

Nosotros, **DOUGLAS SALVADOR MARTÍ PANAMEÑO**, mayor de edad, Doctor en Medicina, de este domicilio, 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**, de sesenta y dos años de edad, Contador, del domicilio *****, 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 *****, 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 ALIMENTACION PREPARADA, PERÍODO COMPRENDIDO DE AGOSTO A DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL CATORCE**, adjudicado mediante Resolución de Adjudicación número cero diez/dos mil catorce, de fecha veintiocho de julio de dos mil catorce, resultado de la Licitación Pública número cero siete/ dos mil catorce; 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 Carmen Elisa Portillo Sermeño**, en su calidad de Administradora del Contrato, 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 **CIENTO OCHENTA Y SIETE MIL CIENTO CINCUENTA Y TRES PUNTO VEINTICINCO DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, -US \$187,153.25**, 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 mencionada lo realizará la contratista en la Unidad Financiera Institucional del Hospital, el monto mensual facturado será de acuerdo a la cantidad de raciones servidas en cada mes de servicio; **CUARTA. PERÍODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.** La Contratista se obliga a prestar el servicio contratado durante el período de cinco meses, comprendidos del uno de

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 2 de 22**

agosto al treinta y uno de diciembre del año dos mil catorce. La prestación del servicio será permanente sin día de descanso, incluyendo días de vacaciones y asuetos. El contrato surtirá efecto a partir del uno de agosto del año dos mil catorce; **QUINTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE.**- El Hospital se compromete a cancelar el monto del presente contrato Fondos Generales con aplicación a la línea cero dos-cero dos, específico quinientos cuarenta y tres-diez. El Contratista deberá emitir factura, a nombre del HOSPITAL NACIONAL "Dr. Juan José Fernández" ZACAMIL, Mejicanos, San Salvador, donde se detallará el servicio prestado. Dicha factura deberá presentarla en duplicado cliente y seis copias debidamente firmadas y selladas de recibido por la Administradora de Contrato y la Jefatura de Alimentación y Dietas de este Hospital, asimismo deberán ser presentarlas en la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucionales -UACI-, con el fin de ser registradas. El Contratista describirá en ellas el servicio prestado, mes de servicio, conforme a lo descrito en el presente contrato, número del contrato, y número de la Licitación Pública y de Resolución de Adjudicación. 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 ser 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** El servicio consiste en la elaboración y distribución de alimentos a pacientes y empleados del Hospital Nacional Zacamil, Mejicanos, San Salvador, la preparación de los alimentos será únicamente dentro de las instalaciones de la Contratista, para el período comprendido desde el uno de agosto hasta el treinta y uno de diciembre del año dos mil catorce.

PRODUCTOS Y SERVICIOS A ADJUDICAR

Rgn.	Tiempo de servir	Tipo de dieta	Precio Unitario US \$
1	Desayuno	Corriente	2.15
1.A		Terapéutica	2.30
2	Almuerzo	Corriente	2.40
2.A		Terapéutica	2.95
3	Cena	Corriente	2.15
3.A		Terapéutica	2.30
4	Líquidos claros y completos.		2.00
5	Dietas Licuadas		2.00
6	Refrigerio para pacientes hospitalizados		1.88

- El menú de dieta Corriente y Diabético será derivado de un patrón de 1,500 cals presentando menú cíclico para 4 semanas donde se distribuirán 3 tiempos de 389 cals en cada uno y 2 refrigerios de 167 cals (exclusivamente para diabéticos) y para dieta corriente 3 tiempo de 500 cals en cada uno:

- Contrato N° UACI-42/2014
- Página 3 de 22

DISTRIBUCION DE CALORIAS Y GRAMOS			
	%	Kcal.	Gramos
Carbohidratos	55	825	206
Proteínas	15	225	56
Grasas	30	450	50

DISTRIBUCION DE APORTE CALORICO				
Cantidad	Alimentos	Carbohidratos	Proteínas	Grasas
1	Leche	12	8	10
4	Carnes	0	28	20
6	Frutas	30	0	0
9	Pan	165	22	0
2	Vegetales	0	0	0
4	Grasas	0	0	20
TOTAL		207	54	50

DISTRIBUCION DE INTER-CAMBIOS						
	Leche	Pan	Carnes	Frutas	Vegetales	Grasas
Desayuno	1	2	1	1		
Refrigerio 10:00 am		2				2
Almuerzo		3	2	1	1	
Cena		2	1	1	1	
Refrigerio 8:00 pm		2				2

- b. El menú de dieta Blanda, Hipo sódica, Hipo proteica se derivará de un patrón energético de 1500 cals presentando menú cíclico para 4 semanas donde se distribuirán 3 tiempos de 500 cals cada uno que serán así:

- Contrato N° UACI-42/2014
- Página 4 de 22

DISTRIBUCION DE CALORIAS Y GRAMOS			
	%	Kcal.	Gramos
Carbohidratos	55	825	206
Proteínas	15	225	56
Grasas	30	450	50

DISTRIBUCION DE APORTE CALORICO				
Cantidad	Alimentos	Carbohidratos	Proteínas	Grasas
1	Leche	12	8	10
4	Carnes	0	28	20
6	Frutas	60	0	0
9	Pan	135	18	0
2	Vegetales	0	0	0
4	Grasas	0	0	20
TOTAL		207	54	50

DISTRIBUCION DE INTER-CAMBIOS						
	Leche	Pan	Carnes	Frutas	Vegetales	Grasas
Desayuno	1	3	1	2		2
Almuerzo		3	2	2	1	
Cena		3	1	2	1	2

c. Dieta de Dietas Astringentes deberá de ser cumplido en base a patrón presentado en Anexo # 1 de la Licitación.

