

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNADO, PLANTILLA POLICIAL EN COMISIÓN DE SERVICIO Y OTRO PERSONAL EN LA ANSP, DURANTE EL PERÍODO COMPRENDIDO DESDE EL UNO DE ENERO HASTA EL TREINTA DE JUNIO DE DOS MIL VEINTITRÉS, ENTRE LA SOCIEDAD SERVIALIMENTO CORDERO, S. A. DE C. V. Y LA ACADEMIA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA”.

Contrato JUR-004/2023
Resolución JUR-004/2023

CÉSAR BALDEMAR FLORES MURILLO, [REDACTED],
[REDACTED] portador de mi Documento Único de Identidad número [REDACTED]
[REDACTED], con Número de Identificación Tributaria [REDACTED]
[REDACTED]; actuando en mi
calidad de Director General y Representante Legal de la **ACADEMIA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA**, del domicilio de Santa Tecla, departamento de La Libertad y el de San
Luis Talpa, departamento de La Paz, con Número de Identificación Tributaria cero seis uno
cuatro guion dos siete cero dos nueve dos guion uno cero cuatro guion cero; institución creada
en virtud del Decreto Legislativo número ciento noventa y cinco, del veintisiete de febrero de mil
novecientos noventa y dos, publicado en el Diario Oficial número cuarenta y dos, Tomo
Trescientos catorce, del tres de marzo del mismo año, en el cual consta que es atribución del
Director General la representación judicial y extrajudicial de la Academia Nacional de Seguridad
Pública; y del Acuerdo Ejecutivo número cuatrocientos veintiuno, de fecha trece de julio de dos
mil veintidós, publicado en el Diario Oficial número ciento treinta y tres, Tomo cuatrocientos
treinta y seis, de fecha catorce de julio de dos mil veintidós; que en el transcurso del presente
contrato me denominaré “**LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE**” o “**LA ANSP**”; y **NOELIA
ESTEFANÍA ZAVALA QUEZADA**; de treinta y dos años de edad, estudiante, del domicilio
de Soyapango, Departamento de San Salvador, portadora de mi Documento Único de Identidad
número [REDACTED]; actuando en mi calidad de
Apoderada General, Administrativa, Mercantil y Judicial de la sociedad “**SERVICIOS
ALIMENTICIOS CORDERO DE VIDA, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**”, que
puede abreviarse “**SERVIALIMENTO CORDERO, S. A. DE C. V.**”, con Número de
Identificación Tributaria cero seis cero dos guion uno cinco uno uno cinco guion uno cero
uno guion cuatro; como compruebo con el Testimonio de Escritura Pública de Poder General
Administrativo Mercantil y Judicial otorgado por la señora María Elsa León de Meléndez, en su
calidad de Administradora Única Propietaria y representante Legal de la sociedad



SERVIALIENTO CORDERO, S. A. de C.V., en la ciudad de San Salvador, a las catorce horas con diez minutos, del día siete de julio de dos mil veintiuno, ante los oficios notariales de Natalia Lissette Rodríguez Chinchilla, en el que consta que se confiere Poder General Administrativo, Mercantil y Judicial a favor de la señora **Noelia Estefanía Zavaleta Quezada**; testimonio inscrito en el Registro de Comercio al número cuarenta y cuatro del Libro dos mil sesenta y cinco del Registro de Otros Contratos Mercantiles, del Folio trescientos setenta y seis al folio trescientos ochenta y siete, en San Salvador, el día veinte de julio de dos mil veintiuno; por lo cual estoy plenamente facultada para suscribir actos como el presente; y que en lo sucesivo me denominaré **“LA CONTRATISTA”**; por medio de este acto convenimos en celebrar el presente contrato de **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNADO, PLANTILLA POLICIAL EN COMISIÓN DE SERVICIO Y OTRO PERSONAL EN LA ANSP, DURANTE EL PERÍODO COMPRENDIDO DESDE EL UNO DE ENERO HASTA EL DE JUNIO DE DOS MIL VENTITRÉS, ENTRE LA SOCIEDAD SERVIALIMENTO CORDERO, S. A. DE C. V. Y LA ACADEMIA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA”**, adjudicado mediante la resolución JUR guion cero cuatro pleca dos mil veintitrés (JUR-004/2023), de las catorce horas del día cinco de enero de dos mil veintitrés; el cual se regirá de conformidad con la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, LACAP, su Reglamento, las Bases de Licitación Pública número LP guion cero dos pleca dos mil veintitrés guion ANSP (LP-02/2023-ANSP) **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL ALUMNADO, PLANTILLA POLICIAL EN COMISIÓN DE SERVICIO Y OTRO PERSONAL EN LA ACADEMIA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 1° DE ENERO AL 30 DE JUNIO DEL AÑO 2023”** y en especial las obligaciones, condiciones y pactos establecidos en las cláusulas siguientes: **PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO.** **“LA CONTRATISTA”** se compromete a proporcionar a **“LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE”** el servicio de alimentación para los alumnos, alumnas, plantilla policial en comisión de servicio y otro personal en la ANSP, que consiste en el suministro de raciones alimenticias de acuerdo con los menús cíclicos para cuatro semanas, con un proceso de rotación de un mes, según los menús contenidos en la **letra G. Anexos. Número treinta y nueve Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP, Anexo I-A, Menú Cíclico para cuatro semanas**, de las citadas Bases de Licitación, que comprenden: desayuno, almuerzo, cena y refrigerio entre el desayuno y el almuerzo, de lunes a domingo para todos los alumnos, alumnas, plantilla policial en comisión de servicio y otro personal en la ANSP, que estén en calidad de internos, los que tendrán derecho a tomar su refrigerio diario, independientemente del tiempo de comida que consuman, y que serán proporcionados de acuerdo con el menú



establecido por la Nutricionista de "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE"; **SEGUNDA: CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN:** **1)** Cada producto utilizado en la preparación de los alimentos debe ser de marca reconocida en el mercado nacional, de prestigio, con número de registro sanitario autorizado, fecha de vencimiento visible. Los productos pesqueros se evaluarán su calidad según características organolépticas. La fruta partida como sandía, melón etc., deberá entregarse en su respectiva bolsa individual. **2)** Toda la alimentación será elaborada dentro de las instalaciones, caso excepcional cuando las instalaciones físicas de la Institución no lo permitan, tanto para Santa Tecla como San Luis Talpa, debiendo cumplir con las condiciones de higiene y salubridad para la preparación de alimentos. **3)** Las porciones de comida, deben ser medidas con cucharas o tazas medidoras al servir, ya que esto contribuye a que el alumnado obtenga el valor calórico establecido en el menú. Siendo de dos, cuatro, seis, ocho, doce y dieciséis onzas respectivamente, en el caso de las ensaladas servir medida de ocho onzas. **4)** La empresa contratada deberá de tener las cantidades necesarias de vajilla y cubiertos, proporcional al número de alumnos a atender. En el comedor sede San Luis Talpa: Tenedores, cucharas, cuchillos de acero inoxidable; bandejas, vajillas de melanina (platos para comida, platos hondos para sopa de 16 onzas y postre, vasos de 16 onzas, tazas de 10 onzas, no plástico) los cuales se deberán renovar constantemente según su deterioro a fin de garantizar una vajilla en óptimas condiciones para los comensales. En el comedor sede de Santa Tecla y comedor de Escuela de Oficiales: La vajilla deberá de ser de cristalería para un aproximado de 150 comensales para la Escuela de Oficiales y de 175 comensales para Santa Tecla, los cuales podrían aumentar, de acuerdo a la demanda de comensales, siendo vasos de 16 onzas, tasas de 10 onzas, plato llano, plato sopero de 16 onzas y cubiertos de acero inoxidable. Para el almacenamiento, si es el caso este, debe de tener estantes de zaranda fina tapados, adecuados para evitar contacto con insectos o vectores, además aislados de contaminantes químicos. Se deberá tapar la vajilla en las térmicas con manteles blancos. **5)** Todos los productos utilizados en la producción de alimentos deben contar con número de registro sanitario y fecha de vencimiento en cada producto o lote, en un lugar visible para su supervisión incluyendo lácteos de toda variedad. **6)** Deberá definir dentro de las instalaciones un área de recibo de proveedores alejado del área de producción debidamente rotulada, siendo el servicio de alimentación totalmente aislado para evitar una contaminación. No se permitirá el ingreso de personas no autorizadas al servicio, además, toda persona que ingrese deberá portar su redecilla para cabello. **7)** El Menú será cíclico para 4 semanas, con un proceso de rotación de un mes (ver anexo I-A). El cual deberá colocarse en



las pizarras destinadas para tal fin. **8)** “LA CONTRATISTA” tramitará desde el inicio de operaciones el permiso de funcionamiento de los dos establecimientos de la ANSP, entregando constancias de dicho trámite a las administradoras del contrato. Luego de ser entregado el permiso por la institución responsable, la empresa deberá de inmediato proporcionar una copia a las administradoras del contrato. **9)** La institución se reserva el derecho de cambios en menú de acuerdo a las necesidades o aceptación de los mismos durante la ejecución del contrato; realizados por la nutricionista de la ANSP, con la autorización del Subdirector de Administración, lo que se hará del conocimiento a “LA CONTRATISTA”, con un tiempo de cinco días de anticipación. Si por alguna circunstancia justificada “LA CONTRATISTA”, no pudiera cumplir con el menú establecido, previo a cualquier cambio, deberá solicitar la correspondiente aprobación de las administradoras del contrato y nutricionista de la institución debidamente firmado. **10)** “LA CONTRATISTA” deberá presentar a las administradoras del contrato desde el inicio de operaciones en ambas sedes un listado del personal que será asignado a las áreas de: Mesa fría, tortillería, producción, lavado, refresquería, dependientes de mesa térmica, bodega, marcación y supervisión. Además, deberá entregar anexo sus hojas de vida con sus atestados según formato de hoja de vida Anexo II, agregando solvencia policial y antecedentes penales vigentes. Listado que será remitido a la División de Verificación de Antecedentes, los que estarán sujetos a investigación si la Institución lo considera pertinente. Todo personal tendrá que entregar DUI antes de su contratación a fin de ser investigado por la institución y determinar si califica para poder laborar dentro de las instalaciones de la ANSP. Si durante la ejecución del contrato es necesario la contratación de personal nuevo o sustitución se informará a las administradoras de contrato y se entregarán los documentos requeridos anteriormente a fin de que se cumpla con los requisitos establecidos en las referidas bases de licitación. Así mismo deberá informar por escrito las ausencias del personal y la persona que la sustituye a fin de solicitar permiso para el ingreso a las instalaciones de la ANSP. **11)** Todo el personal de “LA CONTRATISTA” deberá cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo a las normas del MINSAL a fin de garantizar una alimentación de calidad, para lo cual deberán tener vigente su certificado o diploma o carnet del curso de manipuladores de alimentos proporcionado por el MINSAL o ISSS, dentro de los **primeros tres meses** una vez suscrito el contrato. **12)** “LA CONTRATISTA” deberá incluir la señalización del lugar de trabajo que indique la práctica de las normas de higiene tales como: lavado de manos antes, durante y después de la manipulación de alimentos, manipulación de desechos u otros. **13)** El personal de “LA CONTRATISTA” deberá, portar su carnet de identificación visible, además usar uniforme



completo tal como: zapatos de cuero cerrados con suela antideslizante, botas de hule color blanco para bodegueros y personal de lavado, gorros, gabachas, pantalones de color oscuro formal, camisas color claro, con logo de la empresa a la que pertenece, redes para cabello, guantes para el área de producción y servicio, guantes térmicos para manipulación de alimentos calientes, mascarillas y otros accesorios que sean necesarios en el momento de estar elaborando y/o sirviendo los alimentos. Asimismo, no deberán portar anillos ni alhajas, mantener uñas cortas sin pintura y limpias; lo que será supervisado por la nutricionista y administradoras de contrato. **14)** Durante la ejecución del contrato cuando el personal de "LA CONTRATISTA" presente enfermedades infectocontagiosas tales como: Conjuntivitis, diarreas, enfermedades respiratorias, lesiones en las manos y enfermedad febril, tifoidea, u otras consideradas dentro de este grupo, no se le permitirá su ingreso al servicio de alimentación y tampoco el desarrollo de sus funciones; y tendrá que ser sustituido temporalmente, por personal que cumpla con los requisitos establecidos por la Institución. **15)** "LA CONTRATISTA" al iniciar operaciones deberá presentar a las administradoras de contrato constancia de buena salud extendida por el médico institucional, mediante copias de los siguientes exámenes médicos del personal en ambas sedes: VDRL (sífilis), exámenes generales de heces, orina y frotis faríngeo, antígenos febriles y hemograma. Para el caso que a futuro sea contratado nuevo personal, el contratista deberá informar a las administradoras de contrato para que un médico institucional los examine y se les entregue la constancia de buena salud y los referidos exámenes desde el inicio de sus funciones como empleado de la empresa contratada. Cada **seis meses** a los empleados de la empresa contratada se les realizan los exámenes de antígenos febriles, así como de heces y orina según Acuerdo No. 150, Norma Técnica de Alimentos, publicado en el Diario Oficial número 27, Tomo número 398, de fecha 08 de febrero de 2013. Si dentro del período del contrato los exámenes están vigentes no es necesario tomarlos solo presentarlos para expediente y tomárselos al cumplir los 6 meses según Norma Técnica de Alimentos. "LA CONTRATISTA" deberá mantener un porcentaje no mayor al 10% de rotación de personal operativo durante la ejecución del contrato. Todo el personal deberá mantener una relación cordial de calidez y atención con los usuarios del servicio de alimentación. **16)** "LA CONTRATISTA" deberá garantizar la permanencia durante la jornada laboral del profesional en Nutrición en ambas sedes y chef asignado a San Luis Talpa y uno a la sede Santa Tecla, siendo sustituido en casos especiales o de fuerza mayor comprobables, cumpliendo los sustitutos con los requisitos establecidos por la Institución. **17)** La "LA CONTRATISTA" deberá garantizar que su personal utilice su teléfono móvil únicamente en horas de receso no durante



