

DEPARTAMENTO DE CONTRATOS Y PROVEEDORES
SECCION CONTRATACIONES
NOMBRE: *Nadyree Ramos*
FIRMA: [REDACTED]
FECHA: 16 SEP 2015
SELLO:

LA COCINA DE LA ABUELA S.A. DE C.V.
GIRO: ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
REG. 232406 - CONTRATO NUMERO G-121/2015

LICITACIÓN PÚBLICA G-019/2015-P/2016

NOSOTROS, RICARDO CEA ROUANET, mayor de edad, Médico Cirujano, del domicilio de [REDACTED] con Documento Único de Identidad número [REDACTED] actuando en mi calidad de Director General del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, quien en adelante se denominará, "EL INSTITUTO" o "EI ISSS", entidad Autónoma de Derecho Público, de este domicilio, con Número de Identificación Tributaria: cero seiscientos catorce -cero treinta y un mil doscientos cincuenta y tres -cero cero dos -uno; y MARTA NADYREE RAMOS MARTINEZ, mayor de edad, Estudiante, del domicilio de [REDACTED] con Documento Único de Identidad número [REDACTED] actuando en nombre y representación en mi calidad de Administrador Único Propietario de la Sociedad LA COCINA DE LA ABUELA, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, que puede abreviarse LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V., sociedad [REDACTED] con Número de Identificación Tributaria: [REDACTED], a quien se designará como "LA CONTRATISTA"; y en cumplimiento al Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número 2015-1042.AGO., asentado en el acta número 3635 de fecha 17 DE AGOSTO DE 2015, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron cuarenta y un (41) códigos de la Licitación Pública número G-019/2015-P/2016 denominada "CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS DE ZACATECOLUCA, USULUTÁN Y SANTIAGO DE MARÍA DEL ISSS", cuya disponibilidad presupuestaria fue establecida al inicio del proceso de compra, por medio de este instrumento convenimos en celebrar el siguiente contrato con número G-121/2015, el cual está conformado y sujeto a las cláusulas y condiciones siguientes: PRIMERA. OBJETO: La contratista se obliga para con el Instituto a brindar el servicio de alimentación para pacientes y personal de la Unidad Médica de Santiago de María del ISSS, con el objeto de contar con las raciones alimenticias para los empleados y asegurar la atención y bienestar de los pacientes, cumpliendo con las indicaciones médicas en relación a la dieta de cada uno de ellos, todo de conformidad a lo estipulado en la Base de Licitación Pública antes referida, la cual fue aprobada mediante el Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número 2015-0574.MAY., contenido en el Acta 3622 de fecha 18 DE MAYO DE 2015, ratificado en la misma fecha y a la oferta de la contratista, los cuales forman parte integrante del presente contrato y con pleno valor probatorio, de acuerdo al

4

detalle siguiente: -----

No	CODIGO	DESCRIPCION CARTEL	DESCRIPCION COMERCIAL	PRESENTACION	CANTIDAD SOLICITADA	TIPO DE OFERTA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD RECOMENDADA (HASTA POR)	HASTA UN MONTO TOTAL (INCLUYE IVA)
1	121002304	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	DESAYUNO PARA PERSONAL UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1278	BÁSICA	\$5.80	1,278.00	\$7,412.40
2	121002305	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	ALMUERZO PARA PERSONAL UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1998	BÁSICA	\$6.80	1,998.00	\$13,586.40
3	121002306	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	CENA PARA PERSONAL UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1278	BÁSICA	\$5.80	1,278.00	\$7,412.40
4	121002307	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	REFRIGERIO PARA PERSONAL UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1278	BÁSICA	\$4.50	1,278.00	\$5,751.00
5	121002308	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	DESAYUNO CORRIENTE PARA PACIENTE UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1206	BÁSICA	\$5.80	1,206.00	\$6,994.80
6	121002309	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	ALMUERZO CORRIENTE PARA PACIENTE UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1395	BÁSICA	\$6.80	1,395.00	\$9,486.00
7	121002310	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	CENA CORRIENTE PARA PACIENTE UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	1206	BÁSICA	\$5.80	1,206.00	\$6,994.80
8	121002311	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	DESAYUNO TERAPEUTICO PARA PACIENTE UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	720	BÁSICA	\$5.80	720.00	\$4,176.00
9	121002312	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	ALMUERZO TERAPEUTICO PARA PACIENTE UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	720	BÁSICA	\$6.80	720.00	\$4,896.00
10	121002313	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	CENA TERAPEUTICA PARA PACIENTE UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	720	BÁSICA	\$5.80	720.00	\$4,176.00
11	121002314	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	495	BÁSICA	\$5.80	495.00	\$2,871.00
12	121002315	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	495	BÁSICA	\$6.80	495.00	\$3,366.00
13	121002316	CENA PARA PACIENTE DIABETICO - UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	CENA PARA PACIENTE DIABETICO UNIDAD MEDICA SANTIAGO DE MARIA	C/U	495	BÁSICA	\$5.80	495.00	\$2,871.00
MONTO TOTAL HASTA POR									\$79,993.80
Incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios									

SEGUNDA: PRECIO. El monto total del contrato es hasta por la cantidad de **SETENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA CON OCHENTA CENTAVOS DE DOLAR**, el cual incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios. **TERCERA: DEL CONTRATO.**
I) VIGENCIA DEL CONTRATO. El contrato estará vigente por doce (12) meses contados a partir de la suscripción del mismo, es decir desde esta fecha, hasta el dos de septiembre del año dos