DIETA 2g. DE SODIO

CATEGORIA DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EXCLUIDOS
-------------------------------	-------------------------------	----------------------------

- Contrato N° UACI-42/2014
- Página 5 de 22

Leche y productos lácteos	Cualquier leche: entera, descremada, yogurt	
Vegetales (2-4 raciones/día)	Vegetales frescos	Vegetales y jugos de vegetales en lata, vegetales encurtidos y otros preparados en salmuera
Frutas (2 o más raciones/día)	Todas las frutas y jugos de frutas	
Panes y cereales (4 o más raciones/día)	Pan blanco Cereal cocido Pan cakes Migas de pan	Panes con cubiertas Saladas Galletas regulares
Papas o sustitutos	Papas fritas sin sal, arroz, cebada, espagueti, macarrón	Guisados de papa
Carnes o sustitutos (180 gr. O mas/ día)	Cualquier carne fresca o fresca congelada: res Cualquier ave fresca o fresca congelada: pollo, pavo Cualquier pescado de agua dulce o fresco congelado no empacado o mariscos Atún en aceite o agua Huevos Queso bajo en sodio	Cualquier ave, carne o pescado ahumado, enlatado Jamón, salchichas Atún y sardinas en lata regular Queso duro o regular
Grasas	Aceites vegetales Aderezos para ensalada tipo mayonesa Crema ligera	Margarina
Sopas	Caldos o consomés caseros elaborados con los vegetales o leche permitidos	Caldos, consomés regulares
Diversos	Limitar sal a ¼ a ½ cdt. Cada día Pimientos, hierbas y especias, vinagre, jugo de limón Los siguientes condimentos como: salsa de tomate, mostaza, rábanos frescos	Sales de ajo, cebolla y condimentos, aromatizantes de cocina procesados. Salsa de soya

d. El horario de entrega de Refrigerios para pacientes Diabéticos exclusivamente los cuales son solicitados a través de requisiciones de dietas de pacientes hospitalizados en las diversas áreas será de:

TIPO DE DIETA	HORARIO
---------------	---------

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 6 de 22**

Diabéticos	10:00 a.m. 08:00 p.m.
------------	--------------------------

- Para menú de refrigerios de pacientes diabéticos deberán excluirse: galletas de todo tipo, pan simple, gelatinas light y refrescos light.
- Si en caso de finalizado el tiempo de comida y solicitarán por indicación médica cambio de dieta, refrigerio o inicio de la misma estas serán cumplidos hasta el siguiente tiempo de comida.
- Menú para régimen servido en el área de Pediatría deberán cumplirse de acuerdo a lo estipulado en el Anexo # 2 de la Licitación.
- Menú para dieta de líquidos claros deberán incluir 3 vasos descartables de 8 onzas que contengan: jugos de frutas naturales, atole de bebidas fortificadas, avena o maicena, gelatina de sabores; pudiendo ser estas opciones tanto para desayuno como cena y refrigerios. Y para tiempo de almuerzos: caldos desgrasado sin condimentos artificiales ni residuos de verduras, carnes de res, pollo o pescado, refrescos de frutas naturales sin colorantes, gelatina de sabores, te naturales. Deberán presentar 1 menú cíclico para 4 semanas con sus respectivos refrigerios.
- Menú de dieta de líquidos completos deberá de incluir: 3 vasos descartables de 8 onzas que contengan: atole de maicena, bebidas fortificadas, maicena o avena, leche de soya original con canela u otro puré de frutas naturales sin colorantes pero si con canela en los que pueda utilizarse por ejemplo: manzana, guineo, flan, te natural; pudiendo ser estas opciones tanto para desayunos como para cena y refrigerios. Para almuerzo: puré de frutas naturales sin colorantes pero si con canela en los que pueda utilizarse por ejemplo: manzana, guineo; puré de verduras sin condimentos, puré de carne, pollo libre de irritantes, flan, te natural. Deberán de presentar 1 menú cíclico para 4 semanas con sus respectivos refrigerios.
- Menú para dieta licuada deberá incluir 1 vaso descartable de 8 onzas que contengan: 1 vaso descartable de 8 onzas que contenga purés de carne de res, pollo libre de irritantes, 1 vaso descartable de 8 onzas que contenga purés de vegetales libres de irritantes, 1 vaso descartable de 8 onzas que contenga refresco de frutas naturales. Deberán presentar 1 menú cíclico para 4 semanas.

2 ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

2.1 HORARIO DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

TIEMPO / COMIDA	PACIENTES	EMPLEADOS
Desayuno	De las 6:30 am a las 7:30 am	
Refrigerios Diabéticos	De las 10:00 am a 10:30 am	
Almuerzo	De las 11:30 am a la 12:30 pm	A partir de las 12:00 m a 2:00 PM
Cena	A partir de las 5: 00 pm a 6:00 pm	
Refrigerios Diabéticos	De las 8:00 pm a 8:30 pm	

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 7 de 22**

Los horarios detallados anteriormente pueden modificarse según indicaciones del Administrador de Contrato.

HORARIOS DE RECEPCIÓN DE SOLICITUDES DE DIETAS DE AREAS HOSPITALARIAS

TIEMPO/COMIDA	PACIENTES
Desayuno	De las 5:30 pm a 6:30 pm
Almuerzo	De las 8:00 am a 9:00 am
Cena	De las 1:00 pm a 2:30 pm