los procesos de producción o distribución, además de vigilar que durante su jornada laboral se abstenga de hacer bromas, gritar o usar lenguaje inapropiado al dirigirse a sus compañeros, a fin de mantener una relación de cordialidad entre el equipo de trabajo y la responsabilidad que el puesto le exige. Queda a discreción de las administradoras de contrato solicitar los cambios del personal que no cumplan con una buena atención al usuario o no satisfaga con su desempeño en el servicio de alimentación y la empresa deberá atender dicha solicitud a la brevedad posible. **18)** “LA CONTRATISTA” además del personal exclusivo para cocina debe tener personal exclusivo para limpieza, los que deberán garantizar la limpieza de toda el área; manteniendo las mesas limpias antes, durante y después de cada tiempo de comida, incluso se deberán limpiar después de que cada alumno la use a fin de garantizar que toda persona que haga uso de estas, las encuentre limpias sin restos de comida o sucias, (mínimo dos) y un supervisor que cubra en horarios donde el jefe de producción o nutricionista no puedan supervisar, así mismo personal para el servicio en mesas térmicas, tortillería, mesa fría, entre otros. Los cuales podrán incrementarse según necesidades institucionales. Teniendo un mínimo de 35 personas cuando la población a atender llegue a mil comensales, de 35 a 45 cuando sobrepase los 1100 sin incluir a la nutricionista en San Luis Talpa. En la sede de Santa Tecla de 4 a 5 personas sin incluir a la nutricionista. Cuando la población sea menor se aplicará regla de 3 para determinar la cantidad de personal según lo referido anteriormente. **19)** La limpieza de equipos y planta física tiene que ser antes, durante y después de cada tiempo de comida, incluyendo cuarto frío de lo que se llevará una bitácora o registro de su aplicación. **20)** “LA CONTRATISTA” deberá entregar durante los **primeros tres meses de ejecución** del contrato a las administradoras de contrato la lista de proveedores de sus productos con sus respectivos permisos de sanidad vigentes. Además de informar cambios en sus proveedores a fin de garantizar la calidad de producto adquirido. **21)** “LA CONTRATISTA” deberá de tener el equipo mínimo necesario según se detalla en el numeral diecinueve de la letra G. Anexos. Número treinta y nueve Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP. **22)** Para la atención de eventos especiales temporales de la ANSP solicitados por la Institución, “LA CONTRATISTA” proporcionará el servicio con mantelería, cristalería y montaje especial según sea solicitado por la institución incluyendo meseros con vestimenta formal, siendo la cantidad según el número de platos a servir sin ningún costo adicional. **23)** Para tener un mejor control de calidad “LA CONTRATISTA” deberá conservar en congelamiento, una muestra completa de cada tiempo de comida, con un peso de 200 gramos cada preparación o componente del menú, por un período de 72 horas, lo cual será supervisado



por la Nutricionista de la ANSP y retirado por un (a) enfermero (a) del Departamento de Servicios de Salud, quien verificará el menú de desayuno y cena en horarios no hábiles para la Nutricionista y cualquier observación se pasará por escrito, enviándolo a las Administradoras de Contrato de Alimentación, para el trámite correspondiente según contrato. Este plato será analizado en un laboratorio por cuenta del contratista **una vez durante la vigencia del contrato**, además cuando se presente un caso de brote diarreico o cuando fuese necesario. La muestra deberá ser embalada por personal de clínica médica de la ANSP y llevada al laboratorio central del Ministerio de Salud, cuyo costo será a cargo de la empresa contratada. Los análisis requeridos para el agua serán bacteriológicos **cada tres meses.** **24)** "LA CONTRATISTA" deberá proporcionar muestra para degustación a la nutricionista a fin de evaluar las características organolépticas de las preparaciones, que cumplan con todas estas propiedades. No se servirán alimentos o preparaciones recalentadas o sobrantes. Se prohíbe la utilización de alimentos sobrantes para el siguiente tiempo de comida. **25)** "LA CONTRATISTA" deberá mantener la limpieza en las áreas que utilizará para prestar el servicio tales como: comedor, aceras del mismo y canaletas de sus alrededores, bodega, cocina, campanas extractoras de humo, equipo de producción, además de las áreas de los dormitorios con sus respectivos servicios sanitarios que usará el personal encargado de preparar los alimentos y otros; y a evacuar los desperdicios en cada tiempo de comida los que correrá por cuenta de la empresa, además la adecuada evacuación de las grasas de las trampas según lo establecido por el Ministerio de Salud. Deben realizar las fumigaciones que fuesen necesarias, como mínimo una vez al mes y especialmente mantener la limpieza adecuada en los utensilios de cocina en general, así como a mantener la absoluta y total limpieza, buen estado y conservación de los alimentos que se van a cocinar. Además de tener dispensadores con jabón y/o gel, secadores de manos o papel toalla en cada área de la cocina, y en los lavamanos y baños que utilizan sus empleados. Asimismo la colocación de depósito dispensador y jabón líquido en los lavamanos ubicados en el área del comedor de San Luis Talpa y Santa Tecla. Para la limpieza, desinfección y fumigación tendrán que presentar una bitácora de su aplicación para su respectiva supervisión. **26)** "LA CONTRATISTA" deberá presentar a administradoras de contrato el programa de limpieza y desinfección, además programa de prevención y control de plagas. **27)** Los alimentos deben estar adecuadamente rotulados con su fecha de producción y vencimiento y no pueden estar dentro del cuarto frío o congeladores más de 24 horas después de haber sido preparados. Las carnes deberán de descongelarse en refrigeración (cuarto frío) para su preparación veinticuatro horas antes. **28)** "LA CONTRATISTA" se compromete a prestar



el servicio de elaboración de alimentos a la Institución Contratante, para el alumnado, plantilla policial en comisión de servicio y otro personal en la Academia Nacional de Seguridad Pública, dicha alimentación está programada por menú, que se podrá cambiar con la autorización de la Subdirección de Administración, previa consulta y visto bueno de la Nutricionista de la Institución con veinticuatro horas de anticipación en cualquier de las dos sedes. Dicha solicitud deberá contener una justificación razonable de porqué se solicita el cambio el que tendrá que ser de forma escrita. **29)** Las solicitudes de alimentación para el alumnado, plantilla policial en comisión de servicio y otro personal en la Academia Nacional de Seguridad Pública, serán autorizadas por el Director General o Subdirector de Administración; así como también otras solicitudes o refrigerios especiales diferentes a los contenidos en menú cíclico, servidos a diferentes eventos de la ANSP, con 24 horas de anticipación como mínimo. Para el caso del personal administrativo deberá ser autorizado con base a las facultades discrecionales del Director General. **30)** "LA CONTRATISTA" deberá preparar té, café, o jugo para el alumnado que no consume leche durante el desayuno y cena. También tendrá que preparar dietas especiales por prescripción médica o de la nutricionista, las que deberán elaborarse y entregar a empresa desde el inicio de operaciones tomando de base el menú de dieta corriente, cuando sea necesario, para las cuales se debe contar con suplementos nutricionales o alimentos adecuados, y así asegurar que el alumno consuma una dieta balanceada, además de alternativas (otro menú) que se describe en el anexo de menú, cumpliendo con el intercambio al grupo de alimentos correspondientes al menú, cuando alumnos por alergias comprobadas no consumen dichos productos. **31)** Todos los utensilios como cucharas, platos, tazas, vasos, tenedores, deberán esterilizarse con lejía o agua hervida u otro químico que no contamine los alimentos en las dosis y concentraciones que establezca el fabricante, antes de cada tiempo de comida. Las frutas, verduras y ensaladas deberán desinfectarse con lejía u otro químico que garantice la inocuidad de estos productos para el consumo humano. **32)** El agua utilizada para el refresco debe de ser filtrada y ozonificada, libre de bacterias, en ambas sedes (con registro escrito de limpieza y cambio de filtros). Además, el contratista deberá disponer de depósitos para el almacenamiento de agua, en caso de desabastecimiento por alguna interrupción en el servicio. **33)** Los alimentos a suministrar para el alumnado, plantilla policial en comisión de servicio y otro personal en la Academia Nacional de Seguridad Pública, será desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio entre el desayuno y el almuerzo, de lunes a domingo, incluyendo días festivos; cuyo costo del refrigerio está incluido dentro de los tres tiempos de comida. Para todos los alumnos que estén en calidad de internos tendrán derecho a tomar su refrigerio diario



independientemente del tiempo de comida que consuman, los que serán proporcionados de conformidad al menú establecido por la nutricionista de la Institución. **34)** La cantidad de platos de comida a servir podrá aumentar o disminuir en atención al programa de estudios. Los fines de semana se brindarán alimentación a un aproximado del 5% de la población total de alumnos en formación básica y personal policial en comisión de servicio. **35)** "LA CONTRATISTA" deberá instalar extintores en ambas sedes, según se detalla en el numeral treinta y dos de la letra G. Anexos. Número treinta y nueve Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP. **36)** Es responsabilidad del contratista evacuar la basura o desperdicios, en cada tiempo de comida inclusive los fines de semana y días festivos y estos se retirarán de las instalaciones de la Academia tapados y en las mejores condiciones higiénicas. Las grasas evacuadas de las trampas deberán trasladarse cumpliendo con la normativa del Ministerio de Salud. El contenedor de basura siempre debe de tener las condiciones adecuadas de tapado (en el que no pueden entrar roedores ni insectos y que no se escapen los malos olores) para depositar la basura mientras esta es desalojada y darle el mantenimiento adecuado. La limpieza del contenedor debe ser a diario. Además, los basureros deberán tener su respectiva tapadera y bolsas plásticas color oscuro cada uno, con el objetivo de llevar la basura al contenedor en bolsas cerradas a fin de que no se derrame líquido o basura en su interior. **37)** "LA CONTRATISTA" deberá incluir el equipo adecuado para el traslado de bandejas y utensilios, así como para trasladar comidas o refrigerios, siendo carretillas en buenas condiciones, carros térmicos o equipo térmico que permita mantener la temperatura de la comida. Además, deberá tener a disposición un vehículo cerrado que cumpla con las condiciones de traslado de alimentación, desde la planta de producción de Comalapa a diferentes lugares solicitados según las necesidades institucionales, inclusive dentro de las instalaciones de la ANSP. **38)** "LA CONTRATISTA" deberá dar mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones bajo su cargo, por cualquier daño o deterioro que estas sufran debido al uso. Siendo su responsabilidad la reparación de su equipo, campanas extractoras, toda la instalación de la parte de adentro del área de producción, comedor, área de lavado, tortillería, así como pintura y retoque interno del comedor. La institución contratante se responsabiliza de la reparación de cielos falsos del área del servicio de alimentación (todas las áreas), la instalación eléctrica, mantenimiento preventivo y correctivo de aires acondicionados, techos, ventiladores, cortinas de aires, puertas y ventanas del comedor y equipo extractor de humo. La jefatura **del Departamento de Mantenimiento y Servicios Generales** será encargada de supervisar y coordinar las reparaciones de dichas áreas. La empresa deberá



reparar cualquier daño en las instalaciones de toda el área del servicio de alimentación antes que finalice el contrato. **39)** Las grasas se deben tratar con químicos adecuados (enzimas), y se debe de limpiar la trampa de una forma exhaustiva a diario y el uso de agua caliente, así como la colocación de enzimas llevando un registro de su aplicación. Su evacuación se deberá realizar siguiendo las normas establecidas por el Ministerio de Salud y no se deberá mezclar con la basura común. **40)** El almacenamiento de los alimentos debe ser el adecuado siguiendo la Norma Técnica de Alimentos del MINSAL, Acuerdo No. 150, publicado en el Diario Oficial número 27, Tomo número 398, de fecha 08 de febrero de 2013, artículos 77 y 78 del referido documento, siendo la bodega un espacio que debe de estar en estibas separada por tipo de productos con espacio entre cada estiba que facilite la limpieza y desplazamiento, para que circule el aire, colocando los productos ordenados en tarimas o estantes con 40 cm, separados de la pared y de 20 cm a 30 cm del piso. La persona responsable de bodega tendrá que utilizar el método PEPS (primeras entradas primeras salidas) del cual deberá llevar un registro escrito y es obligación presentarlo en cada supervisión a Nutricionista y las administradoras de contrato. **41)** Los equipos refrigerantes y congeladores deberán tener incorporado su termómetro y se llevará un registro escrito a diario de temperaturas de todos los equipos. **42)** "LA CONTRATISTA" deberá **cancelar en la Tesorería de la institución**, conforme a tarifas establecidas por las correspondientes empresas, el equivalente al **consumo mensual de energía eléctrica y agua potable** de las instalaciones asignadas para brindar el servicio de alimentación. Será el **Departamento de Mantenimiento y Servicios Generales** de la ANSP, quien deberá tomar las lecturas mensuales de los contadores asignados, haciéndose acompañar de un representante de "LA CONTRATISTA"; dichas lecturas serán la base para que el referido departamento elabore y entregue el reporte de consumo mensual a la Unidad Financiera Institucional, Tesorería, a la contratista y una copia a las administradoras de contrato. "LA CONTRATISTA" tendrá **15 días calendarios** posteriores a la recepción del reporte de consumo mensual para efectuar el pago en la Tesorería de la Institución (en efectivo o a través de cheque certificado a nombre de la DIRECCIÓN GENERAL DE TESORERÍA); caso contrario, el contratista deberá elaborar un escrito de autorización para que se le descuenta el monto del recibo adeudado en el siguiente pago que le realizará la institución por los servicios brindados, incluidos los gastos administrativos que se incurran por el trámite de transferencia a la Dirección General de Tesorería. "LA CONTRATISTA" debe remitir a las administradoras de contrato copia del recibo de pago o escrito de autorización para el descuento. En caso de impago por parte del contratista o ausencia del escrito de autorización