mil dieciséis. De conformidad con el Art. 92 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, el presente contrato cesará en sus efectos hasta que se haya cumplido las dos condiciones que señala dicha disposición legal, es decir, hasta que expire el plazo pactado para su ejecución y además se hayan cumplido las obligaciones contractuales. Se entenderán cumplidas las obligaciones contractuales de parte de la contratista, cuando éste las haya realizado satisfactoriamente de acuerdo a los términos del presente contrato y la Base de Licitación respectiva. **II) PLAZO DE EJECUCION DEL SERVICIO.** El plazo de ejecución del servicio será por un plazo de nueve (9) meses contados a partir de la fecha detallada en la Orden de Inicio. **III) ORDEN DE INICIO.** La ejecución del servicio deberá comenzar a partir de la fecha detallada en la Orden de Inicio, la cual será emitida por el Administrador Local del contrato dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la firma del mismo, y en ella se indicará el plazo de ejecución del servicio. En caso de no poder emitir la Orden de Inicio en el plazo indicado, el Administrador Local del contrato informará la Dirección General la causa que imposibilita la emisión de la misma y posteriormente emitirá nota de orden de inicio hacia la Contratista, sobre el nuevo plazo si lo hubiere. **CUARTA: ADMINISTRACION DEL CONTRATO, SISTEMA DE SUPERVISIÓN Y RECEPCION DEL SERVICIO. I) ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.** Los Administradores del contrato serán los Directores de cada uno de los Centros de Atención solicitantes o a quien ellos designen, quienes será(n) responsable(s) de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, conforme al Art. 82 Bis. de la LACAP, además de las atribuciones que se indican en el Art. 74 del Reglamento de la LACAP, debiendo notificar por escrito a la contratista del incumplimiento observado; en caso que la contratista no haya atendido dicha notificación, el administrador de contrato deberá informar al Departamento de Contratos y Proveedores-UACI, para que informe al titular dichos incumplimientos a fin de pronunciarse sobre la procedencia del inicio del proceso administrativo sancionatorio de conformidad a la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento. **II) SISTEMA DE SUPERVISIÓN.** 1) La supervisión del servicio y distribución de las raciones alimenticias, será ejercida por el personal designado por el ISSS y podrá ser la Nutricionista, Enfermera y/o administrador, quienes deberán ser acompañados de un equipo técnico de cada Centro de Atención objeto de esta Licitación, quienes deberán supervisar que la contratista cumpla con los estándares solicitados en la presente base; para lo cual se podrá realizar visitas de campo sin previo aviso, a la planta de producción así como la elaboración de informes a las autoridades del centro de atención. 2) Los resultados negativos de las supervisiones realizadas de acuerdo al numeral 7.1, serán notificados al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, en el caso que la contratista no haya resuelto satisfactoriamente por medio de la gestión local, para

que dicho departamento aplique las sanciones legales correspondientes, por incumplimiento de contrato. 3) El Sistema de solicitud de las raciones para paciente a servir se realizará a través de original y copia de la requisición de dietas y vales de consumo solicitado por el servicio atendido, la cual deberá ser firmada en cada tiempo de comida por Enfermería. Y para personal se hará a través del Informe Detalle Diario de Dietas a Servir. 4) El sistema de control de las raciones servidas lo realizará la nutricionista o personal designado por el Director del Centro de Atención.

III) RECEPCIÓN DEL SERVICIO. El responsable de la recepción del servicio será el Director de cada Centro de Atención o a quien este designe, al que se le brinda el servicio quien firmará de recibido a satisfacción. Además será el Director del Centro de Atención el encargado de Administrar el contrato, debiendo informar por escrito cualquier irregularidad de la Contratista al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, para que tramite las sanciones establecidas en la LACAP. **QUINTA: OBLIGACIONES.** **I) OBLIGACIONES DE LA**

CONTRATISTA. La contratista por medio del presente instrumento declara que ha examinado y comprendido los términos y condiciones descritos en los Términos de Referencia del presente proceso de compra, entendido éstos como la Base de Licitación de la Licitación Pública en referencia; por lo que se sujeta a lo dispuesto en éstos, y se obliga a dar cumplimiento a cada una de las obligaciones contenidas en dicho documento, aun cuando éstas no se encuentren detalladas en el presente instrumento. Así mismo, manifiesta que comprende y se compromete a dar cumplimiento a todas las obligaciones que se detallan a continuación: 1) La contratista deberá presentar al inicio del contrato copia de examen general de heces del personal manipulador de alimentos que se encuentren designados en cada Centro de Atención. A los 6 meses se repetirá el examen debiendo ser presentado nuevamente a los respectivos Administradores del Contrato de cada centro de atención. 2) Deberá cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos al prepararlos, servirlos y distribuirlos para cada alimento en particular, de acuerdo a las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de los alimentos (Anexo No. 10 de la Base de Licitación en referencia), Capacitaciones impartidas y avaladas por MINSAL O ISSS. 3) El personal de supervisión deberá presentarse con su respectiva gabacha blanca y el personal operativo deberá presentarse debidamente uniformado con delantal o gabacha blanca, cumpliendo con las normas de higiene personal, redecilla o gorro, guantes, zapatos bajos y cerrados. Así mismo no deberán portar anillos, alhajas, y las uñas deben mantenerse recortadas, limpias y sin pintura, lo que será supervisado por la Nutricionista, y/o Enfermera Jefe de Servicio del centro de atención. El personal citado portara en un lugar visible su carné de identificación. 4) No deberá mantener laborando a empleados que presenten enfermedades infectocontagiosas tales como: Conjuntivitis, diarreas, enfermedades

respiratorias, infecciones en la piel y otras similares. 5) Deberá colocar carteles en los lugares donde permanezcan los trabajadores dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, que reciben el servicio y en las instalaciones de la contratista, que indique la práctica de normas higiénicas como el lavado de manos, manipulación de desechos orgánicos, etc., y otra recomendaciones que fomenten la práctica de hábitos higiénicos esenciales a la salud de los trabajadores. 6) Mantener y ejecutar un programa permanente de erradicación de insectos y roedores en la instalación de la contratista, así como en las instalaciones del ISSS que le son asignadas y equipos propios, el cual será verificado a través de un documento escrito (bitácora) durante la vigencia del contrato o cuando el ISSS considere necesario el cumplimiento del mismo. 7) En las áreas altas de las instalaciones del local de la contratista (ventanas, cielo falso, etc.), deben haber cedazo para evitar el ingreso de vectores; y las losetas deben ser herméticas y debidamente instaladas. 8) Contar con depósitos de basura con su respectiva bolsa negra y tapadera dentro de las instalaciones de la planta y Centros de Atención. 9) No se servirán alimentos o preparaciones recalentadas y/o sobrantes. 10) Recoger y retirar de las áreas de pacientes hospitalizados los sobrantes, desperdicios de alimentos y material descartable, después de servir cada tiempo de comida. Dicho retiro de basura se realizará en bolsas negras debidamente rotuladas con el nombre de la contratista y depositarlos en el área de acopio de basura común de cada Centro de Atención. 11) La alimentación a pacientes y personal deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas (olor, sabor, consistencia, temperatura y presentación); así como cumplir con los horarios de distribución de alimentos en cada Centro de Atención. 12) Cuando el paciente requiera alimentación fraccionada, el valor calórico total de la dieta deberá ser distribuido entre 3 a 6 raciones diarias. 13) La Contratista deberá de suministrar las raciones alimenticias de acuerdo a lo establecido, de lo contrario se establecerán y se notificara los incumplimientos al Contrato. 14) Dar cumplimiento a la solicitud de los diferentes tipos de dietas, las cuales serán detalladas en la Requisición de Dietas de pacientes de los diferentes servicios de hospitalización. 15) El personal encargado de la distribución de los alimentos a pacientes, deberá permanecer como mínimo media hora después del horario estipulado en cada tiempo de comida para solventar cualquier reclamo sobre el servicio por parte de los usuarios o adición de dietas. 16) Será responsabilidad de la Contratista, la limpieza del área asignada en cada Centro de Atención, para evitar la contaminación de los alimentos. 17) En caso de derramamiento de alimentos en áreas diferentes a las de distribución (ascensores, parqueos, pasillos, etc.) se deberá notificar inmediatamente al personal encargado de realizar las labores de limpieza del Centro de Atención. 18) Cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos desde la compra de materia prima, recepción, almacenamiento,