3. ASPECTOS CULINARIOS PARA LA PREPARACIÓN DE LAS DIETAS

- 3.1. Para el picado de carne con verduras, no utilizarán carne molida corriente o con mucha grasa.
- 3.2. Deberá omitirse de toda preparación carne molida de pollo, por lo tanto deberá utilizarse pollo deshilado únicamente
- 3.3. Deberán evitarse las preparaciones de: tostadas a la francesa, tostadas con jalea o miel, crepas en menús en tiempos de desayuno o cena, derretidos de queso amarillo.
- 3.4. El contratista deberá contar con 1 Licenciada/o en Nutrición y Dietética quien será el/la responsable de la labor de dirección y administración del área, 1 técnica/o en Alimentos quien cumplirá las funciones de supervisión de materia primas, limpieza del área de trabajo control de calidad de productos terminados, cuartos fríos, buenas prácticas de manufactura de personal operativo; cocineras capacitadas sobre la preparación de dietas terapéuticas y corrientes. En caso que el servicio de alimentación sea ofertado para elaborar dentro de la institución.
- 3.5. Licenciada/o en Nutrición y Dietética deberá presentar todos sus atestados, además deberá permanecer en planta para distribución y supervisión de alimentos los 7 días de la semana.
- 3.6. Todas las dietas de pacientes ingresados en las diversas áreas hospitalarias requeridas a través de Vales de Dietas y refrigerios deberán contar con su respectiva identificación la cual debe contener: Área Hospitalaria de destino, Numero de Cama, Nombre del Paciente (primer nombre y apellido), Dieta a cumplir, toda esta información deberá de colocarse en parte frontal de bandeja descartable 8x8.
- 3.7. Los alimentos del paciente que no estuviese en su cama en horario destinado a la distribución de los alimentos, deberá entregárseles en bandejas de material descartable 8x8 con su respectiva identificación anotada en la tapadera principal escrita con letra legible y lapicero por parte del Licenciada/o en Nutrición y Dietética o Supervisor junto a vaso descartable de 8 onzas cubierto con su respectiva tapadera descartable y su fruta en bolsa de 2 libras.
- 3.8. El respectivo despacho de dietas del área de Emergencia, observación y Sala de Partos deberá entregárseles en bandejas de material descartable 8x8 con su respectiva identificación anotada en la tapadera principal y escrita con letra legible y lapicero por parte del Licenciada/o en Nutrición y Dietética o Técnico en Alimentos supervisor junto a vaso descartable de 8 onzas cubierto con su respectiva tapadera descartable y su fruta en bolsa de 2 libras.
- 3.9. El Suministrante a través de la Supervisión del Técnico/a en Alimentos deberá velar porque la preparación y el número de intercambios sean acordes al número de porciones especificadas en patrones de menú antes

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 8 de 22**

descritos y especificaciones dietoterapéuticas respectivamente requeridos a través de la Solicitud de Dietas de Pacientes Hospitalizados enviados diariamente por áreas hospitalarias y separados por tiempo de comida, además deberá de elaborar cuadro de producción diaria por dieta o régimen elaborado, del cual deberán de entregar una copia semanal a Jefatura de Servicio de Alimentación

- 3.10. Se deberá elaborar un aproximado de 10 a 15 raciones adicionales por cada tiempo de comida para cubrir cualquier imprevisto
- 3.11. La distribución de alimentos a los pacientes será complementada con el retiro de la vajilla 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 térmicos al departamento de alimentación y dietas para su respectivo desmonte de alimentos sobrantes del tiempo de comida servida, preparación del personal asignado para la recolección en el montado del equipo mínimo necesario para realizarlo: cubeta plástica con tapadera para descartar líquidos complementada con bolsa jardinera para descarte de tazas plásticas y bolsa medio jardín para descarte de desperdicios sólidos, cubiertos descartables y servilletas.
- 3.12. El manejo de los desechos deberá de clasificarse de la siguiente manera: 2 basureros plásticos de material de polietileno color Verde con tapadera y rodos capacidad de 60 galones para Desechos Orgánicos (Verduras, Hojas, Ramas y Hortalizas); 1 basurero plástico de material de polietileno color gris con tapadera y rodos de capacidad de 50 galones para: Papel (cartón, cajas, bolsas de papel); 1 basurero plástico color amarillo de material de polietileno con tapadera y rodos de capacidad de 50 galones para: (Metal) latas, latón, hierro y cobre; 2 basureros color Azul de material de polietileno con tapadera y rodos para Plásticos: botellas, bolsas, vasos, platos. Requisito Indispensable tiempo máximo de espera para cumplimiento 1 mes calendario.
- 3.13. Para el control en la eliminación de desechos sólidos se llevará una Bitácora de Manejo de Desechos Sólidos, la cual se registrará en un Order Book debidamente rotulado y autorizado por la Jefatura de Departamento el cual será proporcionado por la Empresa Suministrante, en dicha Bitácora se Registrará lo siguiente: fecha, hora de salida, desechos plásticos por bolsa, desechos orgánicos por bolsa, hora de entrada, nombre del responsable y observaciones.
- 3.14. El personal de la empresa responsable de la eliminación de desechos sólidos deberá poseer equipo y uniforme adecuado: delantal plástico color blanco que cubra la parte frontal del cuerpo, guantes de hule hasta los codos, mascarilla, lentes de seguridad, gorro y botas plásticas color negro exclusivo para llevar los desechos al contenedor de basura general.
- 3.15. El Suministrante deberá proveer de 2 contenedores Plásticos con Tapadera y Ruedas color Negro de Material de Polietileno con una capacidad de 60 galones el cual será colocado afuera del Departamento de Nutrición y Dietas que cumplirá la función de recolectar los desechos del día para ser depositados al final de la jornada en el contenedor general del hospital; el proceso de limpieza para el mismo será el siguiente: enjuagar con abundante agua para eliminar residuos, aplicación de desengrasante líquido 6 onzas por galón de agua y fregar con mascón verde paredes internas y externas y fondo del contenedor, enjuagar con abundante agua. Requisito Indispensable. Tiempo máximo de espera 1 mes calendario
- 3.16. El personal destinado para la recolección de bandejas posterior al tiempo de comida deberá portar: guantes plásticos, mascarilla, redcilla como parte importante de su uniforme completo
- 3.17. Dietas de Líquidos Claros, Líquidos Completos y Licuadas deberán servirse en vasos descartables de 8 onzas tanto en tiempos de comida principales contando con su respectiva tapadera descartable.
- 3.18. Para despacho de líquidos o bebidas que correspondan a refrigerios de pacientes diabéticos deberán de despacharse en vasos descartables de 8 onzas contando con su respectiva tapadera descartable.
- 3.19. El personal de las áreas de Sala de Partos, Sala de Operaciones y Anestesia podrán llegar a retirar sus alimentos de la cafetería de empleados, siendo despachados en bandejas de material descartable 8x8 y

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 9 de 22**

refresco en vasos descartables de 8 onzas con su respectiva tapadera.