para el descuento del mismo, se iniciará el proceso sancionatorio descrito en el contrato y la Unidad Financiera Institucional procederá a descontar del pago de facturas del servicio de alimentación el monto adeudado a la institución. **43)** Las administradoras de contrato, supervisarán el almacenamiento, calidad de frutas, verduras y carnes, verificación de fechas de vencimiento, período de elaboración según norma de salud y registro sanitario, peso de alimentos cocidos para garantizar que la porción sea la establecida según menú cíclico, prácticas de medidas higiénicas, proceso de producción y distribución de alimentos, cumplimiento de uso de uniformes completos, lavado y desinfección de vajillas y utensilios, temperaturas de cuartos fríos, mesas térmicas, cámaras refrigerantes, congeladores, limpieza del área de servicio de alimentación y dormitorios, proporcionando recomendaciones a fin de mejorar el servicio para los alumnos de la Institución. “LA CONTRATISTA” deberá atender de inmediato las observaciones hechas por el personal asignado para la supervisión según contrato. **44)** “LA CONTRATISTA” pesará las carnes según la cantidad exigida en el menú y su peso se exige cocido sin salsa u otros ingredientes. Para preparaciones con pollo deberán incluir ¼ de pollo, incluyendo porciones de pechuga. **45)** Las remodelaciones de infraestructura y mejora o construcciones nuevas deberán ser autorizadas por el Director General y los costos correrán por cuenta de “LA CONTRATISTA”, dichas mejoras quedarán incorporadas en los bienes de la Institución en óptimas condiciones. **46)** La Institución se reserva el derecho de solicitar uno o más observadores del Ministerio de Salud, para que en coordinación con las administradoras del contrato, controlen todas las obligaciones establecidas, cuyo informe en caso de señalar inconsistencias en el servicio será suficiente evidencia para aplicar la sanción respectiva, que se establece en el contrato. **47)** En caso de desplazamiento de alimentos a otro lugar diferente de la sede de San Luis Talpa o Santa Tecla, el transporte correrá por cuenta y riesgo de “LA CONTRATISTA” en equipo térmico. El plato servido en estos casos debe de ser en materiales desechables y térmicos con tapadera adecuada según fabricación, y los alimentos a servir en estos casos serán fríos o que tengan menos probabilidades de proliferación de bacterias. Además de proveerse de carretillas para el traslado de refrigerios y bandejas, así como depósitos térmicos para el traslado de comidas. Las comidas solicitadas por la Clínica Médica deberán ser entregadas en topper desechable a fin de evitar contaminación. **48)** “LA CONTRATISTA” deberá presentar al **Departamento de Higiene, Seguridad Laboral y Medio Ambiente** con copia a las administradoras de contrato una copia del listado del personal de la empresa que forma parte del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional vigente y el plan de trabajo del Comité, en un lapso no mayor de **cuatro meses** una vez suscrito el contrato a fin



de garantizar las condiciones mínimas de seguridad para sus empleados. **49)** “LA CONTRATISTA” una vez transcurrido los **tres meses** de ejecución del contrato deberá entregar a las administradoras de contrato, la lista de los empleados por cada sede con el estado actual de cotización del ISSS y AFP a fin de garantizar el cumplimiento de las prestaciones laborales exigidas por el ministerio de trabajo. **50)** Los horarios para la alimentación en la ANSP son: **Santa Tecla:** Desayuno: 05:30 a las 08:00 horas; Refrigerio: 09:00 a las 10:00 horas; Almuerzo: 11:30 a las 14.00 horas; Cena: 17:30 a las 19:00 horas. **San Luis Talpa:** Desayuno: 05:00 a las 08:00 horas; Refrigerio: 09:00 a las 10:00 horas; Almuerzo; 11:30 a las 14:00 horas (alumnos); Cena: 16:30 a las 19:30 horas. Estos horarios pueden ser modificados de acuerdo a las necesidades de la Institución. **51)** El contratista venderá platos de desayuno, almuerzo o cena al personal administrativo de la ANSP que lo requiera, otorgando un precio más bajo en desayunos y cenas según tipo de menú, el precio del almuerzo no será superior al valor ofertado a la ANSP. **52)** Para el proceso de facturación “LA CONTRATISTA” deberá presentar facturas (papel autocopiativo o químico), semanalmente o de acuerdo a los reportes emitidos por el área de alimentación. **52)** “LA CONTRATISTA” deberá dar cumplimiento a la “Guía para menú” y al “Cuadro de distribución de calorías y macronutrientes”, según lo establece el numeral cincuenta y uno y cincuenta y dos, de la letra G. Anexos. Número treinta y nueve Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP.

TERCERA: DOCUMENTOS CONTRACTUALES. Forman parte integral del presente contrato los siguientes documentos: **a)** Las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP y sus Anexos; **b)** La oferta de “LA CONTRATISTA”, de fecha dos de diciembre de dos mil veintidós; **c)** La resolución de adjudicación JUR guion cero cero cuatro pleca dos mil veintitrés, de las catorce horas del día cinco de enero de dos mil veintitrés; **d)** La garantía; y, **e)** Los documentos modificativos que emanaren del presente contrato. En caso de controversia entre estos documentos y el presente contrato, prevalecerán los términos pactados en este último.

CUARTA: PRECIO. El precio total del servicio es de **OCHOCIENTOS SETENTA MIL SETECIENTOS OCHENTA DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US\$ 870, 780.00)**; el precio individual por plato servido para alumnos, alumnas, plantilla policial en comisión de servicio, así como otro personal en la ANSP es de **TRES DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON VEINTICINCO CENTAVOS (US\$ 3.25)**; precio que incluye el impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios, IVA, el cual está sujeto a las variaciones que por Decreto realice la Asamblea Legislativa, ya sea aumentándolo o disminuyéndolo. EXCEPCIONALMENTE se podrá solicitar con anticipación un



menú especial o refrigerio, cuyo precio podrá variar del aquí establecido, que será para atender eventos ordinarios o extraordinarios, previa autorización escrita del Director General o de la Subdirección de Administración; de igual forma y luego de realizar el trámite correspondiente se podrá otorgar refrigerio y plato de alimentación (menú especial) para los miembros del Consejo Académico de la ANSP, entre otros. Asimismo, de acuerdo con el número cuarenta y nueve (49) de la letra G. Anexos. Número treinta y nueve, Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP, "LA CONTRATISTA" podrá vender platos de desayuno o cena al personal administrativo de la ANSP a un precio más bajo del precio contratado, según el tipo de menú; el precio del almuerzo no será superior al precio establecido en este contrato. **QUINTA: FORMA DE PAGO.** El pago se efectuará a través de cheque emitido a favor de "LA CONTRATISTA", en la Tesorería Institucional, ubicada en Avenida Melvin Jones, Costado Oriente del Parque San Martín, de esta ciudad, dentro de los sesenta días posteriores a la entrega del quedan correspondiente, según lo siguiente: a) El trámite de pago lo realizará "LA CONTRATISTA" en coordinación con las Administradoras del Contrato, de conformidad con lo establecido en el artículo ochenta y dos bis de la LACAP; y b) "LA CONTRATISTA" deberá presentar factura de consumidor final, detallando la retención del uno por ciento (1%) del IVA y el Acta de Recepción correspondiente al servicio efectuado; en la cual se hará constar que el servicio se ha recibido a satisfacción por "LA ANSP". **SEXTA: PLAZO.** El plazo del presente contrato será de seis meses contados a partir del día **uno de enero hasta el treinta de junio de dos mil veintitrés**, ambas fechas inclusive. Este plazo podrá prorrogarse de acuerdo con lo dispuesto en los artículos ochenta y tres, ochenta y seis y noventa y dos, inciso segundo, de la LACAP. **SÉPTIMA: LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.** Los lugares de prestación del servicio serán las sedes de la Academia, ubicadas en San Luis Talpa, departamento de La Paz, contiguo a la Terminal de Carga del Aeropuerto Internacional El Salvador "San Óscar Arnulfo Romero y Galdámez", y Santa Tecla, departamento de La Libertad, ubicada sobre la avenida Melvin Jones, costado oriente del Parque San Martín. Cuando sea necesaria la prestación del servicio en lugares distintos a los pactados "LA INSTITUCION CONTRATANTE" notificará con veinticuatro horas de anticipación a "LA CONTRATISTA" y el transporte de las raciones de alimentación corre por cuenta y riesgo de "LA CONTRATISTA" en el equipo térmico pertinente; de conformidad con el **número cuarenta y cuatro (44) de la letra G. Anexos. Número treinta y nueve (39), Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP.** **OCTAVA: COMPROMISO PRESUPUESTARIO.** "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" hace



constar que el importe del presente contrato se cancelará con aplicación a la cifra presupuestaria correspondiente. **NOVENA: PROHIBICIONES.** Queda expresamente prohibido a "LA CONTRATISTA" traspasar o ceder a cualquier título, los derechos y obligaciones que emanan del presente contrato. La trasgresión de esta disposición dará lugar a la caducidad del contrato, procediendo "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" a hacer efectiva la Garantía de Cumplimiento de Contrato. **DÉCIMA: GARANTÍA.** De conformidad con el artículo treinta y cinco de la LACAP, y con la finalidad de garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato, "LA CONTRATISTA" se obliga a presentar en las oficinas de la UACI de "LA ANSP", dentro del término de veinte días hábiles posteriores a la fecha del contrato, una **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**, por el monto del diez por ciento del valor total del contrato, equivalente a **OCHENTA Y SIETE MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON SESENTA Y OCHO CENTAVOS (US\$ 87,078.00)**, con una vigencia de *ciento ochenta y cinco días calendarios* contados a partir de la fecha de este contrato, según lo establece el número treinta y cinco (35) de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP. Esta garantía se incrementará o disminuirá en la misma proporción del valor del contrato aumentándolo o disminuyéndolo, según el caso. La no presentación de esta garantía en el plazo indicado, dará lugar a la aplicación del literal a) del artículo noventa y cuatro de la LACAP; sin detrimento de la acción que le compete a "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" para reclamar los daños y perjuicios resultantes. **DÉCIMA PRIMERA: INCUMPLIMIENTO.** "LA CONTRATISTA" expresamente se somete a las sanciones que emanaren de la ley o del presente contrato, de acuerdo con la **letra G. Anexos. Número treinta y nueve (39), Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP, Número cincuenta y tres (53). Sanciones por incumplimiento;** las que serán impuestas por "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE", de conformidad con el siguiente procedimiento: las Administradoras del Contrato elaborarán el informe de incumplimiento, luego de haber prevenido por escrito a "LA CONTRATISTA" por primera vez, es decir, el informe procederá a partir de la segunda presunta infracción a cualquiera de los siete (7) incumplimientos relacionados en este contrato, independientemente de que "LA CONTRATISTA" hubiera adoptado medidas para solventarlo; luego de elaborado, lo remitirán a la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional, UACI, con copia a la requirente del servicio, para su conocimiento; dicho informe contendrá la descripción del presunto incumplimiento y deberá acompañarse del "Formulario de Evaluación de Desempeño del Contratista", contenido en el "*Manual de Procedimientos para el Ciclo de Gestión de*



Adquisiciones y Contrataciones de las Instituciones de la Administración Pública/dos mil catorce,” girado por la Unidad Normativa de Adquisiciones y Contrataciones, UNAC, del Ministerio de Hacienda; la UACI lo recibirá y lo remitirá a la Unidad Jurídica para que inicie el proceso correspondiente, de acuerdo con lo establecido en el inciso octavo, del artículo ochenta y cinco de la LACAP. La Unidad Jurídica informará a la Dirección General de “LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE” sobre el incumplimiento. Como parte del procedimiento a seguir, la Unidad Jurídica se encargará de obtener una evaluación del servicio de los alumnos o alumnas o del personal a quien está dirigido el objeto del contrato, en una cantidad suficiente para que, dentro de los parámetros de la sana crítica, pueda considerarse con robustez moral de prueba. Las multas se impondrán de conformidad con los artículos ochenta y cinco y ciento sesenta de la LACAP; y serán calculadas de forma proporcional a cada sede, o a prorrata, según el incumplimiento, de acuerdo con el detalle de las infracciones que se presentan a continuación:

INCUMPLIMIENTO	SANCIÓN
1. Incumplimiento de menú	\$ 371.43
2. Incumplimiento a las normas de salubridad y limpieza y/o alimentos en mal estado, arruinados o en descomposición.	\$ 571.43
3. Incumplimiento a las recomendaciones efectuadas por la Administradora del Contrato (Dietista-Nutricionista ANSP).	\$ 571.43
4. Incumplimiento a los horarios establecidos para la alimentación en cualquiera de las dos sedes.	\$ 371.43
5. Incumplimiento a cualquiera de las especificaciones técnicas contenidas en las Bases de Licitación y las condiciones ofrecidas en la Oferta Técnica.	\$ 571.43
6. Incumplimiento a la cantidad de platos a servir en cualquier tiempo de alimentación en cualquiera de las dos sedes.	\$ 371.43
7. Otros incumplimientos	\$ 371.43

En el caso de que el presunto incumplimiento produzca consecuencias graves como la intoxicación de las personas destinatarias del servicio, el informe de las Administradoras del Contrato y el procedimiento a seguir procederá aún si dicho caso es el primero o el único; es decir, no será necesario en estas circunstancias la prevención por una primera vez de ocurrido el supuesto incumplimiento. Dentro del procedimiento de multa se deberá comprobar que los



daños o perjuicios ocasionados a las personas beneficiarias del contrato es una causa imputable a "LA CONTRATISTA", es decir, que la intoxicación fue producida por la alimentación proporcionada por "LA CONTRATISTA", y sólo así éste se hará acreedor de la multa respectiva.