preparación, empaque, distribución y transportación. 19) La Contratista deberá presentar un Plan de Trabajo Ordinario, detallando los métodos de trabajo que utilizará, para la atención del suministro de raciones alimenticias. El plan de trabajo ordinario deberá describir los métodos de trabajo en los que especifique los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio como: menús a ofrecer, además detallar las normas de higiene y seguridad que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima de alimentos. 20) La contratista deberá presentar un plan de trabajo contingencial que implementará ante eventualidades de carácter natural o provocadas por el hombre, que le impidan brindar el servicio solicitado. 21) La Contratista deberá proporcionar carros transportadores de bandejas para pacientes y mesa térmica para la distribución de alimentos a personal, según la necesidad de cada centro de atención. 22) La contratista deberá contar con un Licenciado/a en Nutrición, responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio), los 7 días de la semana, contratado como mínimo por 8 horas. Además, se coordinará con la nutricionista y/o personal médico y de enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado. 23) La distribución de los alimentos deberá ser para el caso de los empleados del ISSS en el lugar que la Administración de cada Centro de Atención solicitante requiera y deberá contar con los recursos necesarios para brindar la alimentación tanto para personal como para pacientes descritos en el numeral 3.1.7 de Obligaciones del Ofertante de la Base de Licitación respectiva. 24) Para la distribución de raciones alimenticias al personal, la Contratista deberá utilizar el sistema de reparto tipo cafetería o autoservicio, para lo cual se coordinará con el personal que cada Centro de Atención designe para el registro y control de la prestación alimenticia. 25) Es responsabilidad del personal de la contratista proporcionar un trato con calidez y amabilidad, de manera que refleje esmero en la atención al paciente y al empleado. 26) La contratista deberá aceptar que durante los días festivos y fines de semana los requerimientos de dietas a servir pueden variar entre 30 o 40% menos respecto a los días hábiles. 27) La contratista deberá estar en la capacidad de contar con un 20% de raciones adicionales en cada tiempo de comida, por cualquier incremento de pacientes al momento de despachar las dietas (ingresos, cambio de prescripción). Con el propósito de cumplir en un 100% las prescripciones médicas. (El 20% deberá ser estimado con base al total de dietas solicitadas para pacientes según sea el caso). 28) Retirar las solicitudes de requisición de dietas de los Centros de Atención, en los horarios indicados en el subnumeral 3.2.28 del apartado II Oferta Técnica y Especificaciones de lo solicitado de la Base de Licitación correspondiente. 29) El personal que brindará el servicio de distribución de los alimentos, deberá ser facilitado por la contratista. 30) El tiempo utilizado para la distribución de alimentos a los

pacientes no deberá exceder de una (1) hora. 31) La contratista estará sujeta a la Supervisión por parte de los Centros de Atención usuarios del servicio, realizando visitas de campo a la planta de producción; para tal efecto será la Nutricionista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería y/o Administración quienes se encargarán de dicha supervisión; se emitirá reporte para rendir informe a la Dirección del Centro de Atención y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI para el expediente. 32) La contratista debe mantener un bajo índice de rotación del personal, preferentemente de un 5% a 10% al año, y la presencia del personal de supervisión debe ser permanente, eficaz y eficiente. En caso de existir personal nuevo este debe ser previamente capacitado, para brindar un servicio de calidad y no desmejorar la atención al usuario; así mismo en caso de incapacidades, permisos, ausencias u otra eventualidad que se presente, la contratista deberá contar con personal que sustituya los recursos faltantes, los cuales deben de contar con la experiencia y los conocimientos iguales o superiores a lo solicitado en la presente base; y hacerlo del conocimiento del nutricionista institucional. 33) La contratista al brindar el servicio de alimentación deberá apegarse a lo detallado en el presente contrato y lo descrito en la Base de Licitación respecto del valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, menú para las dietas: purés, licuados artesanales, líquidos claros y completos; patrones de refrigerio para personal y paciente. El ISSS se reserva el derecho de realizar cambios a los menús presentados por la contratista; de acuerdo a las necesidades de cada Centro de Atención, durante la vigencia del contrato; para lo cual se hará del conocimiento anticipado de la contratista, dichos cambios mantendrán la composición nutricional establecida. 34) El personal contratado por la contratista debe haber recibido curso sobre manipulación de alimentos, presentando constancia, certificada por el ISSS o el Ministerio de Salud Pública y Social y mantenerse dentro de un programa de capacitación constante, que ayude a un mejor desempeño de los mismos, en todo aspecto relacionado al servicio que brinda la contratista (manipulación y manejo de alimentos, tipos de dietas, relaciones humanas, seguridad ocupacional, etc.). Así mismo deberá atender todas las disposiciones legales y administrativas relacionadas con la Ley General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo, tanto al interior de las instalaciones de la planta de producción, como en el transporte, así como de su distribución en los centros de atención. 35) El personal de la contratista deberá presentarse puntualmente a las Dependencias del Instituto. 36) Los productos a utilizar deberán reunir las características de óptima calidad desde la adquisición de la materia prima hasta la distribución del plato servido, según detalle: a) Que tengan fecha de elaboración y vencimiento; b) Con el registro de Salud (R.D.G.S.); c) Los insumos deben estar adecuadamente almacenados; d) Las frutas y verduras deberán desinfectarse con yodo, y deben de ser