- 3.20. Las dietas del almuerzo deben incluir: 3 onzas de carne de res máximo 2 veces a la semana los días martes y jueves, en caso de ser pollo o pescado, deberán de pesar 5 onzas. Ya cocido respectivamente máximo 3 veces a la semana los días lunes, viernes y domingo; y el resto de los días preparaciones como pastas, rellenos con salsa natural, sirviendo como complemento de plato fuerte intercambio de fruta o refrescos de fruta natural de 8 onzas, arroz con vegetales, ensalada de vegetales o fresca y tortillas.
- 3.21. No podrá incluirse crema como intercambio de lácteo pero si siendo permitido queso fresco, requesón, cuajada.
- 3.22. Si se oferta sopa como plato único, este deberá contener: 8 onzas de líquido, ½ taza de vegetales, 3 onzas de carne; 1/3 taza de arroz, además como complemento 1 intercambio de fruta, 8 onzas de refresco de fruta natural y 2 tortillas.
- 3.23. Los refrescos deberán ser elaborados de fruta naturales, no con colorantes artificiales, no deberán ser repetitivos durante la misma semana, como por ejemplo: tamarindo, limonadas, naranja, mora, maracuyá, sandía, etc.; no se le agregará ningún tipo de refresco en polvo, ni esencias o concentrados de fruta, el único refresco permitido con ello, será: la horchata.
- 3.24. No serán permitidos refrescos de chan, limonada con chan, cebada, carao.
- 3.25. Los intercambios a cumplir de las dietas a pacientes hospitalizados deberán de ser servidos con tazas y cucharas medidoras no con cucharas de cocina.
- 3.26. Deberá de asignarse para cada carro térmico 1 manipulador de alimentos quien será responsable solo de servir con las especificaciones descritas en el literal anterior supervisado por Nutricionista de la Empresa o Supervisor y Personal del Hospital perteneciente al departamento asignado para verificar su cumplimiento
- 3.27. Las dietas para pacientes y empleados deben de reunir las características organolépticas así como buena temperatura y menús balanceados, evitando saturación de carbohidratos y grasas.
- 3.28. Los platos opcionales deberán mantener la misma distribución de nutrientes que el plato principal de la dieta servida para cafetería de empleados
- 3.29. El menú de dieta corriente para Cafetería de Empleados deberá presentar 2 opciones de ensaladas
- 3.30. La leche de soya podrá ser combinada con avena en hojuelas y canela
- 3.31. La fruta se servirá de acuerdo al intercambio y cuando se sirvan frutas enteras el tamaño deberá ser moderado: 1 guineo, 1 manzana, 1 naranja, 1 mango, 1 mandarina, 1 taza de sandía, 1 taza de piña, 1 taza de melón, 1 taza de papaya; el cóctel de fruta se elabora con sandía, melón, piña, guineo y naranja, todo en trozos pequeños agregándole almíbar
- 3.32. La ensalada de vegetales con mayonesa deberá incluir: zanahoria, ejotes y papa cortada en cuadritos, ligada con mayonesa y cebolla rallada, sazonar.
- 3.33. La ensalada fresca deberá prepararse con los siguientes ingredientes: lechuga, tomate, pepino, zanahoria en partes iguales. Todo en juliana y aderezados
- 3.34. Las papas fritas se servirán con salsa de tomate.
- 3.35. La porción de pollo debe pesar 5 onzas cocidas, independientemente de la preparación; carne roja y pescado deberá de pesar 4 onzas. Ejemplo: 5 onzas de pollo a la jardinera, solo la porción de pollo debe pesar las 5 onzas.
- 3.36. El Chao mien de pollo o res deberá ser preparado conteniendo lo siguiente: 4 onzas de pollo o res cocida, 4 onzas de fideos y 4 onzas de verduras.
- 3.37. Toda comida rápida como tortas, sándwich, croa sándwich de pollo o jamón con queso kraft, etc. Se deben de acompañar de papas fritas con salsa de tomate o ensalada de papas, fruta, refresco.
- 3.38. Deberán incluirse lácteos en todos los desayunos y cenas.

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 10 de 22**

3.39. Pitas con quesillo, jamón y vegetales deberán de prepararse (dos por persona): rellenar con salsa ranchera, 1 onza de quesillo cada una y jamón en trocitos.

3.40. Pitas de pollo deberán de prepararse (dos por persona): rellenar con pollo deshilado y aderezado con vegetales finamente picados, colocarle mayonesa.

3.41. Todos los rellenos y pupusas deberán llevar salsa de tomate natural.

3.42. Para el lavado de vegetales o frutas se seguirá el siguiente proceso:

1. Lavar con suficiente agua para retirar la mayor cantidad de suciedad pudiendo hacer uso de cepillos o mascones verdes. No agregar detergentes
2. Lavar una por una ya sea fruta o verdura
3. En caso necesario utilizar cuchillo para limpieza más profunda, el chorro de agua debe de ser constante
4. Los vegetales como lechuga, espinaca o acelga se deberán de lavar hoja por hoja
5. Utilizar solución de yodo para desinfectar y dejar reposar por aproximadamente 10 minutos
6. Sacar las frutas o verduras de la solución
7. Enjuagar con suficiente agua

Nota: el agua con yodo no es reutilizable

3.43. En los días festivos como Semana Santa, Día de la Madre, Navidad y Año Nuevo, se darán alimentos acorde a la festividad; por ejemplo: torrejas, jocotes en miel, rellenos de pescado, pollo en salsa navideña, arroz relleno

3.44. Para frijoles de dieta blanda se deberá sazonar con cebolla, sal y hierbas aromáticas.

3.45. Para arroz de dieta blanda se deberá utilizar tomate, cebolla, vegetales y especies naturales como clavos de olor, laurel, perejil, tomillo, etc. Para buena sazón.

3.46. Se servirá leche de soya sabor natural en desayuno en áreas hospitalarias de Medicina Interna, Cirugía mujeres, Cirugía Oqueli, Gineco-Obstetricia y Bienestar Magisterial y Pediatría. 8 onzas.

3.47. Los atoles servidos podrán ser de maicena, avena en hojuelas, avena de sabores y bebidas fortificadas en tamaño de 8 onzas.

4. **CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO**

4.1. El servicio a brindar consiste en elaborar y distribuir los alimentos con calidad, para pacientes y empleados cumpliendo con horarios e indicaciones médicas y/o nutricionales tal como se detalló anteriormente.