DÉCIMA SEGUNDA: INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO. De conformidad con el artículo ochenta y cuatro, incisos primero y segundo de la LACAP, "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" se reserva la facultad de interpretar el presente contrato, de acuerdo con la Constitución de la República, la LACAP, la demás legislación aplicable, los Principios Generales del Derecho Administrativo y de la forma que más convenga al interés público que se pretende satisfacer de forma directa o indirecta con la prestación objeto del presente instrumento, en tal caso podrá 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 "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE", las cuales le serán comunicadas por medio de la UACI. **DÉCIMA TERCERA: MODIFICACIÓN Y AMPLIACIÓN CONTRACTUAL.**

Las partes de mutuo acuerdo podrán modificar el contrato, siempre y cuando fueren causas justificables de acuerdo con el ordenamiento jurídico vigente, y que éstas no sean contrarias a las Bases de la Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP y sus Anexos; asimismo se podrá ampliar el presente contrato de acuerdo con las necesidades de "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE", debiéndose emitir los instrumentos modificativos correspondientes. **DÉCIMA CUARTA: MODIFICACIÓN UNILATERAL.** Queda convenido por ambas partes que cuando el interés público lo hiciera necesario, sea por necesidades nuevas, causas imprevistas u otras circunstancias, "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" podrá modificar de forma unilateral el presente contrato, emitiendo al efecto la resolución correspondiente, la que formará parte integrante del presente contrato. Se entiende que no será modificable el objeto del mismo.

DÉCIMA QUINTA: PRÓRROGA POR CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR. De acuerdo con las circunstancias, las partes contratantes podrán acordar antes del vencimiento del plazo, la prórroga del mismo equivalente al tiempo perdido, especialmente por causas que no fueren imputables a "LA CONTRATISTA"; si existen motivos suficientes que puedan tipificarse como caso fortuito o fuerza mayor; circunstancias que deberán comprobar que le impidan cumplir con el plazo. En todo caso, "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" emitirá los instrumentos respectivos, que formarán parte integrante del presente contrato. **DÉCIMA SEXTA: CONFIDENCIALIDAD.** "LA CONTRATISTA" se compromete a guardar la confidencialidad de toda información revelada por "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE", independientemente del medio empleado para transmitirla, ya sea en forma verbal o escrita, y se compromete a no



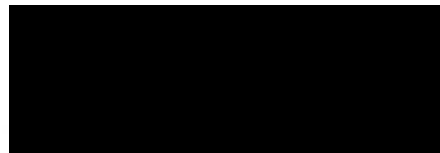
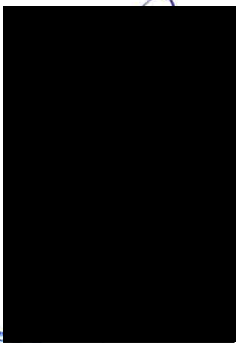
revelar dicha información a terceras personas, salvo que "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" lo autorice en forma escrita. "LA CONTRATISTA" se compromete a hacer del conocimiento únicamente la información que sea estrictamente indispensable para la ejecución del servicio encomendado y manejar la reserva de la misma, estableciendo las medidas necesarias para asegurar que la información revelada por "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" se mantenga con carácter confidencial y que no se utilice para ningún otro fin. **DÉCIMA SÉPTIMA: OBSERVACIÓN DE LEYES Y REGLAMENTOS.** "LA CONTRATISTA" obrará de acuerdo con todas las leyes, reglamentos, laudos y disposiciones obligatorias vigentes en la República de El Salvador. Estará especialmente obligada a ceñirse a todas las disposiciones legales establecidas por las leyes laborales. Será su responsabilidad cumplir con todas las prestaciones establecidas en la ley con relación al personal empleado para el desarrollo de los servicios objeto del contrato, en especial en lo relativo a salarios, prestaciones, cotizaciones al Instituto Salvadoreño del Seguro Social, Administradoras de Fondos para Pensiones (AFP's) y otros, por lo que la institución se reserva el derecho de solicitarlos en cualquier momento y deberá presentar las planillas de cotización a dichas Instituciones, con la finalidad de verificar que si se está realizando las prestaciones laborales de forma oportuna; de incumplir esta cláusula es causal para la rescisión contractual por violación a la Leyes Laborales. "LA CONTRATISTA" estará obligada a respetar todas las leyes y reglamentos relativos a la salubridad y a la disposición final de desechos sólidos y orgánicos, así como las leyes y reglamentos relativos a la seguridad ocupacional; en especial estará obligada a retirar diariamente los desechos sólidos y desechos orgánicos, resultantes del servicio de alimentación, así como a utilizar tratamientos para degradar los desechos orgánicos. En esta cláusula se aplicará lo atinente a ella, de acuerdo con los términos establecidos en las Bases de la Licitación número LP-02/2023-ANSP y sus Anexos. **DÉCIMA OCTAVA: PREVENCIÓN Y ERRADICACIÓN DEL TRABAJO INFANTIL EN LAS COMPRAS PÚBLICAS.** "LA CONTRATISTA" se compromete a no emplear a niñas, niños y adolescentes por debajo de la edad mínima de admisión al empleo, además a cumplir con la normativa que prohíbe el trabajo infantil y de protección de la persona adolescente trabajadora. Si durante la ejecución del contrato se comprobare por la Dirección General de Inspección de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, incumplimiento por parte de "LA CONTRATISTA" a la normativa que prohíbe el trabajo infantil y de protección de la persona adolescente trabajadora, se deberá tramitar el procedimiento sancionatorio que dispone el artículo ciento sesenta de la LACAP para determinar el cometimiento o no durante la ejecución del contrato de la conducta tipificada como causal de inhabilitación en el artículo



ciento cincuenta y ocho, Romano V, literal, b) de la LACAP, relativa a la Invocación de Hechos falsos para obtener la adjudicación de la contratación. Se entenderá por comprobado el incumplimiento a la normativa por parte de la Dirección General de Inspección de Trabajo, si durante el trámite de re inspección se determina que hubo subsanación por haber cometido una infracción, o por el contrario si se remitiere a procedimiento sancionatorio y en este último caso deberá finalizar el procedimiento para conocer la resolución final. **DÉCIMA NOVENA: PERMISOS Y LICENCIAS.** “LA CONTRATISTA” tramitará y pagará todos los impuestos y/o aranceles correspondientes para obtener los permisos de funcionamiento, entre otros requeridos. **VIGÉSIMA: SUPERVISIÓN Y VIGILANCIA.** De conformidad con el artículo ochenta y dos guión bis de la LACAP, la supervisión y vigilancia de este contrato estará a cargo de la Jefa del Departamento de Prestaciones y Beneficios, Licda. Yeymi Estephanie Urbano Granados, y de la Dietista-Nutricionista, Licda. Maritza Magdalena Rauda López; quienes tendrán la responsabilidad de verificar que se cumplan todas las condiciones establecidas en este contrato y demás documentos contractuales, de conformidad con el artículo ochenta y dos guión bis de la LACAP, cuarenta y dos inciso tercero, setenta y cuatro, setenta y cinco inciso segundo, setenta y siete, ochenta y ochenta y uno de su Reglamento, y del “Formulario de Evaluación de Desempeño del Contratista”, contenido en el “Manual de Procedimientos para el Ciclo de Gestión de Adquisiciones y Contrataciones de las Instituciones de la Administración Pública/dos mil catorce”, girado por la UNAC, del Ministerio de Hacienda. Y de conformidad con el artículo diecinueve de la LACAP, designar a la Jefa de la División de Talento Humano y Bienestar Institucional, Licda. Mónica Emperatriz Carrillos como responsable del seguimiento de la actuación de las administradoras del contrato. **VIGÉSIMA PRIMERA: SOLUCIÓN DE CONFLICTOS.** Toda controversia que surgiera en la ejecución del presente contrato entre las partes contratantes será sometida al ARREGLO DIRECTO, mediante el cual las partes contratantes procurarán la solución de las diferencias sin otra intervención que la de ellas mismas, sus representantes y delegados especialmente acreditados, dejando constancia escrita en acta de los puntos controvertidos y de las soluciones, en su caso. El procedimiento para el Arreglo Directo, se hará de conformidad con lo dispuesto en el artículo ciento sesenta y cuatro de la LACAP; de no llegarse a un acuerdo en el Arreglo Directo, se podrá recurrir al arbitraje en derecho, con sujeción a las disposiciones que les fueren aplicables de conformidad con las leyes pertinentes, teniendo en cuenta las modificaciones establecidas en la Sección II, Capítulo I, Título VII de la LACAP. **VIGÉSIMA SEGUNDA: TERMINACIÓN BILATERAL.** Las partes contratantes podrán, de acuerdo con el artículo noventa y cinco de la LACAP, dar por



terminado bilateralmente la relación jurídica que emana del presente contrato, debiéndose elaborar los instrumentos respectivos en un plazo no mayor de ocho días hábiles a partir de la fecha en que fuere notificada la resolución respectiva. **VIGÉSIMA TERCERA: EXTINCIÓN DEL CONTRATO.** El contrato podrá extinguirse por las causales siguientes: a) Por la caducidad; b) Por mutuo acuerdo entre las partes contratantes; c) Por revocación; d) Por rescate; y e) Por las demás causas que se determinen contractualmente; todo de conformidad con lo establecido en el Capítulo IV, del Título V, de la LACAP. **VIGÉSIMA CUARTA: NOTIFICACIONES.** Todas las notificaciones referentes a la ejecución de este contrato, serán por escrito, para cuyos efectos "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" establece como lugar para recibir notificaciones: la UACI, ubicada en Avenida Melvin Jones, costado oriente del Parque San Martín, Santa Tecla, departamento de La Libertad; en el caso de "LA CONTRATISTA" ésta se hará en la dirección señalada para recibir notificaciones ubicada en, Avenida Masferrer, Barrio Las Victorias, Casa número once guión B, Ciudad Delgado, San Salvador; o bien, a través de las Nutricionistas empleadas de "LA CONTRATISTA", asignadas a cada sede de "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE"; además por los medios establecidos en el artículo setenta y cuatro de la LACAP. Así nos expresamos los comparecientes, por lo que, estando enterados y conscientes de los términos y efectos legales del presente contrato, por convenir así a los intereses de nuestros representados, ratificamos su contenido, en fe de lo cual firmamos en Santa Tecla, departamento de La Libertad, a los dieciséis días del mes de enero de dos mil veintitrés.