adquiridas frescas; e) Productos lácteos y embutidos empacados al vacío; f) No utilizar alimentos sobrantes y/o recalentados; g) Que todo alimento que este en refrigeración este guardado herméticamente por separado o envuelto con papel film; h) Si el alimento es sacado de su empaque original se debe de agregar la fecha de elaboración y vencimiento al depósito hermético. 37) Mantener estrictos controles de higiene y manipulación de alimentos, en las diferentes etapas del proceso de elaboración, transporte y distribución de los alimentos. 38) Durante la elaboración y la distribución de los alimentos, debe mantener limpio y ordenado el equipo y la planta física, antes, durante y después de ser utilizada. 39) Los desechos o desperdicios de alimentos procedentes de la planta de producción, deberán manejarse adecuadamente, según indicaciones de las autoridades sanitarias del Ministerio de Salud y según "NORMA DE MANEJO ADECUADO DE DESECHOS COMUNES ESTABLECIDA POR EL ISSS". (Anexo No. 11 de la Base de Licitación en referencia). 40) La contratista deberá cumplir con el horario de servicio de alimentación según lo descrito en el subnumeral 3.2.40 del apartado II Oferta Técnica y Especificaciones de lo solicitado de la Base de Licitación correspondiente. 41) Los cambios que puedan generarse en los horarios para el servicio de los alimentos, se harán del conocimiento de la contratista con la debida anticipación. 42) El personal de la contratista deberá presentarse como mínimo de 30 a 45 minutos antes del horario de inicio de distribución o según la necesidad del Centro de Atención. 43) Durante el desarrollo del servicio, la contratista debe hacer buen uso de las instalaciones de cada uno de los Centros de Atención que atienda, en caso de comprobarse daños atribuibles a la contratista, ésta deberá responder con los costos de reparación. 44) La contratista debe incluir las obligaciones patronales (SALUD, AFP) con su personal desde el inicio del servicio. 45) Los refrescos a servir, deberán ser procesados, pasteurizados y en presentación individual. Cuando el médico indique que el refresco o jugo a servir a pacientes no sea procesado, debido a la naturaleza de la dieta, la contratista deberá proporcionar refresco o jugo natural preparado con agua purificada y sin hielo. 46) Los vegetales deberán ser cocidos y en el caso de servir frutas, éstas deberán estar frescas y sin defectos, en bolsa plástica individuales. 47) La ración a servir de cereal de desayuno, será de $\frac{3}{4}$ de taza en presentación individual en bolsa plástica. 48) La porción de carne y lonja deberán pesar mínimo 4 onzas ya cocinadas. El pollo, pescado (con hueso) y mariscos (con cáscara y/o caparazón), deberán pesar mínimo 5 onzas ya cocinadas. En ambos pesos se excluyen las salsas u otro tipo de ingredientes que acompañen a estos. 49) Los alimentos solicitados por cada Centro de Atención deberán ser previamente preparados en las instalaciones de la contratista. 50) Los costos de los análisis microbiológicos que se realicen para la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, durante la vigencia del contrato, serán absorbidos por la contratista.

51) La contratista deberá contar con la cantidad adecuada de materia prima e insumos necesarios para la ejecución del servicio, garantizando su calidad y evitando el desabastecimiento. 52) Cada vez que venza alguno de los permisos requeridos en el numeral 3.1.2 de las Obligaciones del Ofertante de la respectiva Base de Licitación, la contratista estará en la obligación de renovarlos y entregar fotocopia certificada por notario u original de los documentos que respalde la renovación de los permisos, al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI. 53) La Contratista deberá elaborar un informe mensual (original y copia) de raciones alimenticias servidas y presentarlo al Director del Centro de Atención, o persona que éste designe para su verificación, además, deberá contener la firma de la nutricionista institucional, para comprobar que las cantidades están correctas y cuadradas con los registros internos del ISSS; la copia quedará en poder del Director o Administrador y el original será utilizado por la contratista para el trámite de pago. 54) La contratista deberá cumplir con la composición nutricional y características organolépticas por tipo de dieta requerida, de acuerdo con las especificaciones contenidas en el subnumeral 3.2.54 del apartado II Oferta Técnica y Especificaciones de lo solicitado de la Base de Licitación correspondiente. 55) La contratista deberá dar cumplimiento al patrón de menús y sus especificaciones para dieta corriente y terapéutica, de acuerdo a lo señalado en el subnumeral 3.2.55 del apartado II Oferta Técnica y Especificaciones de lo solicitado de la Base de Licitación correspondiente. 56) La Distribución de los Menús Cíclicos (4 Semanas) de las Dietas Corrientes Terapéuticas y para pacientes diabéticos para el tiempo de Almuerzo deberá cumplir con el esquema de plato fuerte según se describe en el subnumeral 3.2.56 del apartado II Oferta Técnica y Especificaciones de lo solicitado de la Base de Licitación correspondiente. 57) La contratista deberá dar cumplimiento a los intercambios para Refrigerio nocturno para personal y refrigerio para pacientes de acuerdo a lo detallado en el subnumeral 3.2.57 del apartado II Oferta Técnica y Especificaciones de lo solicitado de la Base de Licitación correspondiente. 58) Las dietas terapéuticas podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoproteica, hiperprotéica, hipocalórica, hipercalórica, hipokalémica, hiperkalémica, alta o baja en fibra (residuos), sin grasa, alta en grasa, sin lactosa, mecánicamente suave, baja en purinas, sin irritantes, purés, astringentes, hipo alergénicas y otras. 59) En el caso de los pacientes con dietas individualizadas que por su misma condición fisiopatológica no toleren la dieta que se les sirva, la contratista deberá en el caso que el ISSS lo solicite, cambios al menú establecido. En este caso el ISSS informará a la contratista con anticipación del caso. 60) La dieta del paciente diabético deberá servirse de acuerdo a la cantidad de calorías diarias indicadas por el médico tratante para lo cual se adjunta distribución nutricional y calóricas, y patrón de menú de 1,700 calorías para una población estándar. Aunque la cantidad

de calorías podrá variar de acuerdo a las necesidades específicas del paciente. 61) Dejará dieta servida en material desechable térmico o material reutilizable debidamente cubierto de acuerdo a lo estipulado en el apartado 3.1.4 de la respectiva Base de Licitación, con su debida protección para los casos en que el personal por motivos de trabajo no se encuentre en su respectivo lugar. 62) La nutricionista o quién la Dirección del Centro de Atención designe, podrá rechazar alimentos que no cumplan con las propiedades organolépticas y deberá ser sustituido inmediatamente por otro alimento con similar composición nutricional. 63) El ISSS pagará únicamente por plato servido (pacientes y/o personal). 64) La contratista deberá cumplir las especificaciones y los patrones de menús establecidos según el apartado 3.1.10 de la respectiva Base de Licitación. 65) El transporte de la alimentación deberá realizarse a través de un vehículo de transporte cerrado y adecuado para trasladar las raciones alimenticias en forma total para cada tiempo de comida al Centro de Atención (mínimo 1 vehículo para cada centro de atención). 66) Para la distribución interna de los alimentos la contratista deberá utilizar depósitos herméticos térmicos para distribución de los alimentos a pacientes y personal según aplique y de conformidad con el literal 3.1.4 de las OBLIGACIONES DEL OFERTANTE. 67) La contratista deberá contar con al menos un (1) nutricionista graduado por cada centro de atención, el cual debe tener número de junta de vigilancia vigente para ejercer la profesión, siendo responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena) que cubra diariamente durante el periodo contratado para lo cual presentará un plan de supervisión para cada centro de atención, el cual a su vez deberá ser autorizado por el administrador del contrato. Además se coordinará con la nutricionista, y/o personal médico y de enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado. El nutricionista no deberá realizar las funciones operativas de servicio. 68) La contratista deberá contar con un filtro purificador de ozono para purificar el agua o utilizar agua envasada purificada. 69) En lo relacionado con la calidad del agua utilizada dentro del proceso de elaboración de alimentos la contratista deberá llevar un control de la medición de cloro residual de conformidad con lo establecido por el Ministerio de Salud Pública, dicho control será verificado en las supervisiones del ISSS. 70) En relación al servicio de alimentación para personal, el ISSS podrá, si así lo considera necesario, disminuir la cantidad de calorías de 2200 a 1700 diarias, en el caso que se desee solicitar un menú de desayuno, almuerzo o cena para el personal con diagnóstico de diabetes mellitus. 71) La contratista deberá contar durante toda la vigencia del contrato, con al menos las instalaciones adecuadas y con todo el equipo mínimo descrito en el apartado 2.1 de la EVALUACION TECNICA denominado: **INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MÍNIMO PARA LA PREPARACIÓN DE**