4.2. Asegurar la calidad de los alimentos en todas las áreas de distribución

4.3. Cumplir como mínimo las 10 reglas para asegurar una adecuada seguridad alimentaria tanto para pacientes como para empleados, las cuales consisten en:

REGLA	DESCRIPCION
1. Manipular los Alimentos de Forma Higiénica	Es imprescindible cumplir con unas pautas de higiene en la manipulación entre estas son fundamentales: lavado de manos cuando sea necesario y siempre después de hacer uso del servicio higiénico, protegerse heridas de las manos con un apósito impermeable que evite todo contacto con el alimento; evitar toser o estornudar sobre los alimentos;

- Contrato N° UACI-42/2014
- Página 11 de 22

REGLA	DESCRIPCION
	mantener limpios los utensilios que se vayan a utilizar; evitar cualquier contacto directo o indirecto (superficies, cuchillos, tablas, etc.) de los alimentos crudos con los alimentos cocidos o preparados
2. Cocinar los alimentos con calor suficiente	Durante el cocinado aplicar calor suficiente a fin de garantizar la destrucción de los gérmenes patógenos
3. No dejar alimentos preparados expuestos a las temperaturas de ambiente	Temperatura ambiente favorece la rápida multiplicación de las bacterias y la formación de toxinas en los alimentos
4. Mantener los alimentos cocinados en caliente	Así se controlara el peligro de multiplicación microbiana
5. Enfriar rápido los alimentos cocinados y conservarlos en frío	Se procederá cuanto antes a su refrigeración o su congelamiento. Conservar alimentos preparados en periodo de 24 horas, refrigerar a temperatura igual o menor 8°C. Conservar alimentos preparados de 24-72 horas, refrigerar a temperatura menor o igual a 4°C. Conservar en periodos superiores, congelar a temperatura menor o igual -18°C
6. Congelar suficientemente los alimentos cocinados antes de consumirlos	Los alimentos cocinados que se conserven en frío, antes de su consumo deben ser calentados con rapidez; si se trata de alimentos que se consumen en frío, se deben de consumir sin demora
7. Tomar especiales precauciones con los alimentos que se consuman crudos o cocinados con escaso calor	Comprar las materias primas en óptimas condiciones de frescura, observando que cumplan las normas de presentación, conservación y en su caso etiquetados. Limpiar muy bien la parte ventral del pescado fresco. Lavar los vegetales de consumo en crudo (ensalada y frutas) con desinfectantes adecuados, se recomienda el uso de Puriagua para dicha desinfección este podrá ser solicitado en Unidades de Salud
8. Manipular higiénicamente los huevos frescos	En la compra se deben rechazar aquellos cuyas cáscara presente suciedad, fisuras o roturas; si la cáscara del huevo está sucia es probable que los microorganismos (Salmonella) hayan penetrado al interior, guarde los huevos en el frigorífico y saque

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 12 de 22**

REGLA	DESCRIPCION
	solo los que se vayan a utilizar, los huevos más frescos y sin manchas ni defectos se deben destinar a preparar alimentos cocinados a menor temperatura, es conveniente lavar los huevos con agua justo antes de su utilización
9. Evitar la presencia de los insectos, roedores	Estos son portadores de gérmenes patógenos. Hay que evitar los focos de atracción de insectos y roedores (basura, suciedad, alimentos sin adecuada protección, acceso al agua estancada, etc.) así como lugares de cobijo (trastos, grietas, etc.)
10. Utilizar exclusivamente agua apta para el consumo humano	Para la preparación de alimento debe emplearse agua procedente de la red pública, o de otro origen siempre y cuando se haya sometido a un tratamiento de potabilización adecuado y se controle su calidad

- 4.4 Asegurar el cumplimiento de dietas y refrigerios en los horarios establecidos
- 4.5 Servir los alimentos a pacientes en bandejas secas, limpias y desinfectadas.
- 4.6 Mantener las áreas de trabajo y equipos de elaboración desinfectados de la siguiente manera:
- Retirar manualmente de los utensilios y mesas de trabajo los residuos de alimentos
 - Enjuagar con abundante agua para remover fácilmente los residuos de sólidos pequeños
 - Lavar mesas de trabajo con desengrasante
 - Lavar utensilios y equipo de trabajo con detergente clorado en polvo
 - Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma
 - Preparar solución de hipoclorito de sodio al 6%
 - Enjuagar con suficiente agua
 - Dejar escurrir para utilizar
- 4.7 Efectuar el despacho de alimentos a las pacientes en un lapso no mayor de una hora.
- 4.8 Retirar las bandejas en un lapso no mayor de cuarenta minutos después del despacho. Evitando estancias prologadas de la vajilla en los servicios de pacientes, generando un mejor control de vectores, complementando dicha recolección con la Supervisión del Técnico en Alimentos
- 4.9 El personal de la empresa de alimentos deberá usar el uniforme correspondiente completo que incluya redecilla y gorro de tela, cabello recogido y orejas cubiertas, tapabocas (tapando nariz y boca); delantal blanco o de color claro; camisa de mangas cortas con la respectiva identificación de su empresa sin bolsillos, preferiblemente que no sea de botones si no de cremallera; botas de hule color blanco para trabajar en áreas de producción y zapatos cerrados color negro sin tacón para despacho de alimentos a pacientes hospitalizados y personal administrativo
- 4.10 El personal de la empresa de alimentación deberá usar para la manipulación, preparación y distribución de alimentos: guantes descartables, mascarillas descartables, delantal, redecilla y gorro al momento; para la limpieza y lavado de vajilla y utensilios de cocina deberán de utilizar todos los anteriores excepto el delantal que será color blanco plástico que cubra la parte frontal del cuerpo

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 13 de 22**

- 4.11 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
- 4.12 El descarte de los desechos sólidos previamente separados en el contenedor de basura ubicado en la parte externa del Departamento de Alimentación y Dietas deberá hacerse mañana y tarde, siguiendo la ruta establecida por la unidad medio ambiental la cual será explicada por Jefe de Departamento al Suministrante del Servicio
- 4.13 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 trabajo, estufas, plancha, campana, pocetas
- 4.14 Equipo para la realización de la limpieza y sanitización física serán los siguientes: cepillos palo largo para limpieza de pisos, recogedores de agua, trapeadores, cubetas rotuladas para dilución de químico, mangueras plásticas de 7mtrs de largo con su respectivo regulador de agua
- 4.15 Insumos químicos para la limpieza y sanitización:

PRODUCTO QUIMICO	UTILIZACION
Detergente clorado en polvo granulado	Lavado de vajilla de pacientes y utensilios de cocina Lavado de trapeadores Lavado de baños
Hipoclorito de Sodio al 6% (dilución 4 onzas por galón)	Desinfección de vajilla de pacientes y utensilios de cocina por inmersión Sanitización de mesas de trabajo Desinfección de trapeadores Desinfección de baños
Desengrasante Alcalino (dilución 4 onzas por galón)	Lavado de pisos, paredes y mesas de trabajo
Desincrustante Alcalino (dilución 4 onzas por galón)	Lavado de planchas y estufas
Desinfectante con aroma (dilución 2 onzas por galón)	Desinfección de pisos Desinfección de baños
Yodo (dilución 2 onzas por galón)	Desinfección de frutas y verduras

Nota: adjuntar hoja de Seguridad de los productos antes mencionados (requisito indispensable)

- 4.16 El personal de la empresa responsable de la limpieza de pisos, paredes y mesas de trabajo deberá poseer equipo y uniforme adecuado (guantes descartables, mascarilla descartable, redecilla y gorro).
- 4.17 Los pacientes que requieran alimentación y se encuentren en el área de emergencia, observación, sala de operaciones y partos serán despachados en cocineta ubicada en área de Bienestar Magisterial compartida con Ginecología y Obstetricia, entendiéndose que se cumplirá primero las dietas ya programadas para los servicios mencionados y después se brindarán las dietas de pacientes de áreas agregadas.
- 4.18 El Hospital Nacional Zacamil podrá sugerir la destitución de cualquier empleado de la compañía

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 14 de 22**

suministrante, en caso de que éste presente conducta inapropiada, tanto dentro del departamento como de todo el Hospital, previamente recibido un informe por escrito rendido por la Jefatura del Departamento.

4.19 El suministrante deberá mantener un bajo índice de rotación de personal, MAXIMO de un 10 o 15% DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, y la presencia del Personal de Técnico, Operativo y Gerencial debe ser permanente, eficaz y eficiente., caso contrario se reportara por escrito y se enviara al expediente de la empresa.

4.20 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, fichas técnicas de insecticidas a utilizar en las diversas áreas tanto en departamento propiamente dicho como en cafetería de empleados, preparación de alimentos, mobiliario y equipo; deberá entregarse Cronograma de Actividades al inicio de rotación y posteriormente cuando ya se encuentren en ejecución del servicio será necesario colocar fechas específicas de realización. Si este no es entregado a más tardar al finalizar el primer mes calendario se hará reporte escrito para expediente personal de la empresa suministrante

4.21 Los Menús Cíclicos a utilizar serán el mismo con los que participen en el proceso de Licitación Pública.

5. OBLIGACIONES GENERALES DEL SERVICIO

a) DEL CONTRATISTA:

1. Deberá de presentar el Permiso de Funcionamiento de la Empresa de Alimentos otorgado por Unidad de Salud de área geográfica. Requisito Indispensable
2. Estará sujeto a las normas, reglas y supervisión por parte de personal perteneciente al Departamento de Alimentación y Dietas como son 2 Nutricionistas Auxiliares, 2 Supervisoras y la Jefe del mismo
3. Deberá presentar lista de utensilios de cocina con los que dispondrá en el Hospital, para la prestación del servicio. Requisito indispensable
4. Deberá de entregar listado de proveedores que le proporcionaran los insumos requeridos en la preparación de alimentos. Requisito indispensable
5. Presentará carta compromiso de efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo de las edificaciones e instalaciones y equipos. Requisito indispensable.
6. Presentará carta compromiso de efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo de las edificaciones e instalaciones y equipos. Requisito indispensable.
7. Presentar como mínimo 1 carta de recomendación extendidas por instituciones públicas o privadas reconocidas, donde se compruebe la buena experiencia hospitalaria en la prestación del servicio ofertado. Requisito indispensable que comprenda el año 2013.
8. Deberá garantizar el consumo de alimentos inocuos, sanos en buen estado y nutritivos para los pacientes y empleados del Hospital.
9. Deberá cumplir con el proceso de lavado de manos siguientes:
 1. Introducir las manos dentro del lavamanos
 2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua
 3. Tomar jabón antibacterial a base de Clorhexidina en dispensadores de jabón
 4. Enjabonar y frotarse las manos en forma circular incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo
 5. Lavarse entre las uñas utilizando cepillo
 6. Enjuagar con abundante agua que corra

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 15 de 22**

7. Secar con toallas descartables
10. Deberán colocar dispensadores de jabón debidamente rotulados dentro del área del departamento de Nutrición y Dietas en las áreas: lavamos, baños de personal, baño de cafetería de empleados, lavado de vajilla. Dicho jabón antibacterial tendrá que cumplir con las siguientes características: base de clorhexidrina, porcentajes de tenso activos, inoloro, incoloro
11. Deberán de colocar dispensadores de alcohol gel debidamente rotulados dentro del área del departamento de Nutrición y Dietas y Cafetería de Empleados en las áreas: 1 salida de cuartos fríos, 1 dieta corriente, 1 cafetería de empleados, 1 dietas terapéuticas, 1 área de carros baño de maría, 1 área de entrada de materias primas, 1 bodega seca
12. Deberá presentar carné de certificación de Manipuladores de Alimentos por parte del personal que participa en la ejecución de la misma
13. Deberá atender las observaciones hechas al servicio de parte de la supervisión del hospital, así como mantener atención sobre la satisfacción de pacientes hospitalizados y personal, diariamente por parte de personal del hospital se realiza supervisión de procesos de producción, limpieza, desinfección, sanitización, las cuales mensualmente serán enviadas a UACI para brindar información de satisfacción del servicio
14. El Contratista deberá contar con cucharas y tazas medidoras, pinzas y bascula electrónica para pesar alimentos etc., necesaria para entregar cada una de las preparaciones en los distintos servicios del hospital. Requisito indispensable
15. El contratista deberá contar con 1 Nutricionista/o y 1 Técnico en alimentos ambos Certificados a tiempo completo, a fin de dar un servicio profesional a los pacientes hospitalizadas y en el área de cafetería de empleados.
16. La o el Técnico en Alimentos junto a la Nutricionista/o deberán supervisar la selección, preparación y distribución de los alimentos en los diferentes tiempos de comida, tanto para pacientes o personal, así como verificar el cumplimiento de los menús de dietas y refrigerios los siete días de la semana.
17. Los menús tendrán que ser elaborados por la Nutricionista que trabajará con la Empresa al momento de ser adjudicada.
18. Deberá utilizar productos comestibles que contengan las siguientes características:
 - 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.
19. Las verduras y frutas deberán cumplir con las características organolépticas necesarias e indispensables
20. No deberá utilizar alimentos "Recalentados" en ninguna preparación pues constituyen un alto riesgo en la proliferación de microorganismos que deterioran la salud
21. 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.
 - 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.
22. No deberá permitir el ingreso de los proveedores al área de preparación despacho de alimentos, excepto cuando colocan el producto.
23. Tendrá que informar por escrito a la Jefatura del Departamento de Alimentación y Dietas, acerca de