En Santa Tecla, departamento de la Libertad, a las once horas y treinta minutos del día dieciséis de enero de dos mil veintitrés. Ante mí, **JENNY EMPERATRIZ LAZO HERBACH**, Notario, del domicilio de San Salvador, comparecen los señores: **CÉSAR BALDEMAR FLORES MURILLO**, [REDACTED], [REDACTED]



██████████, a quien conozco e identifico con su Documento Único de Identidad número ██████████
██████████, y Número de Identificación Tributaria ██████████
██████████ actuando en su calidad
de Director General y Representante Legal de la **ACADEMIA NACIONAL DE SEGURIDAD
PÚBLICA**, del domicilio de Santa Tecla, departamento de La Libertad y el de San Luis Talpa,
departamento de La Paz, con Número de Identificación Tributaria cero seis uno cuatro guion
dos siete cero dos nueve dos guion uno cero cuatro guion cero cuya personería doy fe de ser
legítima y suficiente y que relacionaré al final de este instrumento; y **NOELIA ESTEFANÍA
ZAVALETA QUEZADA**; ██████████

██████████, a quien no conozco pero identifico por su Documento Único de
Identidad número ██████████; actuando en su calidad
de Apoderada General, Administrativa, Mercantil y Judicial de la sociedad "**SERVICIOS
ALIMENTICIOS CORDERO DE VIDA, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**", que
puede abreviarse "**SERVIALIMENTO CORDERO, S. A. DE C. V.**", con Número de Identificación
Tributaria cero seis cero dos guión uno cinco uno uno cinco guión uno cero uno guión
cuatro; cuya personería doy fe ser legítima y suficiente y que relacionaré al final de este
instrumento, quienes para efecto de la presente acta se denominarán "**LA INSTITUCIÓN
CONTRATANTE**" y "**LA CONTRATISTA**", y **ME DICEN**: Que para darle calidad de instrumento
público reconocen como suyas las firmas plasmadas al final del documento que antecede y que
se leen "**Illegible**" e "**Illegible**", respectivamente, así como suyos también los conceptos
vertidos en el mismo, el cual se encuentra fechado este día, en esta ciudad y por medio del cual
los comparecientes celebran un contrato "**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNADO,
PLANTILLA POLICIAL EN COMISIÓN DE SERVICIO Y OTRO PERSONAL EN LA ANSP,
DURANTE EL PERÍODO COMPRENDIDO DESDE EL UNO DE ENERO HASTA EL TREINTA
DE JUNIO DE DOS MIL VEINTITRÉS, ENTRE LA SOCIEDAD SERVIALIMENTO CORDERO,
S. A. DE C. V. Y LA ACADEMIA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA**"; y cuyas cláusulas
contractuales literalmente dicen: "PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO. "LA
CONTRATISTA" se compromete a proporcionar a "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" el
servicio de alimentación para los alumnos, alumnas, plantilla policial en comisión de servicio y
otro personal en la ANSP, que consiste en el suministro de raciones alimenticias de acuerdo
con los menús cíclicos para cuatro semanas, con un proceso de rotación de un mes, según los
menús contenidos en la *letra G. Anexos. Número treinta y nueve Anexo I, Términos de
Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP, Anexo I-A,*





Menú Cíclico para cuatro semanas, de las citadas Bases de Licitación, que comprenden desayuno, almuerzo, cena y refrigerio entre el desayuno y el almuerzo, de lunes a domingo para todos los alumnos, alumnas, plantilla policial en comisión de servicio y otro personal en la ANSP, que estén en calidad de internos, los que tendrán derecho a tomar su refrigerio diario, independientemente del tiempo de comida que consuman, y que serán proporcionados de acuerdo con el menú establecido por la Nutricionista de "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE";

SEGUNDA: CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN: **1)** Cada producto utilizado en la preparación de los alimentos debe ser de marca reconocida en el mercado nacional, de prestigio, con número de registro sanitario autorizado, fecha de vencimiento visible. Los productos pesqueros se evaluarán su calidad según características organolépticas. La fruta partida como sandía, melón etc., deberá entregarse en su respectiva bolsa individual. **2)** Toda la alimentación será elaborada dentro de las instalaciones, caso excepcional cuando las instalaciones físicas de la Institución no lo permitan, tanto para Santa Tecla como San Luis Talpa, debiendo cumplir con las condiciones de higiene y salubridad para la preparación de alimentos. **3)** Las porciones de comida, deben ser medidas con cucharas o tazas medidoras al servir, ya que esto contribuye a que el alumnado obtenga el valor calórico establecido en el menú. Siendo de dos, cuatro, seis, ocho, doce y dieciséis onzas respectivamente, en el caso de las ensaladas servir medida de ocho onzas. **4)** La empresa contratada deberá de tener las cantidades necesarias de vajilla y cubiertos, proporcional al número de alumnos a atender. En el comedor sede San Luis Talpa: Tenedores, cucharas, cuchillos de acero inoxidable; bandejas, vajillas de melanina (platos para comida, platos hondos para sopa de 16 onzas y postre, vasos de 16 onzas, tazas de 10 onzas, no plástico) los cuales se deberán renovar constantemente según su deterioro a fin de garantizar una vajilla en óptimas condiciones para los comensales. En el comedor sede de Santa Tecla y comedor de Escuela de Oficiales: La vajilla deberá de ser de cristalería para un aproximado de 150 comensales para la Escuela de Oficiales y de 175 comensales para Santa Tecla, los cuales podrían aumentar, de acuerdo a la demanda de comensales, siendo vasos de 16 onzas, tazas de 10 onzas, plato llano, plato sopero de 16 onzas y cubiertos de acero inoxidable. Para el almacenamiento, si es el caso este, debe de tener estantes de zaranda fina tapados, adecuados para evitar contacto con insectos o vectores, además aislados de contaminantes químicos. Se deberá tapar la vajilla en las térmicas con manteles blancos. **5)** Todos los productos utilizados en la producción de alimentos deben contar con número de registro sanitario y fecha de vencimiento en cada producto o lote, en un lugar visible para su supervisión incluyendo lácteos de toda variedad. **6)** Deberá definir



dentro de las instalaciones un área de recibo de proveedores alejado del área de producción debidamente rotulada, siendo el servicio de alimentación totalmente aislado para evitar una contaminación. No se permitirá el ingreso de personas no autorizadas al servicio, además, toda persona que ingrese deberá portar su redcilla para cabello. **7)** El Menú será cíclico para 4 semanas, con un proceso de rotación de un mes (ver anexo I-A). El cual deberá colocarse en las pizarras destinadas para tal fin. **8)** "LA CONTRATISTA" tramitará desde el inicio de operaciones el permiso de funcionamiento de los dos establecimientos de la ANSP, entregando constancias de dicho trámite a las administradoras del contrato. Luego de ser entregado el permiso por la institución responsable, la empresa deberá de inmediato proporcionar una copia a las administradoras del contrato. **9)** La institución se reserva el derecho de cambios en menú de acuerdo a las necesidades o aceptación de los mismos durante la ejecución del contrato; realizados por la nutricionista de la ANSP, con la autorización del Subdirector de Administración, lo que se hará del conocimiento a "LA CONTRATISTA", con un tiempo de cinco días de anticipación. Si por alguna circunstancia justificada "LA CONTRATISTA", no pudiera cumplir con el menú establecido, previo a cualquier cambio, deberá solicitar la correspondiente aprobación de las administradoras del contrato y nutricionista de la institución debidamente firmado. **10)** "LA CONTRATISTA" deberá presentar a las administradoras del contrato desde el inicio de operaciones en ambas sedes un listado del personal que será asignado a las áreas de: Mesa fría, tortillería, producción, lavado, refresquería, dependientes de mesa térmica, bodega, marcación y supervisión. Además, deberá entregar anexo sus hojas de vida con sus atestados según formato de hoja de vida Anexo II, agregando solvencia policial y antecedentes penales vigentes. Listado que será remitido a la División de Verificación de Antecedentes, los que estarán sujetos a investigación si la Institución lo considera pertinente. Todo personal tendrá que entregar DUI antes de su contratación a fin de ser investigado por la institución y determinar si califica para poder laborar dentro de las instalaciones de la ANSP. Si durante la ejecución del contrato es necesario la contratación de personal nuevo o sustitución se informará a las administradoras de contrato y se entregarán los documentos requeridos anteriormente a fin de que se cumpla con los requisitos establecidos en las referidas bases de licitación. Así mismo deberá informar por escrito las ausencias del personal y la persona que la sustituye a fin de solicitar permiso para el ingreso a las instalaciones de la ANSP. **11)** Todo el personal de "LA CONTRATISTA" deberá cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo a las normas del MINSAL a fin de garantizar una alimentación de calidad, para lo cual deberán tener vigente su certificado o diploma o carnet del curso de manipuladores de





alimentos proporcionado por el MINSAL o ISSS, dentro de los **primeros tres meses** una vez suscrito el contrato. **12)** "LA CONTRATISTA" deberá incluir la señalización del lugar de trabajo que indique la práctica de las normas de higiene tales como: lavado de manos antes, durante y después de la manipulación de alimentos, manipulación de desechos u otros. **13)** El personal de "LA CONTRATISTA" deberá, portar su carnet de identificación visible, además usar uniforme completo tal como: zapatos de cuero cerrados con suela antideslizante, botas de hule color blanco para bodegueros y personal de lavado, gorros, gabachas, pantalones de color oscuro formal, camisas color claro, con logo de la empresa a la que pertenece, redes para cabello, guantes para el área de producción y servicio, guantes térmicos para manipulación de alimentos calientes, mascarillas y otros accesorios que sean necesarios en el momento de estar elaborando y/o sirviendo los alimentos. Asimismo, no deberán portar anillos ni alhajas, mantener uñas cortas sin pintura y limpias; lo que será supervisado por la nutricionista y administradoras de contrato. **14)** Durante la ejecución del contrato cuando el personal de "LA CONTRATISTA" presente enfermedades infectocontagiosas tales como: Conjuntivitis, diarreas, enfermedades respiratorias, lesiones en las manos y enfermedad febril, tifoidea, u otras consideradas dentro de este grupo, no se le permitirá su ingreso al servicio de alimentación y tampoco el desarrollo de sus funciones; y tendrá que ser sustituido temporalmente, por personal que cumpla con los requisitos establecidos por la Institución. **15)** "LA CONTRATISTA" al iniciar operaciones deberá presentar a las administradoras de contrato constancia de buena salud extendida por el médico institucional, mediante copias de los siguientes exámenes médicos del personal en ambas sedes: VDRL (sífilis), exámenes generales de heces, orina y frotis faríngeo, antígenos febriles y hemograma. Para el caso que a futuro sea contratado nuevo personal, el contratista deberá informar a las administradoras de contrato para que un médico institucional los examine y se les entregue la constancia de buena salud y los referidos exámenes desde el inicio de sus funciones como empleado de la empresa contratada. Cada **seis meses** a los empleados de la empresa contratada se les realizan los exámenes de antígenos febriles, así como de heces y orina según Acuerdo No. 150, Norma Técnica de Alimentos, publicado en el Diario Oficial número 27, Tomo número 398, de fecha 08 de febrero de 2013. Si dentro del período del contrato los exámenes están vigentes no es necesario tomarlos solo presentarlos para expediente y tomárselos al cumplir los 6 meses según Norma Técnica de Alimentos. "LA CONTRATISTA" deberá mantener un porcentaje no mayor al 10% de rotación de personal operativo durante la ejecución del contrato. Todo el personal deberá mantener una relación cordial de calidez y atención con los usuarios del servicio de alimentación. **16)** "LA




CONTRATISTA” deberá garantizar la permanencia durante la jornada laboral del profesional en Nutrición en ambas sedes y chef asignado a San Luis Talpa y uno a la sede Santa Tecla, siendo sustituido en casos especiales o de fuerza mayor comprobables, cumpliendo los sustitutos con los requisitos establecidos por la Institución. **17)** La “LA CONTRATISTA” deberá garantizar que su personal utilice su teléfono móvil únicamente en horas de receso no durante los procesos de producción o distribución, además de vigilar que durante su jornada laboral se abstenga de hacer bromas, gritar o usar lenguaje inapropiado al dirigirse a sus compañeros, a fin de mantener una relación de cordialidad entre el equipo de trabajo y la responsabilidad que el puesto le exige. Queda a discreción de las administradoras de contrato solicitar los cambios del personal que no cumplan con una buena atención al usuario o no satisfaga con su desempeño en el servicio de alimentación y la empresa deberá atender dicha solicitud a la brevedad posible. **18)** “LA CONTRATISTA” además del personal exclusivo para cocina debe tener personal exclusivo para limpieza, los que deberán garantizar la limpieza de toda el área; manteniendo las mesas limpias antes, durante y después de cada tiempo de comida, incluso se deberán limpiar después de que cada alumno la use a fin de garantizar que toda persona que haga uso de estas, las encuentre limpias sin restos de comida o sucias, (mínimo dos) y un supervisor que cubra en horarios donde el jefe de producción o nutricionista no puedan supervisar, así mismo personal para el servicio en mesas térmicas, tortillería, mesa fría, entre otros. Los cuales podrán incrementarse según necesidades institucionales. Teniendo un mínimo de 35 personas cuando la población a atender llegue a mil comensales, de 35 a 45 cuando sobrepase los 1100 sin incluir a la nutricionista en San Luis Talpa. En la sede de Santa Tecla de 4 a 5 personas sin incluir a la nutricionista. Cuando la población sea menor se aplicará regla de 3 para determinar la cantidad de personal según lo referido anteriormente. **19)** La limpieza de equipos y planta física tiene que ser antes, durante y después de cada tiempo de comida, incluyendo cuarto frío de lo que se llevará una bitácora o registro de su aplicación. **20)** “LA CONTRATISTA” deberá entregar durante los **primeros tres meses de ejecución** del contrato a las administradoras de contrato la lista de proveedores de sus productos con sus respectivos permisos de sanidad vigentes. Además de informar cambios en sus proveedores a fin de garantizar la calidad de producto adquirido. **21)** “LA CONTRATISTA” deberá de tener el equipo mínimo necesario según se detalla en el numeral diecinueve de la letra G. Anexos. Número treinta y nueve Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP. **22)** Para la atención de eventos especiales temporales de la ANSP solicitados por la Institución, “LA CONTRATISTA” proporcionará el servicio con mantelería, cristalería y