ALIMENTOS CON LOS QUE DEBE CONTAR EL OFERTANTE PARA OFRECER EL SERVICIO de la respectiva Base de Licitación. 72) En el caso sea necesario durante la vigencia del contrato, la contratista deberá estar en la capacidad y disposición de atender cambios o modificaciones a los menús cíclicos según la necesidad de cada centro de atención, lo cual deberá hacerse de conocimiento con la debida anticipación. 73) La contratista acepta que en caso de existir deudas con el ISSS que provengan de sanciones declaradas en firme o de adeudos debidamente comprobados, estos podrán ser descontados del monto del contrato que se derive de esta gestión o de cualquier otro contrato. **II) OBLIGACIONES DEL ISSS.** 1) Proporcionará un espacio físico dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, para que la contratista coordine la distribución de las raciones alimenticias a los pacientes y personal. El espacio físico dependerá de la disposición misma de cada uno de los Centros de Atención. 2) Solicitará al contratista copia de examen general de heces de salud del personal manipulador de alimentos. 3) Para un mejor control sobre el servicio prestado (cantidad de raciones servidas), se utilizarán los siguientes métodos; para el caso de las raciones a los pacientes, a través de hojas de requisición de dieta y vales de consumo, para los empleados por medio de la tarjeta de alimentación y hoja o libro de control de raciones servidas, que estará ubicado en el comedor de empleados o el área que haya sido asignada para ello. 4) La Dirección de cada Centro de Atención designará una persona para la elaboración del resumen mensual, el cual servirá para cotejar los datos que presente la contratista, este informe deberá ser anexado a la factura para efectos de pago. 5) Reportar o solicitar el cambio de personal que presente algún tipo de conducta inapropiada. 6) Como complemento a lo anterior, la Dirección de cada Centro de Atención, usuario del servicio, se reunirá cada vez que sea necesario con la contratista, a efecto de evaluar el cumplimiento de lo establecido en las condiciones del contrato respectivo. 7) Para aquellos casos de medidas de aislamientos indicadas por los médicos, el personal de enfermería del ISSS repartirá directamente las raciones alimenticias servidas por la contratista. 8) Con relación al apartado 3.1.11 de la base de Licitación respectiva, que se encuentra en las Obligaciones del Ofertante del presente documento, el costo de las pruebas microbiológicas correrá por cuenta del ISSS. **III) REDISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS CONTRATADAS.** De ser necesaria una o varias redistribuciones del monto contratado para cada código en un mismo Centro de Atención esta podrá realizarse, según las situaciones descritas, siempre que el código recibido se facture al precio unitario contratado y no se exceda el monto total del contrato. Podrán realizarse redistribuciones de monto entre distintos Centros de Atención incluidos en el mismo contrato, siempre y cuando no se exceda el monto total del contrato. Para tal efecto basta que el administrador del contrato notifique a la contratista los montos a redistribuir por código con copia

al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI. **SEXTA: VARIACIÓN EN LAS CANTIDADES CONTRATADAS.** Ante las necesidades propias de la institución, a solicitud de los administradores del contrato durante la vigencia del mismo, la contratista deberá estar en la capacidad de aceptar incrementos de los productos solicitados hasta por un 20% del valor contratado. Para dicho trámite serán necesarias las opiniones técnica y jurídica favorables, emitidas por la Subdirección de Salud y la Unidad Jurídica respectivamente, así como la aprobación del Consejo Directivo. Una vez suscrito el instrumento legal respectivo, la contratista deberá ampliar el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato por un monto equivalente al 10% del valor incrementado, cumpliendo con los requisitos y demás condiciones establecidas para este tipo de garantías en el presente documento. **SÉPTIMA: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.** El ISSS por medio del Departamento Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI) u otro que la Dirección General designe, deberá realizar análisis de pruebas microbiológicas (muestreos) por lo menos tres veces durante la vigencia del contrato. El costo será cubierto por la contratista. DACABI, remitirá informe al Administrador del Contrato del Centro de Atención usuario del servicio y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI. **OCTAVA: FORMA Y TRAMITE DE PAGO.** La contratista autoriza expresamente al Instituto para que le descuenta de cualquier pago pendiente todos aquellos montos que le adeude al ISSS, ya sea que se originen en el presente contrato o cualquier otra obligación, siempre que el adeudo sea líquido y se encuentre en firme. **I) FORMA DE PAGO.** La condición de pago es a treinta (30) días a partir de la emisión del quedan. **II) MODALIDAD. PAGO ELECTRONICO CON ABONO A CUENTA.** Para efectos de pago, el Instituto ha contratado con Banco Citibank de El Salvador, S.A., Banco Davivienda Salvadoreño, S.A. y Banco Agrícola, S.A., la modalidad de pago con abono a cuenta, para lo cual la contratista deberá proporcionar su número de cuenta al que se le efectuarán los abonos, debiendo ser un número único de cuenta independientemente del número de contratos que firme con el Instituto. **III) DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO.** Para que el ISSS haga efectivo el pago, la contratista deberá adjuntar: a) Factura duplicado-cliente con IVA incluido, debidamente firmada y sellada por el responsable de la recepción, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por. b) Fotocopia de contrato suscrito con el ISSS. c) Para el primer pago anexar constancia de recepción a satisfacción de la garantía de cumplimiento de contrato emitida por el Departamento Contratos y Proveedores de la UACI. d) Acta de Recepción original consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por. y, e) Último recibo por pago de cotizaciones del Régimen de Salud del ISSS, que demuestre que no se encuentra en mora y en caso de estarlo autoriza al ISSS, para que le efectúe el descuento en ese concepto de los pagos que tuviere pendiente a su favor en virtud del contrato