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 16 de 22**

cambios en su personal, asegurando que este cuente con los conocimientos para realizar el servicio. Requisito indispensable

24. Deberá contar con tres personas operativas para carro térmico que distribuye alimentos para el área de Medicina y Cirugía Mujeres donde 1 persona será responsable de servir alimentos y 2 auxiliares responsables de la distribución de los alimentos; para el segundo carro térmico 2 auxiliares de Empresa 1 encargado de servir alimentos y 1 responsable de despacho de los mismos contando siempre con la supervisión de personal del Departamento de Alimentación y Dietas y Nutricionista o Técnico de la empresa; para cafetería de Empleados tres recursos. En caso que alimentos sean elaborados dentro de la institución; de lo contrario 1 a 2 manipuladores por carro distribuidor de alimentos con su respectiva supervisión.
25. Designará una persona responsable de realizar la limpieza a diario y las veces que sea necesario.
26. Deberá realizar la limpieza tanto del Departamento de Alimentación y Dietas que incluye oficina de Jefatura y área de Auxiliares de Nutrición, así como de los baños del departamento y cafetería de empleados, en forma constante y permanente durante todo el proceso de producción y distribución de alimentos.
27. 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
28. 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.
29. Responsable del consumo de gas propano.
30. Responsable de entregar platos, vasos, cuchara, cuchillo, tenedor, servilletas, necesarios tanto para pacientes como empleados para ejecución del servicio; así también, es la responsable de mantener las existencias de sus utensilios.
31. 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, 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.
32. 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.
33. Durante el servicio de alimentación se requerirá una 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 Alimentación y Dietas de este Hospital, de igual manera deberán mantenerse ordenados y limpios los cuartos fríos y demás equipo refrigerantes, para esta actividad, se requerirá que todos los días exista un recurso disponible para efectos de no utilizar el mismo personal que realiza el trabajo de preparar y cocinar los alimentos para la limpieza.
34. 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. Requisito indispensable de lo contrario se hará reporte por incumplimiento
35. Deberá contar con personal capacitado en la preparación, higiene y manipulación de alimentos y anexar currículo del personal operativo y técnico (nutricionistas) de la empresa dentro de la oferta, para efectos de recomendar o rechazar a aquel empleado que no esté capacitado en preparación,

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 17 de 22**

higiene y manipulación de alimentos.

36. Incluir en el Servicio de alimentación a pacientes cubiertos descartables (tenedor, y cuchara) y servilletas; para empleados servilleta y cubiertos (tenedor, cuchara, cuchillo descartable).
37. El supervisor fijará la fecha para levantar el acta de entrega de inventario, que comprende equipo, mobiliario y condiciones de la planta física del área.
38. El incumplimiento del requisito antes señalado por parte del suministrante, no lo eximirá de calcular adecuadamente el costo del servicio.
39. La empresa oferente deberá proporcionar los utensilios descartables necesarios (platos, vasos, cucharas, tenedores y otros), para pacientes aislados y/o en el servicio de emergencia
40. 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 y empleados" que considere necesarios, teniendo el derecho de enviar informes y reportar oportunamente, cuando los intereses del hospital así lo demanden.
41. Cualquier duda o información adicional que el oferente necesite, será atendida en la oficina del Departamento de Alimentación y Dietas del Hospital.

b) DEL HOSPITAL:

1. Ejecutará supervisión constante del servicio de alimentación a través del Departamento de Alimentación y dietas.
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 tanto para pacientes como empleados.
3. Realizará supervisión del equipo del Hospital y de la Empresa, una vez al mes o según necesidad, con el objeto de garantizar el almacenamiento adecuado de la materia prima a utilizar en la producción de los alimentos.
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.
5. La compañía suministrante estará sujeta a la supervisión por parte del Hospital. Para tal efecto será el personal y la Jefatura del Departamento de Alimentación y Dietas quien se encargará de dicha supervisión, se realizará informe escrito de la evaluación, anexando formulario de supervisión; los cuales serán firmadas por ambas partes en señal de acuerdo a la supervisión realizada. Si existieren anomalías los informes se harán en el momento indicado.
6. Si las evaluaciones o supervisiones que realice la jefatura del Departamento de Alimentación 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 Licitación, 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.

6 REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LA EMPRESA

1. 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 en el que detallará

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 18 de 22**

los temas a impartir, día, hora y lugar de realización, al momento de presentar su oferta.

