cual consta que el **OBJETO DEL CONTRATO** consiste en que **LA CONTRATISTA**, se obliga a la elaboración y distribución de alimentos para pacientes hospitalizados en el Hospital Nacional Zacamil, en el que se deberá tomar como base el promedio de las cantidades de dietas terapéuticas descritas a los términos de referencia del servicio de alimentación, durante el plazo y en la forma establecida en ellas, así como en el menú presentado en la oferta de LA CONTRATISTA; no obstante, ambas partes acordaron que las cantidades y tipo de dietas pueden cambiar durante la ejecución del contrato, por lo que EL HOSPITAL se encuentra facultado para solicitar modificaciones en el servicio debido a la naturaleza del contrato, pues este se encuentra sujeto a las necesidades de los pacientes del hospital; asimismo, que el precio del referido contrato es hasta por el monto de ciento noventa y cinco mil dólares de los estados unidos de américa, que el Hospital pagará según la cantidad consumida de platos en cada uno de los meses comprendidos dentro del plazo contractual, debiendo cancelarse en la Unidad Financiera Institucional de El Hospital, dentro de los sesenta días calendario después que La Contratista



presente las facturas con todos sus requisitos formales, y haber realizado el trámite correspondiente en dicha Unidad y se hace constar que, EL HOSPITAL, con base en el artículo ciento sesenta y dos, inciso tercero del Código Tributario ha sido nombrado por el Ministerio de Hacienda como Agente de Retención del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios, por el monto del uno por ciento, por lo que, se efectuará la retención respectiva, este uno por ciento, es un anticipo al pago de dicho impuesto y forma parte integral del trece por ciento del mismo, consecuentemente, no deberá considerarse como un porcentaje adicional; finalmente, se estipula en el referido contrato que el plazo es de seis meses comprendidos desde el día uno de enero hasta el día treinta de junio de dos mil veintitrés o hasta ahogar el monto contratado y demás términos y condiciones especificados en el contrato que antecede. **YO, EL SUSCRITO NOTARIO DOY FE:** Que las firmas que anteceden al instrumento anterior son **AUTÉNTICAS** por haber reconocidas a mi presencia por los comparecientes, así como, todas las obligaciones que dicho contrato contiene. Así se expresaron los comparecientes, a quienes expliqué los efectos legales de esta acta notarial que consta de dos hojas útiles. Y leído que les hube todo lo escrito, íntegramente, en un solo acto sin interrupción, manifiestan su conformidad, ratifican su contenido y firmamos. **DOY FE.-**

EL HOSPITAL

LA CONTRATISTA