respectivo. La contratista deberá presentar los documentos de respaldo antes indicados en la Sección Trámite de Pago del Departamento de Tesorería, o en el lugar que la Unidad Financiera Institucional autorice. **NOVENA: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.** La contratista deberá presentar a favor del ISSS una Garantía de Cumplimiento de Contrato por un monto equivalente al 10% del valor del contrato, la que deberá estar vigente a partir de la suscripción del mismo y hasta tres meses después de la última entrega. **A) PLAZO DE PRESENTACIÓN.** Esta garantía deberá ser presentada por la contratista en el Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, dentro del término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la recepción de la copia del contrato legalizado. Si no existiere ningún reclamo por parte del Instituto en relación a la ejecución del contrato, ésta garantía será devuelta a la contratista, una vez cumplidas las obligaciones garantizadas y vencido el plazo, la UACI devolverá los documentos que amparen la garantía, en un plazo no mayor de veinte días hábiles. En aplicación del Art. 31 inciso tercero y Art. 32 inciso tercero de la LACAP la vigencia de esta garantía deberá estar redactada de la siguiente forma: La presente Garantía de Cumplimiento de Contrato estará vigente a partir de la suscripción del Contrato N° **G-121/2015** y hasta tres meses después de la última entrega a satisfacción. Cualquier otra disposición contenida en la presente garantía que afecte la vigencia anteriormente descrita será nula sin que dicha nulidad afecte otras cláusulas del presente contrato de fianza. **B) ESPECIES.** Se aceptarán como Garantías de Cumplimiento de Contrato: i) Fianzas emitidas por Bancos, Aseguradoras, Afianzadoras o de cualquier institución debidamente registradas y avaladas por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador. ii) Certificado de Depósito a favor del ISSS, emitido por instituciones debidamente registradas y avaladas por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador. **DÉCIMA: MODIFICACIONES CONTRACTUALES.** Toda modificación contractual debe ser aprobada por Consejo Directivo, debiendo existir opinión técnica favorable emitida por el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos, el Administrador del Contrato o el usuario, según sea la materia de su competencia; y opinión jurídica favorable emitida por la Unidad Jurídica del ISSS. Dichas solicitudes deberán ser presentadas en el Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI. El Administrador del contrato, por causas justificadas y durante la vigencia del contrato, podrá solicitar al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, las modificaciones contractuales que considere pertinentes para una mejor consecución del objeto del contrato. Asimismo, la Contratista podrá solicitar modificaciones al Contrato debidamente justificadas y documentadas, siempre que no afecte los intereses Institucionales ni conlleve incremento en los precios contratados. Dicha solicitud podrá presentarse a partir de la suscripción del contrato y hasta 45

días calendarios de anticipación al vencimiento del plazo del contrato, cuya aprobación dependerá de la opinión técnica y jurídica respectiva. Aquellas modificaciones que por su naturaleza afecten la recepción en el plazo contratado, deberán solicitarse por parte de la Contratista dentro del plazo de 30 días calendarios previos a la entrega que se verá afectada. El ISSS considerando la necesidad institucional se reserva el derecho de aceptar dichas solicitudes fuera de dicho plazo. Conforme al artículo 83-B de la LACAP, no se aceptarán modificaciones cuando se encuentren encaminadas a alterar el objeto contractual, favorecer situaciones que correspondan a falta o inadecuada planificación de las adquisiciones o convalidar la falta de diligencia de la contratista en el cumplimiento de sus obligaciones. **DÉCIMA PRIMERA: PRÓRROGA DEL CONTRATO.** De conformidad a lo establecido en el Art. 83 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, el Administrador del Contrato podrá solicitar al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, el trámite de la prórroga del contrato por un período menor o igual al inicial con opinión favorable de la Unidad Jurídica del ISSS, teniendo la contratista, que entregar la ampliación de la Garantía de Cumplimiento de Contrato correspondiente a la prórroga efectuada que cubra el monto y el plazo adicional contratado. Este acuerdo deberá ser debidamente razonado en el cual conste que las condiciones del contrato se mantienen favorables a la Institución y que no existe una mejor opción y aceptado por la contratista, con aprobación del Consejo Directivo del ISSS. **DÉCIMA SEGUNDA: DOCUMENTOS CONTRACTUALES.** Se tendrán por incorporados como parte integrante del presente contrato y con pleno valor probatorio los documentos siguientes: a) La oferta técnica y económica presentada por la contratista y sus anexos; b) El Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número **2015-1042.AGO.**, asentado en el acta número **3635** de fecha **17 DE AGOSTO DE 2015**, ratificado en la misma fecha, por medio del cual se adjudicaron cuarenta y un (41) códigos de la Licitación Pública número **G-019/2015-P/2016** denominada **“CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS DE ZACATECOLUCA, USULUTÁN Y SANTIAGO DE MARÍA DEL ISSS”**; c) La Base de la Licitación Pública relacionada, sus anexos y adendas si las hubiere, la cual fue aprobada mediante Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número **2015-0574.MAY.**, contenido en el Acta **3622** de fecha **18 DE MAYO DE 2015**, ratificado en esa misma fecha; d) el acta de apertura de ofertas, e) las garantías, f) las notas aclaratorias previas a la firma del contrato si las hubiere, g) las consultas si las hubiere; h) las resoluciones modificativas, si las hubiere; e i) otros documentos que emanen del presente contrato. En caso de discrepancia entre el contrato y los documentos contractuales, prevalecerá el más conveniente al interés público que se pretende satisfacer de forma directa o indirecta con el

suministro de los bienes objeto del presente contrato. **DÉCIMA TERCERA: INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO.** De conformidad al artículo 84 incisos uno y dos de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, el ISSS se reserva la facultad de interpretar el presente contrato de conformidad a la Constitución de la República, la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento, 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 ejecución del objeto del presente contrato, pudiendo en tal caso girar las instrucciones por escrito que al respecto considere convenientes. La contratista expresamente acepta tal disposición y se obliga a dar estricto cumplimiento a las instrucciones que al respecto dicte el ISSS, las cuales le serán comunicadas por medio del Administrador del Contrato, y en su defecto a través de la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional del ISSS u otro funcionario o empleado público del Instituto autorizado para tal efecto por parte del Director General del ISSS. **DÉCIMA CUARTA: FORMA DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO.** De conformidad con lo establecido en el Art. 93 de la LACAP, el contrato podrá extinguirse por las causales siguientes: a) Por la caducidad; b) Por mutuo acuerdo de las partes contratantes; c) Por revocatoria; d) Por rescate; y e) Por las demás causas que se determinen contractualmente o por las disposiciones del derecho común, en cuanto fuere aplicable. El ISSS, podrá dar por extinguido el contrato sin necesidad de trámite judicial y sin responsabilidad alguna de su parte, si la contratista incurre en algunas de las causales contenidas en las formas de extinción. **DÉCIMA QUINTA: PENALIZACIONES: I) CAUSALES DE FINALIZACIÓN DEL CONTRATO.** El ISSS podrá dar por finalizado el presente contrato, sin autorización judicial previa y sin responsabilidad, y sin que se le exima al contratista de las sanciones que correspondan, por cualquiera de las siguientes causales: a) Por entrega de bienes o productos diferentes a los contratados; b) Por incumplimiento en los estándares de calidad establecidos en la Base de Licitación en referencia; c) Por el rechazo de los bienes o productos hasta dos veces por el mismo motivo; d) Por incumplir a lo pactado en el contrato suscrito con el ISSS, de tal forma que tal incumplimiento genere alarma nacional o retraso en las prestaciones a los pacientes del ISSS; e) Otras causales que afecten el cumplimiento de los objetivos institucionales del ISSS o le imposibilite cumplir con sus obligaciones frente a terceros. **II) MULTAS.** Cuando la contratista incurriese en mora en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales por causas imputables al mismo, podrá declararse la caducidad del contrato o imponer el pago de una multa por cada día de retraso, de conformidad al Art. 85 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública. **III) CADUCIDAD DEL CONTRATO.** El contrato también se extingue por las causales de caducidad, sin perjuicio de las