2. deberá colocar en el departamento de Alimentación y Dietas 7 dispensadores para alcohol gel y jabón sanitizante y 1 dispensador con alcohol gel en área de Cafetería de Empleados, siendo responsables de mantener siempre con cantidades suficientes para todos los empleados
 3. Los menús presentados tendrán que venir firmados y sellados en original y serán elaborados por la Nutricionista que trabajará en la institución durante su gestión.
 4. Deberá especificar los tamaños de la porción de cada alimento o preparación de los menús presentados ya sea en tazas, onzas, cucharadas, etc.
 5. Las (os) Nutricionistas deberán estar presentes de Lunes a Viernes, en los tres tiempos de comida.
 6. El Técnico/a en Alimentos deberá alternarse con Nutricionista/o tomando en cuenta que sus asuetos serán días de semana pero estrictamente los fines de semana deberá permanecer en sus funciones dentro del departamento
 7. Listado del personal con el que ejecutará el servicio, detallando la información mínima siguiente: nombre, fecha de nacimiento, estado civil, grado académico, ficha de ingreso a la empresa, lugares de experiencia previa, solvencia de policía, etc.
 8. Para efecto de verificar que los menús cumplan con las calorías requeridas, el Ofertante deberá presentar las siguientes especificaciones:
 - Registrar el valor de energía (expresado en calorías) al lado de cada alimento o preparación de los menús ofertados. Por ejemplo:
 - En el desayuno del día lunes, deberá incluirse ½ taza de cereal, ½ plátano cocido, 1 onza de lácteo, 1 fruta, 2 panes y 8 onzas de bebida; las calorías serán de acuerdo al intercambio de cada alimento.
 9. Deberá indicar la base teórica utilizada para el cálculo de la energía de los alimentos.
 10. El personal sugerido para el despacho de alimentos, deberán ser dos por carro de despacho en desayuno, almuerzo y cena de lunes a domingo, los tres tiempos de comida, dos personas para el despacho del almuerzo de lunes a domingo en Cafetería (dependerá del flujo de personal que llegue a consumir sus alimentos).
 11. Los menús presentados tendrán que venir firmados y sellados en original y serán elaborados por las Nutricionistas que trabajaran en la institución durante su gestión.
1. La compañía suministrante estará sujeta a la supervisión por parte del Hospital. Para tal efecto será el personal y la Jefatura del Departamento de Alimentación y Dietas quien se encargará de dicha supervisión. Mensualmente sSe realizará informe escrito de la evaluación, anexando formulario de supervisión; los cuales serán firmadas por ambas partes en señal de acuerdo a la supervisión realizada).
 2. El suministrante 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 ejecutar el servicio contratado de la mejor calidad y con la responsabilidad que ello conlleva.
 - ~~3.— El supervisor fijará la fecha para levantar el acta de entrega de inventario, que comprende equipo, mobiliario y condiciones de la planta física del área.~~
 - 4.3. Cualquier duda o información adicional que el oferente necesite, será atendida en la oficina del Departamento de Alimentación Y Dietas del Hospital.
 - ~~5.— Los oferentes antes de presentar sus ofertas, deberán visitar el lugar donde se ejecutará el trabajo, para determinar las condiciones generales y físicas del servicio a realizar, y deberán presentar el modelo de constancia para que sea firmada por la Jefatura del Departamento de alimentación y Dietas de este Hospital el~~

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 19 de 22**

~~cual será el comprobante donde se hará constar la visita realizada, y éste deberá ser presentado junto con la oferta (siguiendo las instrucciones previamente establecidas, en original y una fotocopia)~~

- 6.4. El incumplimiento del requisito antes señalado por parte del suministrante, no lo eximirá de calcular adecuadamente el costo del servicio.
- 7.5. La recepción de los servicios deberá ser de acuerdo a lo estipulado en el contrato y deberá estarse en la disponibilidad de cubrir las emergencias y/o situaciones fuera de las programadas si así se presentará el caso.
- 8.6. Deben proporcionar al Departamento de Alimentación y Dietas 2 computadoras, 1 será ubicada en área de secretaria y será para uso de la misma Empresa y secretaria la segunda para oficina de Jefatura de Departamento y 1 impresor común para ambas computadoras que será ubicada en oficina de Jefatura de Departamento; el equipo deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

COMPUTADORA	Disco duro de 160Gb mínimo Memoria de RAM de 2GB DDR2 Monitor Lcd color 15" Motherboard Microprocesador Intel Dual Core 2.8GHz o superior Unidad de lectura DVD-RW (Quemador) 20x o mayor Teclado español no genérico Un conector paralelo para impresora matricial 4 conectores USB mínimo Tarjeta de 100/1000 compatible ethernet Sistema operativo Windows Xp service pack 2, en español o superior Antivirus actualizado Licencia de programas
IMPRESORA LASER	15 páginas por minuto

- 9.7. La empresa deberá de considerar mantenimiento y/o reparación de equipo e impresoras así como el abastecimiento de tintas.

SÉPTIMA. PROHIBICIONES AL CONTRATISTA Y SANCIONES.- Se prohíbe a El 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

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 20 de 22**

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 cuarenta días, contados a partir del uno de agosto de dos mil catorce. 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, haciéndose efectiva la garantía de mantenimiento de oferta, sin perjuicio de hacer efectiva la indemnización de daños y perjuicios ocasionados a El Hospital en la forma que dispone el Derecho Común. **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 o ampliado en cualquiera de sus cláusulas, así como prorrogado, de conformidad al artículo 83 de 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, ampliación o prórroga del contrato, la cual será firmada por el titular de este Hospital y formará parte integrante de este contrato. Por ningún motivo se aceptará ajuste de precios. **DÉCIMA CUARTA. DOCUMENTOS CONTRACTUALES.** Forman parte integral del presente contrato los siguientes documentos: a) Bases de licitación, 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 controversia entre estos documentos y el contrato, prevalecerá este último; **DÉCIMA QUINTA. INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO.** La interpretación del presente

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 21 de 22**

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 *****; **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-006/2014, de fecha dieciocho de julio de dos mil catorce, suscrito por la Doctora Elvia Violeta Menjivar Escalante, Ministra del Ramo de Salud y el Doctor Douglas Salvador Martí Panameño, 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 julio al treinta y uno de diciembre del año dos mil catorce y en consecuencia, está facultado para otorgar actos como el presente; y la del Administrador Único de 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, en la ciudad de Mejicanos, a los once días de agosto de dos mil catorce .-

- **Contrato N° UACI-42/2014**
- **Página 22 de 22**

EL HOSPITAL

EL CONTRATISTA

DSMP/vp