montaje especial según sea solicitado por la institución incluyendo meseros con vestimenta formal, siendo la cantidad según el número de platos a servir sin ningún costo adicional. **23)** Para tener un mejor control de calidad “LA CONTRATISTA” deberá conservar en congelamiento, una muestra completa de cada tiempo de comida, con un peso de 200 gramos cada preparación o componente del menú, por un período de 72 horas, lo cual será supervisado por la Nutricionista de la ANSP y retirado por un (a) enfermero (a) del Departamento de Servicios de Salud, quien verificará el menú de desayuno y cena en horarios no hábiles para la Nutricionista y cualquier observación se pasará por escrito, enviándolo a las Administradoras de Contrato de Alimentación, para el trámite correspondiente según contrato. Este plato será analizado en un laboratorio por cuenta del contratista **una vez durante la vigencia del contrato**, además cuando se presente un caso de brote diarreico o cuando fuese necesario. La muestra deberá ser embalada por personal de clínica médica de la ANSP y llevada al laboratorio central del Ministerio de Salud, cuyo costo será a cargo de la empresa contratada. Los análisis requeridos para el agua serán bacteriológicos **cada tres meses. 24)** “LA CONTRATISTA” deberá proporcionar muestra para degustación a la nutricionista a fin de evaluar las características organolépticas de las preparaciones, que cumplan con todas estas propiedades. No se servirán alimentos o preparaciones recalentadas o sobrantes. Se prohíbe la utilización de alimentos sobrantes para el siguiente tiempo de comida. **25)** “LA CONTRATISTA” deberá mantener la limpieza en las áreas que utilizará para prestar el servicio tales como: comedor, aceras del mismo y canaletas de sus alrededores, bodega, cocina, campanas extractoras de humo, equipo de producción, además de las áreas de los dormitorios con sus respectivos servicios sanitarios que usará el personal encargado de preparar los alimentos y otros; y a evacuar los desperdicios en cada tiempo de comida los que correrá por cuenta de la empresa, además la adecuada evacuación de las grasas de las trampas según lo establecido por el Ministerio de Salud. Deben realizar las fumigaciones que fuesen necesarias, como mínimo una vez al mes y especialmente mantener la limpieza adecuada en los utensilios de cocina en general, así como a mantener la absoluta y total limpieza, buen estado y conservación de los alimentos que se van a cocinar. Además de tener dispensadores con jabón y/o gel, secadores de manos o papel toalla en cada área de la cocina, y en los lavamanos y baños que utilizan sus empleados. Asimismo la colocación de depósito dispensador y jabón líquido en los lavamanos ubicados en el área del comedor de San Luis Talpa y Santa Tecla. Para la limpieza, desinfección y fumigación tendrán que presentar una bitácora de su aplicación para su respectiva supervisión. **26)** “LA CONTRATISTA” deberá presentar a administradoras de





contrato el programa de limpieza y desinfección, además programa de prevención y control de plagas. **27)** Los alimentos deben estar adecuadamente rotulados con su fecha de producción y vencimiento y no pueden estar dentro del cuarto frío o congeladores más de 24 horas después de haber sido preparados. Las carnes deberán de descongelarse en refrigeración (cuarto frío) para su preparación veinticuatro horas antes. **28)** "LA CONTRATISTA" se compromete a prestar el servicio de elaboración de alimentos a la Institución Contratante, para el alumnado, plantilla policial en comisión de servicio y otro personal en la Academia Nacional de Seguridad Pública, dicha alimentación está programada por menú, que se podrá cambiar con la autorización de la Subdirección de Administración, previa consulta y visto bueno de la Nutricionista de la Institución con veinticuatro horas de anticipación en cualquier de las dos sedes. Dicha solicitud deberá contener una justificación razonable de porqué se solicita el cambio el que tendrá que ser de forma escrita. **29)** Las solicitudes de alimentación para el alumnado, plantilla policial en comisión de servicio y otro personal en la Academia Nacional de Seguridad Pública, serán autorizadas por el Director General o Subdirector de Administración; así como también otras solicitudes o refrigerios especiales diferentes a los contenidos en menú cíclico, servidos a diferentes eventos de la ANSP, con 24 horas de anticipación como mínimo. Para el caso del personal administrativo deberá ser autorizado con base a las facultades discrecionales del Director General. **30)** "LA CONTRATISTA" deberá preparar té, café, o jugo para el alumnado que no consume leche durante el desayuno y cena. También tendrá que preparar dietas especiales por prescripción médica o de la nutricionista, las que deberán elaborarse y entregar a empresa desde el inicio de operaciones tomando de base el menú de dieta corriente, cuando sea necesario, para las cuales se debe contar con suplementos nutricionales o alimentos adecuados, y así asegurar que el alumno consuma una dieta balanceada, además de alternativas (otro menú) que se describe en el anexo de menú, cumpliendo con el intercambio al grupo de alimentos correspondientes al menú, cuando alumnos por alergias comprobadas no consumen dichos productos. **31)** Todos los utensilios como cucharas, platos, tazas, vasos, tenedores, deberán esterilizarse con lejía o agua hervida u otro químico que no contamine los alimentos en las dosis y concentraciones que establezca el fabricante, antes de cada tiempo de comida. Las frutas, verduras y ensaladas deberán desinfectarse con lejía u otro químico que garantice la inocuidad de estos productos para el consumo humano. **32)** El agua utilizada para el refresco debe de ser filtrada y ozonificada, libre de bacterias, en ambas sedes (con registro escrito de limpieza y cambio de filtros). Además, el contratista deberá disponer de depósitos para el almacenamiento de agua, en caso de desabastecimiento por alguna interrupción en el





servicio. **33)** Los alimentos a suministrar para el alumnado, plantilla policial en comisión de servicio y otro personal en la Academia Nacional de Seguridad Pública, será desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio entre el desayuno y el almuerzo, de lunes a domingo, incluyendo días festivos; cuyo costo del refrigerio está incluido dentro de los tres tiempos de comida. Para todos los alumnos que estén en calidad de internos tendrán derecho a tomar su refrigerio diario independientemente del tiempo de comida que consuman, los que serán proporcionados de conformidad al menú establecido por la nutricionista de la Institución. **34)** La cantidad de platos de comida a servir podrá aumentar o disminuir en atención al programa de estudios. Los fines de semana se brindarán alimentación a un aproximado del 5% de la población total de alumnos en formación básica y personal policial en comisión de servicio. **35)** "LA CONTRATISTA" deberá instalar extintores en ambas sedes, según se detalla en el numeral treinta y dos de la letra G. Anexos. Número treinta y nueve Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP. **36)** Es responsabilidad del contratista evacuar la basura o desperdicios, en cada tiempo de comida inclusive los fines de semana y días festivos y estos se retirarán de las instalaciones de la Academia tapados y en las mejores condiciones higiénicas. Las grasas evacuadas de las trampas deberán trasladarse cumpliendo con la normativa del Ministerio de Salud. El contenedor de basura siempre debe de tener las condiciones adecuadas de tapado (en el que no pueden entrar roedores ni insectos y que no se escapen los malos olores) para depositar la basura mientras esta es desalojada y darle el mantenimiento adecuado. La limpieza del contenedor debe ser a diario. Además, los basureros deberán tener su respectiva tapadera y bolsas plásticas color oscuro cada uno, con el objetivo de llevar la basura al contenedor en bolsas cerradas a fin de que no se derrame líquido o basura en su interior. **37)** "LA CONTRATISTA" deberá incluir el equipo adecuado para el traslado de bandejas y utensilios, así como para trasladar comidas o refrigerios, siendo carretillas en buenas condiciones, carros térmicos o equipo térmico que permita mantener la temperatura de la comida. Además, deberá tener a disposición un vehículo cerrado que cumpla con las condiciones de traslado de alimentación, desde la planta de producción de Comalapa a diferentes lugares solicitados según las necesidades institucionales, inclusive dentro de las instalaciones de la ANSP. **38)** "LA CONTRATISTA" deberá dar mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones bajo su cargo, por cualquier daño o deterioro que estas sufran debido al uso. Siendo su responsabilidad la reparación de su equipo, campanas extractoras, toda la instalación de la parte de adentro del área de producción, comedor, área de lavado, tortillería, así como pintura y retoque interno del comedor. La institución contratante se



responsabiliza de la reparación de cielos falsos del área del servicio de alimentación (todas las áreas), la instalación eléctrica, mantenimiento preventivo y correctivo de aires acondicionados, techos, ventiladores, cortinas de aires, puertas y ventanas del comedor y equipo extractor de humo. El **jefe del Departamento de Mantenimiento y Servicios Generales** será encargado de supervisar y coordinar las reparaciones de dichas áreas. La empresa deberá reparar cualquier daño en las instalaciones de toda el área del servicio de alimentación antes que finalice el contrato. **39)** Las grasas se deben tratar con químicos adecuados (enzimas), y se debe de limpiar la trampa de una forma exhaustiva a diario y el uso de agua caliente, así como la colocación de enzimas llevando un registro de su aplicación. Su evacuación se deberá realizar siguiendo las normas establecidas por el Ministerio de Salud y no se deberá mezclar con la basura común. **40)** El almacenamiento de los alimentos debe ser el adecuado siguiendo la Norma Técnica de Alimentos del MINSAL, Acuerdo No. 150, publicado en el Diario Oficial número 27, Tomo número 398, de fecha 08 de febrero de 2013, artículos 77 y 78 del referido documento, siendo la bodega un espacio que debe de estar en estibas separada por tipo de productos con espacio entre cada estiba que facilite la limpieza y desplazamiento, para que circule el aire, colocando los productos ordenados en tarimas o estantes con 40 cm, separados de la pared y de 20 cm a 30 cm del piso. La persona responsable de bodega tendrá que utilizar el método PEPS (primeras entradas primeras salidas) del cual deberá llevar un registro escrito y es obligación presentarlo en cada supervisión a Nutricionista y las administradoras de contrato. **41)** Los equipos refrigerantes y congeladores deberán tener incorporado su termómetro y se llevará un registro escrito a diario de temperaturas de todos los equipos. **42)** "LA CONTRATISTA" deberá **cancelar en la Tesorería de la institución**, conforme a tarifas establecidas por las correspondientes empresas, el equivalente al **consumo mensual de energía eléctrica y agua potable** de las instalaciones asignadas para brindar el servicio de alimentación. Será el **Departamento de Mantenimiento y Servicios Generales** de la ANSP, quien deberá tomar las lecturas mensuales de los contadores asignados, haciéndose acompañar de un representante de "LA CONTRATISTA"; dichas lecturas serán la base para que el referido departamento elabore y entregue el reporte de consumo mensual a la Unidad Financiera Institucional, Tesorería, a la contratista y una copia a las administradoras de contrato. "LA CONTRATISTA" tendrá **15 días calendarios** posteriores a la recepción del reporte de consumo mensual para efectuar el pago en la Tesorería de la Institución (en efectivo o a través de cheque certificado a nombre de la DIRECCIÓN GENERAL DE TESORERÍA); caso contrario, el contratista deberá elaborar un escrito de autorización para que se le





descuento el monto del recibo adeudado en el siguiente pago que le realizará la institución por los servicios brindados, incluidos los gastos administrativos que se incurran por el trámite de transferencia a la Dirección General de Tesorería. "LA CONTRATISTA" debe remitir a las administradoras de contrato copia del recibo de pago o escrito de autorización para el descuento. En caso de impago por parte del contratista o ausencia del escrito de autorización para el descuento del mismo, se iniciará el proceso sancionatorio descrito en el contrato y la Unidad Financiera Institucional procederá a descontar del pago de facturas del servicio de alimentación el monto adeudado a la institución. **43)** Las administradoras de contrato, supervisarán el almacenamiento, calidad de frutas, verduras y carnes, verificación de fechas de vencimiento, período de elaboración según norma de salud y registro sanitario, peso de alimentos cocidos para garantizar que la porción sea la establecida según menú cíclico, prácticas de medidas higiénicas, proceso de producción y distribución de alimentos, cumplimiento de uso de uniformes completos, lavado y desinfección de vajillas y utensilios, temperaturas de cuartos fríos, mesas térmicas, cámaras refrigerantes, congeladores, limpieza del área de servicio de alimentación y dormitorios, proporcionando recomendaciones a fin de mejorar el servicio para los alumnos de la Institución. "LA CONTRATISTA" deberá atender de inmediato las observaciones hechas por el personal asignado para la supervisión según contrato. **44)** "LA CONTRATISTA" pesará las carnes según la cantidad exigida en el menú y su peso se exige cocido sin salsa u otros ingredientes. Para preparaciones con pollo deberán incluir $\frac{1}{4}$ de pollo, incluyendo porciones de pechuga. **45)** Las remodelaciones de infraestructura y mejora o construcciones nuevas deberán ser autorizadas por el Director General y los costos correrán por cuenta de "LA CONTRATISTA", dichas mejoras quedarán incorporadas en los bienes de la Institución en óptimas condiciones. **46)** La Institución se reserva el derecho de solicitar uno o más observadores del Ministerio de Salud, para que en coordinación con las administradoras del contrato, controlen todas las obligaciones establecidas, cuyo informe en caso de señalar inconsistencias en el servicio será suficiente evidencia para aplicar la sanción respectiva, que se establece en el contrato. **47)** En caso de desplazamiento de alimentos a otro lugar diferente de la sede de San Luis Talpa o Santa Tecla, el transporte correrá por cuenta y riesgo de "LA CONTRATISTA" en equipo térmico. El plato servido en estos casos debe de ser en materiales desechables y térmicos con tapadera adecuada según fabricación, y los alimentos a servir en estos casos serán fríos o que tengan menos probabilidades de proliferación de bacterias. Además de proveerse de carretillas para el traslado de refrigerios y bandejas, así como depósitos térmicos para el traslado de comidas. Las comidas solicitadas por



la Clínica Médica deberán ser entregadas en topper desechable a fin de evitar contaminación.