responsabilidades contractuales por incumplimiento de las obligaciones siguientes: a) La falta de presentación de la Garantía de Cumplimiento de Contrato o de las especiales o las complementarias de aquella, en los plazos correspondientes y en los casos previstos en la Ley o en el contrato; b) La mora de la contratista en el cumplimiento de los plazos o por cualquier otro incumplimiento de sus obligaciones contractuales, y cuando las multas hubiesen alcanzado un monto equivalente al 12% del valor total del contrato, incluyendo en su caso, modificaciones posteriores; y c) Las demás que determine la Ley o el contrato. **DÉCIMA SEXTA:**

RESPONSABILIDAD CONTRACTUAL. I) POR DAÑOS, PERJUICIOS Y VICIOS OCULTOS. El plazo para que se extinga la responsabilidad de la contratista por daños, perjuicios y vicios ocultos prescribirá en el plazo establecido en los artículos 2253 y siguientes del Código Civil. **II) POR VICIOS Y DEFICIENCIAS.** Si durante el plazo de vigencia de la Garantía de Cumplimiento de Contrato, otorgada por la Contratista, se observare algún vicio o deficiencia, el Administrador del Contrato deberá formular por escrito a la contratista el reclamo respectivo y pedirá la reposición de los bienes o la correspondiente prestación del servicio. Antes de expirar el plazo de la garantía y comprobado que lo contratado no puede ser brindado por no reunir los requisitos de calidad acordados, serán rechazados y el Administrador del Contrato hará las gestiones que sean necesarias para hacer efectiva la garantía respectiva de conformidad al Art. 122 de la LACAP, siempre y cuando sea por causas imputables a la contratista. El ISSS quedará exento de cualquier pago pendiente y exigirá la devolución de cualquier pago que haya hecho a la contratista por los bienes rechazados. **III) PUBLICACIÓN.** En caso que la contratista incumpla sus obligaciones contractuales y a raíz de lo cual se provocara una situación de mala imagen en el ISSS, deberá explicar a través de una publicación en dos periódicos de mayor circulación nacional que es de su responsabilidad la falta de cumplimiento en la prestación de los servicios a los pacientes y personal del ISSS, a fin de desligar al instituto de los inconvenientes ocasionados a sus derechohabientes. Esta publicación tiene que ser en las principales secciones del periódico. La contratista deberá realizar dicha publicación a más tardar cinco días hábiles posteriores a la fecha en que el Administrador del Contrato con visto bueno de la Subdirección de Salud, le notificó la situación de mala imagen que ha provocado. Si la contratista no cumpliera con dicha obligación dentro del plazo señalado, el ISSS a través de la Unidad de Comunicaciones en coordinación con la Unidad Jurídica estará en la facultad de efectuar las mencionadas publicaciones, cuyos costos serán descontados de cualquier pago pendiente a la contratista, y de no existir pagos pendientes, la contratista se compromete a cancelar los costos de dicha publicación contra entrega de copias de las facturas respectivas. La contratista previa a la publicación deberá someter la aprobación del contenido de la misma ante la Unidad Jurídica del

ISSS. La dimensión de la publicación será de un cuarto de página. **DÉCIMA SÉPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.** En aplicación del Acuerdo de Consejo Directivo No. 2013-0813.JUL., contenido en Acta 3526, de sesión ordinaria de fecha 22 de Julio de 2013 y lo señalado en el subnumeral 8.12 de la Base de Licitación en referencia, ambas partes acordamos que todas aquellas divergencias y conflictos que surjan durante la ejecución de este contrato podrán ser resueltas a través de Arreglo Directo, de conformidad con el procedimiento establecido en los artículos 163 y 164 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública. En caso que ambas partes no llegaran a un acuerdo mediante dicho procedimiento, el conflicto o diferencia deberá ser dirimido en sede Judicial, quedando expresamente excluida la vía del Arbitraje. **DÉCIMA OCTAVA: LEGISLACIÓN APLICABLE.** El presente contrato está sometido a la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento, y en todo lo que no esté regulado por éstas, se aplicará el Código de Comercio y Código Civil y demás legislación aplicable. **DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO.** Para los efectos legales derivados del presente contrato las partes nos sometemos a la jurisdicción y competencia de los tribunales de esta ciudad. La contratista señala para oír notificaciones la dirección siguiente: [REDACTED] y correo electrónico siguiente: [REDACTED] En fe de lo cual suscribimos el presente contrato, en la ciudad de San Salvador, dos de septiembre de dos mil quince.




DR. RICARDO CEA ROUANET
DIRECTOR GENERAL - ISSS


SRA. MARTA NADYREE RAMOS MARTÍNEZ
CONTRATISTA

En la ciudad de San Salvador, a las once horas con diez minutos del día dos de septiembre de dos mil quince. Ante mí, **LUZ MARIA RAMÍREZ MIRANDA**, Notario, de este domicilio, comparece el Doctor **RICARDO CEA ROUANET**, de [REDACTED] años de edad, Médico Cirujano, del domicilio de [REDACTED] a quien conozco e identifico por medio de su Documento Único de Identidad número [REDACTED] - [REDACTED] quien actúa en su calidad de Director General del **INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL**, quien en adelante se denominará "**EL INSTITUTO**" o "**EI ISSS**", entidad Autónoma de Derecho Público, de este domicilio, con Número de Identificación Tributaria cero seiscientos catorce—cero treinta y un mil doscientos cincuenta y tres—cero cero dos—uno; y por

otra parte la señora **MARTA NADYREE RAMOS MARTINEZ**, de [REDACTED] años de edad, Estudiante, del domicilio de [REDACTED] a quien no conozco y en este acto identifico por medio de su Documento Único de Identidad número [REDACTED] actuando en nombre y representación en su calidad de Administrador Único Propietario de la Sociedad **LA COCINA DE LA ABUELA, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.**, sociedad [REDACTED] con Número de Identificación Tributaria: [REDACTED] a quien se denominará "**LA CONTRATISTA**", y **ME DICEN**: Que reconocen como suyas las firmas, obligaciones, conceptos y condiciones que aparecen escritas en el contrato que antecede, que consta de **DIECINUEVE CLÁUSULAS**, escritas en nueve hojas de papel simple, de conformidad con el Acuerdo de Consejo Directivo del Instituto número **DOS MIL QUINCE-UN MIL CUARENTA Y DOS.AGO.**, asentado en el acta número **TRES MIL SEISCIENTOS TREINTA Y CINCO**, de fecha **DIECISIETE DE AGOSTO DE DOS MIL QUINCE**, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron cuarenta y un códigos de la Licitación Pública número **G-CERO DIECINUEVE /DOS MIL QUINCE -P/DOS MIL DIECISÉIS** denominada "**CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS DE ZACATECOLUCA, USULUTÁN Y SANTIAGO DE MARÍA DEL ISSS**", cuya disponibilidad presupuestaria fue establecida al inicio del proceso de compra; el contrato estará vigente por doce meses contados a partir de la suscripción del mismo, es decir desde el dos de septiembre del año dos mil quince, hasta el dos de septiembre del año dos mil dieciséis; el monto total del contrato es hasta por la cantidad de **SETENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA CON OCHENTA CENTAVOS DE DOLAR**, el cual incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios; así mismo la contratista se obliga a cumplir cada una de las cláusulas, obligaciones, condiciones y estipulaciones que contiene el documento privado que antecede y los documentos contractuales que forman parte del mismo, sometiéndose a las sanciones establecidas en el mismo por el incumplimiento a alguna de ellas; Y yo, la Notario **DOY FE: A)** Que las firmas que anteceden son auténticas, por haber sido puestas de su puño y letra a mi presencia por los comparecientes, quienes reconocen el documento antes relacionado y todos los conceptos vertidos en él. **B)** De ser legítima y suficiente la personería con que actúa el Doctor **RICARDO CEA ROUANET**, como Director General y Representante Legal del **INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL**, por haber tenido a la vista: a) la Ley del Seguro Social,

contenida en el Decreto Legislativo un mil doscientos sesenta y tres de fecha tres de diciembre de mil novecientos cincuenta y tres, publicado en el Diario Oficial número doscientos veintiséis, Tomo ciento sesenta y uno, el día once del mismo mes y año, en cuyos artículos uno, cuatro, nueve y dieciocho literal i), consta el establecimiento del Seguro Social como una Institución de Derecho Público que realiza los fines de la Seguridad Social que dicha ley determina; que el planeamiento, dirección y administración del Seguro Social están a cargo del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, persona jurídica que tiene su domicilio principal en la ciudad de San Salvador; que el Presidente de la República nombra al Director General de dicha Institución, correspondiendo a éste la representación administrativa, judicial y extrajudicial de la misma; b) Certificación expedida en esta ciudad el día once de junio de dos mil catorce por el Licenciado FRANCISCO RUBEN ALVARADO FUENTES, Secretario para Asuntos Legislativos y Jurídicos de la Presidencia de la República de El Salvador, de la cual consta que a folios veinte frente del Libro de Actas de Juramentación de Funcionarios Públicos que lleva la Presidencia se encuentra asentada el Acta de Juramentación a través de la cual el Doctor RICARDO CEA ROUANET tomó Protesta Constitucional como DIRECTOR GENERAL del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, ante el señor Presidente Constitucional de la República, SALVADOR SANCHEZ CEREN; y, c) Certificación expedida en esta ciudad el día once de junio de dos mil catorce por el Licenciado FRANCISCO RUBEN ALVARADO FUENTES, Secretario para Asuntos Legislativos y Jurídicos de la Presidencia de la República de El Salvador de la cual consta la emisión del Acuerdo Ejecutivo número sesenta y ocho de fecha once de junio de dos mil catorce mediante el cual el señor Presidente Constitucional de la República, SALVADOR SANCHEZ CEREN, nombró a partir de esa misma fecha, como Director General del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, al Doctor RICARDO CEA ROUANET, el cual fue publicado en el Diario Oficial número CIENTO SIETE, Tomo CUATROCIENTOS TRES de fecha once de junio de dos mil catorce. y C) De ser legítima y suficiente la personería con la que actúa la señora **MARTA NADYREE RAMOS MARTINEZ**, por haber tenido a la vista la documentación siguiente: a) Certificación notarial del Testimonio de la Escritura Matriz de Constitución de la sociedad **LA COCINA DE LA ABUELA, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.**, otorgada en la ciudad de Usulután, a las siete horas y treinta minutos del día seos de mayo de dos mil catorce, ante los oficios notariales de Edna Armida Meléndez Aparicio, inscrita en el Registro de Comercio al número **SESENTA Y NUEVE** del Libro **TRES MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS**, del Registro de Sociedades, en la cual consta que la sociedad en referencia es de la naturaleza, denominación y domicilio según se ha expresado, que ha sido constituida por un plazo indeterminado, que

dentro de su finalidad social se encuentra el objeto del instrumento que antecede, que su administración estará confiada a un Administrador único elegido por la Junta General Ordinaria de Accionistas, quien durará en funciones períodos de cinco años, y quien tendrá a su cargo la Representación Judicial y Extrajudicial, así como el uso de la firma social, pudiendo ejercer todas sus facultades son necesidad de autorización especial. y, b) Certificación notarial de la Credencial de Elección de la nueva Administración de la citada sociedad, inscrita al número SESENTA Y TRES del Libro TRES MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS del Registro de Sociedades, que al efecto lleva el Registro de Comercio, de la que consta que según certificación extendida por el Secretario de la Junta General Ordinaria de Accionistas de **LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.**, señor José Sergio Rodríguez Zelaya, en sesión de Junta General Ordinaria de Accionistas, celebrada en esta ciudad a las nueve horas del día veintiséis de mayo de dos mil quince, acta número cuatro, se acordó nombrar la nueva administración de la referida sociedad, habiendo resultado electa la compareciente, señora Marta Nadyree Ramos Martinez, en calidad de Administradora Única Propietaria para el período de cinco años, con vencimiento al día **veintiséis de mayo de dos mil veinte**; en consecuencia la compareciente se encuentra suficientemente facultada para suscribir instrumentos como el que antecede y la presente acta Notarial. Así se expresaron los comparecientes a quienes expliqué los efectos legales de esta acta notarial que consta de dos hojas de papel simple, y leído que les fue por mí todo lo escrito íntegramente en un sólo acto sin interrupción, ratifican su contenido y firmamos. DOY FE.