48) "LA CONTRATISTA" deberá presentar al **Departamento de Higiene, Seguridad Laboral y Medio Ambiente** con copia a las administradoras de contrato una copia del listado del personal de la empresa que forma parte del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional vigente y el plan de trabajo del Comité, en un lapso no mayor de **cuatro meses** una vez suscrito el contrato a fin de garantizar las condiciones mínimas de seguridad para sus empleados. **49) "LA CONTRATISTA"** una vez transcurrido los **tres meses** de ejecución del contrato deberá entregar a las administradoras de contrato, la lista de los empleados por cada sede con el estado actual de cotización del ISSS y AFP a fin de garantizar el cumplimiento de las prestaciones laborales exigidas por el ministerio de trabajo. **50)** Los horarios para la alimentación en la ANSP son: **Santa Tecla:** Desayuno: 05:30 a las 08:00 horas; Refrigerio: 09:00 a las 10:00 horas; Almuerzo: 11:30 a las 14.00 horas; Cena: 17:30 a las 19:00 horas. **San Luis Talpa:** Desayuno: 05:00 a las 08:00 horas; Refrigerio: 09:00 a las 10:00 horas; Almuerzo; 11:30 a las 14:00 horas (alumnos); Cena: 16:30 a las 19:30 horas. Estos horarios pueden ser modificados de acuerdo a las necesidades de la Institución. **51)** El contratista venderá platos de desayuno, almuerzo o cena al personal administrativo de la ANSP que lo requiera, otorgando un precio más bajo en desayunos y cenas según tipo de menú, el precio del almuerzo no será superior al valor ofertado a la ANSP. **52)** Para el proceso de facturación "LA CONTRATISTA" deberá presentar facturas (papel autocopiativo o químico), semanalmente o de acuerdo a los reportes emitidos por el área de alimentación. **52)** "LA CONTRATISTA" deberá dar cumplimiento a la "Guía para menú" y al "Cuadro de distribución de calorías y macronutrientes", según lo establece el numeral cincuenta y uno y cincuenta y dos, de la letra G. Anexos. Número treinta y nueve Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP.

TERCERA: DOCUMENTOS CONTRACTUALES. Forman parte integral del presente contrato los siguientes documentos: **a)** Las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP y sus Anexos; **b)** La oferta de "LA CONTRATISTA", de fecha dos de diciembre de dos mil veintidós; **c)** La resolución de adjudicación JUR guion cero cero cuatro pleca dos mil veintitrés, de las catorce horas del día cinco de enero de dos mil veintitrés; **d)** La garantía; y, **e)** Los documentos modificativos que emanaren del presente contrato. En caso de controversia entre estos documentos y el presente contrato, prevalecerán los términos pactados en este último.

CUARTA: PRECIO. El precio total del servicio es de **OCHOCIENTOS SETENTA MIL SETECIENTOS OCHENTA DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US\$ 870, 780.00)**; el precio individual por plato servido para alumnos, alumnas, plantilla policial en





comisión de servicio, así como otro personal en la ANSP es de **TRES DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON VEINTICINCO CENTAVOS (US\$ 3.25)**; precio que incluye el impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios, IVA, el cual está sujeto a las variaciones que por Decreto realice la Asamblea Legislativa, ya sea aumentándolo o disminuyéndolo. EXCEPCIONALMENTE se podrá solicitar con anticipación un menú especial o refrigerio, cuyo precio podrá variar del aquí establecido, que será para atender eventos ordinarios o extraordinarios, previa autorización escrita del Director General o de la Subdirección de Administración; de igual forma y luego de realizar el trámite correspondiente se podrá otorgar refrigerio y plato de alimentación (menú especial) para los miembros del Consejo Académico de la ANSP, entre otros. Asimismo, de acuerdo con el número cuarenta y nueve (49) de la letra G. Anexos. Número treinta y nueve, Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP, "LA CONTRATISTA" podrá vender platos de desayuno o cena al personal administrativo de la ANSP a un precio más bajo del precio contratado, según el tipo de menú; el precio del almuerzo no será superior al precio establecido en este contrato. **QUINTA: FORMA DE PAGO.** El pago se efectuará a través de cheque emitido a favor de "LA CONTRATISTA", en la Tesorería Institucional, ubicada en Avenida Melvin Jones, Costado Oriente del Parque San Martín, de esta ciudad, dentro de los sesenta días posteriores a la entrega del quedan correspondiente, según lo siguiente: a) El trámite de pago lo realizará "LA CONTRATISTA" en coordinación con las Administradoras del Contrato, de conformidad con lo establecido en el artículo ochenta y dos bis de la LACAP; y b) "LA CONTRATISTA" deberá presentar factura de consumidor final, detallando la retención del uno por ciento (1%) del IVA y el Acta de Recepción correspondiente al servicio efectuado; en la cual se hará constar que el servicio se ha recibido a satisfacción por "LA ANSP". **SEXTA: PLAZO.** El plazo del presente contrato será de seis meses contados a partir del día **uno de enero hasta el treinta de junio de dos mil veintitrés**, ambas fechas inclusive. Este plazo podrá prorrogarse de acuerdo con lo dispuesto en los artículos ochenta y tres, ochenta y seis y noventa y dos, inciso segundo, de la LACAP. **SÉPTIMA: LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.** Los lugares de prestación del servicio serán las sedes de la Academia, ubicadas en San Luis Talpa, departamento de La Paz, contiguo a la Terminal de Carga del Aeropuerto Internacional El Salvador "San Óscar Arnulfo Romero y Galdámez", y Santa Tecla, departamento de La Libertad, ubicada sobre la avenida Melvin Jones, costado oriente del Parque San Martín. Cuando sea necesaria la prestación del servicio en lugares distintos a los pactados "LA INSTITUCION CONTRATANTE" notificará con veinticuatro horas de anticipación



a "LA CONTRATISTA" y el transporte de las raciones de alimentación corre por cuenta y riesgo de "LA CONTRATISTA" en el equipo térmico pertinente; de conformidad con el **número cuarenta y cuatro (44) de la letra G. Anexos. Número treinta y nueve (39), Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP.**

OCTAVA: COMPROMISO PRESUPUESTARIO. "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" hace constar que el importe del presente contrato se cancelará con aplicación a la cifra presupuestaria correspondiente. **NOVENA: PROHIBICIONES.** Queda expresamente prohibido a "LA CONTRATISTA" traspasar o ceder a cualquier título, los derechos y obligaciones que emanan del presente contrato. La trasgresión de esta disposición dará lugar a la caducidad del contrato, procediendo "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" a hacer efectiva la Garantía de Cumplimiento de Contrato. **DÉCIMA: GARANTÍA.** De conformidad con el artículo treinta y cinco de la LACAP, y con la finalidad de garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato, "LA CONTRATISTA" se obliga a presentar en las oficinas de la UACI de "LA ANSP", dentro del término de veinte días hábiles posteriores a la fecha del contrato, una **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**, por el monto del diez por ciento del valor total del contrato, equivalente a **OCHENTA Y SIETE MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON SESENTA Y OCHO CENTAVOS (US\$ 87,078.00)**, con una vigencia de *ciento ochenta y cinco días calendarios* contados a partir de la fecha de este contrato, según lo establece el número treinta y cinco (35) de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP. Esta garantía se incrementará o disminuirá en la misma proporción del valor del contrato aumentándolo o disminuyéndolo, según el caso. La no presentación de esta garantía en el plazo indicado, dará lugar a la aplicación del literal a) del artículo noventa y cuatro de la LACAP; sin detrimento de la acción que le compete a "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" para reclamar los daños y perjuicios resultantes. **DÉCIMA PRIMERA: INCUMPLIMIENTO.** "LA CONTRATISTA" expresamente se somete a las sanciones que emanaren de la ley o del presente contrato, de acuerdo con la **letra G. Anexos. Número treinta y nueve (39), Anexo I, Términos de Referencia, de las Bases de Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP, Número cincuenta y tres (53). Sanciones por incumplimiento;** las que serán impuestas por "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE", de conformidad con el siguiente procedimiento: las Administradoras del Contrato elaborarán el informe de incumplimiento, luego de haber prevenido por escrito a "LA CONTRATISTA" por primera vez, es decir, el informe procederá a partir de la segunda presunta infracción a cualquiera de los siete (7) incumplimientos relacionados en este contrato, independientemente de que "LA





CONTRATISTA” hubiera adoptado medidas para solventarlo; luego de elaborado, lo remitirán a la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional, UACI, con copia a la requirente del servicio, para su conocimiento; dicho informe contendrá la descripción del presunto incumplimiento y deberá acompañarse del “Formulario de Evaluación de Desempeño del Contratista”, contenido en el “Manual de Procedimientos para el Ciclo de Gestión de Adquisiciones y Contrataciones de las Instituciones de la Administración Pública/dos mil catorce,” girado por la Unidad Normativa de Adquisiciones y Contrataciones, UNAC, del Ministerio de Hacienda; la UACI lo recibirá y lo remitirá a la Unidad Jurídica para que inicie el proceso correspondiente, de acuerdo con lo establecido en el inciso octavo, del artículo ochenta y cinco de la LACAP. La Unidad Jurídica informará a la Dirección General de “LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE” sobre el incumplimiento. Como parte del procedimiento a seguir, la Unidad Jurídica se encargará de obtener una evaluación del servicio de los alumnos o alumnas o del personal a quien está dirigido el objeto del contrato, en una cantidad suficiente para que, dentro de los parámetros de la sana crítica, pueda considerarse con robustez moral de prueba. Las multas se impondrán de conformidad con los artículos ochenta y cinco y ciento sesenta de la LACAP; y serán calculadas de forma proporcional a cada sede, o a prorrata, según el incumplimiento, de acuerdo con el detalle de las infracciones que se presentan a continuación:

INCUMPLIMIENTO	SANCIÓN
1. Incumplimiento de menú	\$ 371.43
2. Incumplimiento a las normas de salubridad y limpieza y/o alimentos en mal estado, arruinados o en descomposición.	\$ 571.43
3. Incumplimiento a las recomendaciones efectuadas por la Administradora del Contrato (Dietista-Nutricionista ANSP).	\$ 571.43
4. Incumplimiento a los horarios establecidos para la alimentación en cualquiera de las dos sedes.	\$ 371.43
5. Incumplimiento a cualquiera de las especificaciones técnicas contenidas en las Bases de Licitación y las condiciones ofrecidas en la Oferta Técnica.	\$ 571.43
6. Incumplimiento a la cantidad de platos a servir en cualquier tiempo de alimentación en cualquiera de las dos sedes.	\$ 371.43
7. Otros incumplimientos	\$ 371.43

En el caso de que el presunto incumplimiento produzca consecuencias graves como la intoxicación de las personas destinatarias del servicio, el informe de las Administradoras del



Contrato y el procedimiento a seguir procederá aún si dicho caso es el primero o el único; es decir, no será necesario en estas circunstancias la prevención por una primera vez de ocurrido el supuesto incumplimiento. Dentro del procedimiento de multa se deberá comprobar que los daños o perjuicios ocasionados a las personas beneficiarias del contrato es una causa imputable a "LA CONTRATISTA", es decir, que la intoxicación fue producida por la alimentación proporcionada por "LA CONTRATISTA", y sólo así éste se hará acreedor de la multa respectiva.

DÉCIMA SEGUNDA: INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO. De conformidad con el artículo ochenta y cuatro, incisos primero y segundo de la LACAP, "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" se reserva la facultad de interpretar el presente contrato, de acuerdo con la Constitución de la República, la LACAP, la demás legislación aplicable, los Principios Generales del Derecho Administrativo y de la forma que más convenga al interés público que se pretende satisfacer de forma directa o indirecta con la prestación objeto del presente instrumento, en tal caso podrá 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 "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE", las cuales le serán comunicadas por medio de la UACI. **DÉCIMA TERCERA: MODIFICACIÓN Y AMPLIACIÓN CONTRACTUAL.**

Las partes de mutuo acuerdo podrán modificar el contrato, siempre y cuando fueren causas justificables de acuerdo con el ordenamiento jurídico vigente, y que éstas no sean contrarias a las Bases de la Licitación Pública número LP-02/2023-ANSP y sus Anexos; asimismo se podrá ampliar el presente contrato de acuerdo con las necesidades de "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE", debiéndose emitir los instrumentos modificativos correspondientes. **DÉCIMA CUARTA: MODIFICACIÓN UNILATERAL.** Queda convenido por ambas partes que cuando el interés público lo hiciera necesario, sea por necesidades nuevas, causas imprevistas u otras circunstancias, "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" podrá modificar de forma unilateral el presente contrato, emitiendo al efecto la resolución correspondiente, la que formará parte integrante del presente contrato. Se entiende que no será modificable el objeto del mismo.


DÉCIMA QUINTA: PRÓRROGA POR CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR. De acuerdo con las circunstancias, las partes contratantes podrán acordar antes del vencimiento del plazo, la prórroga del mismo equivalente al tiempo perdido, especialmente por causas que no fueren imputables a "LA CONTRATISTA"; si existen motivos suficientes que puedan tipificarse como caso fortuito o fuerza mayor; circunstancias que deberán comprobar que le impidan cumplir con el plazo. En todo caso, "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" emitirá los instrumentos respectivos, que formarán parte integrante del presente contrato. **DÉCIMA SEXTA:**





CONFIDENCIALIDAD. "LA CONTRATISTA" se compromete a guardar la confidencialidad de toda información revelada por "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE", 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 "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" lo autorice en forma escrita. "LA CONTRATISTA" se compromete a hacer del conocimiento únicamente la información que sea estrictamente indispensable para la ejecución del servicio encomendado y manejar la reserva de la misma, estableciendo las medidas necesarias para asegurar que la información revelada por "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" se mantenga con carácter confidencial y que no se utilice para ningún otro fin. **DÉCIMA SÉPTIMA: OBSERVACIÓN DE LEYES Y REGLAMENTOS.** "LA CONTRATISTA" obrará de acuerdo con todas las leyes, reglamentos, laudos y disposiciones obligatorias vigentes en la República de El Salvador. Estará especialmente obligada a ceñirse a todas las disposiciones legales establecidas por las leyes laborales. Será su responsabilidad cumplir con todas las prestaciones establecidas en la ley con relación al personal empleado para el desarrollo de los servicios objeto del contrato, en especial en lo relativo a salarios, prestaciones, cotizaciones al Instituto Salvadoreño del Seguro Social, Administradoras de Fondos para Pensiones (AFP's) y otros, por lo que la institución se reserva el derecho de solicitarlos en cualquier momento y deberá presentar las planillas de cotización a dichas Instituciones, con la finalidad de verificar que si se está realizando las prestaciones laborales de forma oportuna; de incumplir esta cláusula es causal para la rescisión contractual por violación a la Leyes Laborales. "LA CONTRATISTA" estará obligada a respetar todas las leyes y reglamentos relativos a la salubridad y a la disposición final de desechos sólidos y orgánicos, así como las leyes y reglamentos relativos a la seguridad ocupacional; en especial estará obligada a retirar diariamente los desechos sólidos y desechos orgánicos, resultantes del servicio de alimentación, así como a utilizar tratamientos para degradar los desechos orgánicos. En esta cláusula se aplicará lo atinente a ella, de acuerdo con los términos establecidos en las Bases de la Licitación número LP-02/2023-ANSP y sus Anexos. **DÉCIMA OCTAVA: PREVENCIÓN Y ERRADICACIÓN DEL TRABAJO INFANTIL EN LAS COMPRAS PÚBLICAS.** "LA CONTRATISTA" se compromete a no emplear a niñas, niños y adolescentes por debajo de la edad mínima de admisión al empleo, además a cumplir con la normativa que prohíbe el trabajo infantil y de protección de la persona adolescente trabajadora. Si durante la ejecución del contrato se comprobare por la Dirección General de Inspección de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, incumplimiento por parte de "LA CONTRATISTA" a la normativa que prohíbe el trabajo infantil y de protección





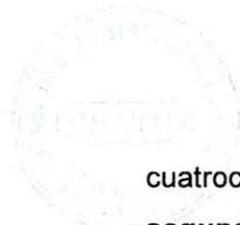
de la persona adolescente trabajadora, se deberá tramitar el procedimiento sancionatorio que dispone el artículo ciento sesenta de la LACAP para determinar el cometimiento o no durante la ejecución del contrato de la conducta tipificada como causal de inhabilitación en el artículo ciento cincuenta y ocho, Romano V, literal, b) de la LACAP, relativa a la Invocación de Hechos falsos para obtener la adjudicación de la contratación. Se entenderá por comprobado el incumplimiento a la normativa por parte de la Dirección General de Inspección de Trabajo, si durante el trámite de re inspección se determina que hubo subsanación por haber cometido una infracción, o por el contrario si se remitiere a procedimiento sancionatorio y en este último caso deberá finalizar el procedimiento para conocer la resolución final. **DÉCIMA NOVENA: PERMISOS Y LICENCIAS.** “LA CONTRATISTA” tramitará y pagará todos los impuestos y/o aranceles correspondientes para obtener los permisos de funcionamiento, entre otros requeridos. **VIGÉSIMA: SUPERVISIÓN Y VIGILANCIA.** De conformidad con el artículo ochenta y dos guión bis de la LACAP, la supervisión y vigilancia de este contrato estará a cargo de la Jefa del Departamento de Prestaciones y Beneficios, Licda. Yeymi Estephanie Urbano Granados, y de la Dietista-Nutricionista, Licda. Maritza Magdalena Rauda López; quienes tendrán la responsabilidad de verificar que se cumplan todas las condiciones establecidas en este contrato y demás documentos contractuales, de conformidad con el artículo ochenta y dos guión bis de la LACAP, cuarenta y dos inciso tercero, setenta y cuatro, setenta y cinco inciso segundo, setenta y siete, ochenta y ochenta y uno de su Reglamento, y del “Formulario de Evaluación de Desempeño del Contratista”, contenido en el “Manual de Procedimientos para el Ciclo de Gestión de Adquisiciones y Contrataciones de las Instituciones de la Administración Pública/dos mil catorce”, girado por la UNAC, del Ministerio de Hacienda. Y de conformidad con el artículo diecinueve de la LACAP, designar a la Jefa de la División de Talento Humano y Bienestar Institucional, Licda. Mónica Emperatriz Carrillos como responsable del seguimiento de la actuación de las administradoras del contrato. **VIGÉSIMA PRIMERA: SOLUCIÓN DE CONFLICTOS.** Toda controversia que surgiere en la ejecución del presente contrato entre las partes contratantes será sometida al ARREGLO DIRECTO, mediante el cual las partes contratantes procurarán la solución de las diferencias sin otra intervención que la de ellas mismas, sus representantes y delegados especialmente acreditados, dejando constancia escrita en acta de los puntos controvertidos y de las soluciones, en su caso. El procedimiento para el Arreglo Directo, se hará de conformidad con lo dispuesto en el artículo ciento sesenta y cuatro de la LACAP; de no llegarse a un acuerdo en el Arreglo Directo, se podrá recurrir al arbitraje en derecho, con sujeción a las disposiciones que les fueren aplicables de conformidad





con las leyes pertinentes, teniendo en cuenta las modificaciones establecidas en la Sección II, Capítulo I, Título VII de la LACAP. **VIGÉSIMA SEGUNDA: TERMINACIÓN BILATERAL.** Las partes contratantes podrán, de acuerdo con el artículo noventa y cinco de la LACAP, dar por terminado bilateralmente la relación jurídica que emana del presente contrato, debiéndose elaborar los instrumentos respectivos en un plazo no mayor de ocho días hábiles a partir de la fecha en que fuere notificada la resolución respectiva. **VIGÉSIMA TERCERA: EXTINCIÓN DEL CONTRATO.** El contrato podrá extinguirse por las causales siguientes: a) Por la caducidad; b) Por mutuo acuerdo entre las partes contratantes; c) Por revocación; d) Por rescate; y e) Por las demás causas que se determinen contractualmente; todo de conformidad con lo establecido en el Capítulo IV, del Título V, de la LACAP. **VIGÉSIMA CUARTA: NOTIFICACIONES.** Todas las notificaciones referentes a la ejecución de este contrato, serán por escrito, para cuyos efectos "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE" establece como lugar para recibir notificaciones: la UACI, ubicada en Avenida Melvin Jones, costado oriente del Parque San Martín, Santa Tecla, departamento de La Libertad; en el caso de "LA CONTRATISTA" ésta se hará en la dirección señalada para recibir notificaciones ubicada en, Avenida Masferrer, Barrio Las Victorias, Casa número once guión B, Ciudad Delgado, San Salvador; o bien, a través de las Nutricionistas empleadas de "LA CONTRATISTA", asignadas a cada sede de "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE"; además por los medios establecidos en el artículo setenta y cuatro de la LACAP. Así nos expresamos los comparecientes, por lo que, estando enterados y conscientes de los términos y efectos legales del presente contrato, por convenir así a los intereses de nuestros representados, ratificamos su contenido, en fe de lo cual firmamos en Santa Tecla, departamento de La Libertad, a los dieciséis días del mes de enero de dos mil veintitrés. "*****" **Los comparecientes aceptan como suyos todas las cláusulas y términos del contrato**, y yo la Notario **DOY FE:** De ser auténticas las firmas que calzan el anterior documento, por haber sido puestas a mi presencia por los comparecientes y de haber reconocido éstos como suyos todos los conceptos y obligaciones expresados en el mismo; de ser legítima y suficiente la personería con que actúa **el primero de los comparecientes**, por haber tenido a la vista: **a)** Decreto Legislativo número ciento noventa y cinco, del veintisiete de febrero de mil novecientos noventa y dos, publicado en el Diario Oficial número cuarenta y dos, Tomo Trescientos catorce, del tres de marzo del mismo año, en el cual consta que es atribución del Director General la representación judicial y extrajudicial de la Academia Nacional de Seguridad Pública; y **b)** Acuerdo Ejecutivo número cuatrocientos veintiuno, de fecha trece de julio de dos mil veintidós, publicado en el Diario Oficial número ciento treinta y tres, Tomo





cuatrocientos treinta y seis, de fecha catorce de julio de dos mil veintidós; y; **respecto de la segunda de los comparecientes:** a) Testimonio de la Escritura Pública de Constitución de la sociedad, otorgada ante los oficios de notariales de Félix Adán León León, el día quince de noviembre del año dos mil quince, en la que consta que la sociedad es de naturaleza anónima, sometida al régimen de capital variable, que girará con la denominación "SERVICIOS ALIMENTICIOS CORDERO DE VIDA SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE", que puede abreviarse "SERVIALIMENTO CORDERO, S. A. DE C. V.", de nacionalidad salvadoreña; con domicilio en Ciudad Delgado, su plazo indeterminado, y su finalidad es, entre otras, preparación, elaboración y empacamiento de todo tipo de alimentos para personas, preparados y cocinados; testimonio inscrito en el Registro de Comercio al número cuarenta y ocho del libro tres mil quinientos veintiséis, del Registro de Sociedades, del folio ciento sesenta y seis al ciento setenta y tres, en San Salvador, el día diecisiete de diciembre de dos mil quince; b) Testimonio de la Escritura Pública de Modificación del pacto social y aumento de capital mínimo, la cual incluye el texto íntegro de su nuevo pacto social; testimonio inscrito en el Registro de Comercio al número noventa y dos, del libro cuatro mil trescientos noventa y ocho, del Registro de Sociedades, del folio trescientos sesenta y uno al trescientos setenta y dos, en San Salvador, el treinta de junio de dos mil veintiuno; c) Credencial de Elección de Administradora Única Propietaria extendida el cinco de julio de dos mil veintiuno por el secretario de acuerdos de la Junta General Ordinaria de Accionistas de la referida sociedad, señor Roberto Carlos Rosales Chinchilla, en la que hace constar que en el Libro de Actas de Juntas Generales de Accionistas que lleva la sociedad, se encuentra el Acta número catorce, cuyo punto único de la junta celebrada el día cinco de julio de dos mil veintiuno fue la elección de la nueva administración de la sociedad, resultando electa como Administradora Única Propietaria la señora *María Elsa León de Meléndez* para un período de siete años contados a partir de su inscripción en el Registro de Comercio; credencial inscrita en el Registro de Comercio al número cuarenta y ocho del libro cuatro mil cuatrocientos cuatro, del Registro de Sociedades, del folio doscientos cincuenta al folio doscientos cincuenta y dos, en San Salvador, el seis de julio de dos mil veintiuno. d) Testimonio de Escritura Pública de Poder General Administrativo Mercantil y Judicial otorgado por la señora *María Elsa León de Meléndez*, en su calidad de Administradora Única Propietaria y representante Legal de la sociedad SERVIALIENTO CORDERO, S. A. de C.V., en la ciudad de San Salvador, a las catorce horas con diez minutos, del día siete de julio de dos mil veintiuno, ante los oficios notariales de Natalia Lissette Rodríguez Chinchilla, en el que consta que se confiere Poder General Administrativo,



Mercantil y Judicial a favor de la señora **Noelia Estefanía Zavaleta Quezada**, el cual le faculta para otorgar actos como el presente; Testimonio inscrito en el Registro de Comercio al número cuarenta y cuatro del Libro dos mil sesenta y cinco del Registro de Otros Contratos Mercantiles, del Folio trescientos setenta y seis al folio trescientos ochenta y siete, en San Salvador, el día veinte de julio de dos mil veintiuno. Así se expresaron los comparecientes a quienes les expliqué los efectos legales de la presente acta notarial que se compone de seis hojas y leída que se las hube íntegramente, en un solo acto, ininterrumpido, manifestaron estar conforme con su redacción, ratificaron su contenido y firmamos.



SERVICIO
CORREO
S.A. DE C.V.

