

DEPARTAMENTO DE CONTRATOS Y PROVEEDORES  
SECCION CONTRATACIONES  
NOMBRE: Daniel Arán  
FIRMA: [REDACTED]  
FECHA: 16 SEP 2015  
SELLO:

NEGOCIOS CAMYRAM,  
S.A. DE C.V.

CONTRATO NUMERO G-125/2015  
LICITACIÓN PÚBLICA G-018/2015-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 ZOILA AYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS, conocida por ZOILA HAYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS, mayor de edad, contador, del domicilio de [REDACTED] portador de mi Documento Único de Identidad número [REDACTED] actuando en nombre y representación en mi carácter de Administrador Único de NEGOCIOS CAMPOS Y RAMÍREZ, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE, que puede abreviarse NEGOCIOS CAMYRAM, 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 2015-1071.AGO, asentado en el acta número 3637 de fecha 24 de agosto de 2015, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron treinta y siete (37) códigos de la Licitación Pública número G-018/2015-P/2016, denominada "CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL AMATEPEC Y PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL 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-125/2015, el cual está conformado y sujeto a las cláusulas y condiciones siguientes: PRIMERA. OBJETO: La contratista se obliga para con el Instituto a suministrar raciones alimenticias a los empleados, para asegurar su atención y el bienestar de los pacientes, cumpliendo 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 2015-0573.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 detalle siguiente:

| Nº | CODIGO    | DESCRIPCION SEGÚN CARTEL /<br>SEGÚN OFERTA  | PAIS DE<br>ORIGEN | PRECIO<br>UNITARIO (\$) | CANTIDAD<br>CONTRATADA<br>HASTA POR | MONTO TOTAL<br>HASTA POR (\$) |
|----|-----------|---|-------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1  | 121002074 | DESAYUNO PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA NORMAL O<br>CORRIENTE- HOSPITAL GENERAL   | EL SALVADOR       | \$2.89                  | 35,001                              | \$101,152.89                  |
| 2  | 121002075 | ALMUERZO PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA NORMAL O<br>CORRIENTE- HOSPITAL GENERAL   | EL SALVADOR       | \$3.67                  | 37,494                              | \$137,602.98                  |
| 3  | 121002076 | CENA PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA NORMAL O<br>CORRIENTE- HOSPITAL GENERAL       | EL SALVADOR       | \$2.89                  | 35,000                              | \$101,150.00                  |
| 4  | 121002077 | DESAYUNO PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA-<br>HOSPITAL GENERAL          | EL SALVADOR       | \$3.10                  | 42,758                              | \$132,549.80                  |
| 5  | 121002078 | ALMUERZO PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA-<br>HOSPITAL GENERAL          | EL SALVADOR       | \$3.17                  | 44,469                              | \$140,966.73                  |
| 6  | 121002079 | CENA PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA-<br>HOSPITAL GENERAL              | EL SALVADOR       | \$3.10                  | 41,000                              | \$127,100.00                  |
| 7  | 121002080 | DESAYUNO PARA PACIENTE<br>DIABETICO- HOSPITAL GENERAL                                       | EL SALVADOR       | \$3.10                  | 22,000                              | \$68,200.00                   |
| 8  | 121002081 | ALMUERZO PARA PACIENTE<br>DIABETICO- HOSPITAL GENERAL                                       | EL SALVADOR       | \$3.17                  | 22,500                              | \$71,325.00                   |
| 9  | 121002082 | CENA PARA PACIENTE DIABETICO-<br>HOSPITAL GENERAL   | EL SALVADOR       | \$3.10                  | 22,000                              | \$68,200.00                   |
| 10 | 121002083 | REFRIGERIO PARA PACIENTE-<br>HOSPITAL GENERAL   | EL SALVADOR       | \$2.03                  | 9,001                               | \$18,272.03                   |
| 11 | 121002084 | DIETA DE LIQUIDOS CLAROS PARA<br>PACIENTES- HOSPITAL GENERAL                                | EL SALVADOR       | \$2.61                  | 14,000                              | \$36,540.00                   |
| 12 | 121002085 | DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS<br>PARA PACIENTES- HOSPITAL<br>GENERAL                          | EL SALVADOR       | \$2.61                  | 14,000                              | \$36,540.00                   |
| 13 | 121002096 | DESAYUNO PARA PERSONAL-<br>HOSPITAL AMATEPEC  | EL SALVADOR       | \$2.85                  | 3,505                               | \$9,889.25                    |
| 14 | 121002097 | ALMUERZO PARA PERSONAL-<br>HOSPITAL AMATEPEC  | EL SALVADOR       | \$3.55                  | 69,761                              | \$247,651.55                  |
| 15 | 121002098 | CENA PARA PERSONAL-HOSPITAL<br>AMATEPEC   | EL SALVADOR       | \$2.85                  | 20,423                              | \$58,205.55                   |
| 16 | 121002099 | REFRIGERIO PARA PERSONAL-<br>HOSPITAL AMATEPEC  | EL SALVADOR       | \$2.00                  | 19,680                              | \$39,360.00                   |
| 17 | 121002100 | DESAYUNO PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA NORMAL O<br>CORRIENTE-HOSPITAL AMATEPEC   | EL SALVADOR       | \$2.89                  | 7,146                               | \$20,651.94                   |
| 18 | 121002101 | ALMUERZO PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA NORMAL O<br>CORRIENTE-HOSPITAL AMATEPEC   | EL SALVADOR       | \$3.67                  | 7,878                               | \$28,912.26                   |
| 19 | 121002102 | CENA PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA NORMAL O<br>CORRIENTE-HOSPITAL AMATEPEC       | EL SALVADOR       | \$2.89                  | 7,313                               | \$21,134.57                   |
| 20 | 121002103 | DESAYUNO PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA-<br>HOSPITAL AMATEPEC         | EL SALVADOR       | \$3.10                  | 19,261                              | \$59,709.10                   |
| 21 | 121002104 | ALMUERZO PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA-<br>HOSPITAL AMATEPEC         | EL SALVADOR       | \$3.17                  | 22,840                              | \$72,402.80                   |
| 22 | 121002105 | CENA PARA PACIENTE CON<br>INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA-<br>HOSPITAL AMATEPEC             | EL SALVADOR       | \$3.10                  | 18,215                              | \$56,466.50                   |
| 23 | 121002106 | DESAYUNO PARA PACIENTE<br>DIABETICO-HOSPITAL AMATEPEC                                       | EL SALVADOR       | \$3.10                  | 9,615                               | \$29,806.50                   |
| 24 | 121002107 | ALMUERZO PARA PACIENTE<br>DIABETICO-HOSPITAL AMATEPEC                                       | EL SALVADOR       | \$3.17                  | 10,243                              | \$32,470.31                   |
| 25 | 121002108 | CENA PARA PACIENTE DIABETICO-<br>HOSPITAL AMATEPEC  | EL SALVADOR       | \$3.10                  | 9,395                               | \$29,124.50                   |
| 26 | 121002109 | REFRIGERIO PARA PACIENTE-<br>HOSPITAL AMATEPEC  | EL SALVADOR       | \$2.03                  | 10                                  | \$20.30                       |
| 27 | 121002110 | DIETA LIQUIDOS CLAROS PARA<br>PACIENTE-HOSPITAL AMATEPEC                                    | EL SALVADOR       | \$2.61                  | 5,022                               | \$13,107.42                   |
| 28 | 121002111 | DIETA LIQUIDOS COMPLETOS PARA<br>PACIENTE-HOSPITAL AMATEPEC                                 | EL SALVADOR       | \$2.61                  | 5,765                               | \$15,046.65                   |
| 29 | 121002112 | DIETA BLANDA PARA PACIENTES DE<br>PEDIATRIA CON EDAD ENTRE 6 Y 9<br>MESES-HOSPITAL AMATEPEC | EL SALVADOR       | \$2.56                  | 324                                 | \$829.44                      |

|  |           |  |             |        |       |                       |
|--|-----------|--|-------------|--------|-------|-----------------------|
| 30   | 121002113 | DIETA BLANDA PARA PACIENTES DE PEDIATRIA CON EDAD MAS DE 9 HASTA 12 MESES-HOSPITAL AMATEPEC  | EL SALVADOR | \$2.56 | 272   | \$696.32              |
| 31   | 121002114 | DESAYUNO PARA PACIENTES DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS 12 MESES HASTA 6 AÑOS-HOSPITAL AMATEPEC | EL SALVADOR | \$2.40 | 1,276 | \$3,062.40            |
| 32   | 121002115 | DESAYUNO PARA PACIENTES DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS 6 HASTA 12 AÑOS-HOSPITAL AMATEPEC       | EL SALVADOR | \$2.40 | 199   | \$477.60              |
| 33   | 121002116 | ALMUERZO PARA PACIENTES DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS 12 MESES HASTA 6 AÑOS-HOSPITAL AMATEPEC | EL SALVADOR | \$2.56 | 1,099 | \$2,813.44            |
| 34   | 121002117 | ALMUERZO PARA PACIENTES DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS 6 HASTA 12 AÑOS-HOSPITAL AMATEPEC       | EL SALVADOR | \$2.56 | 178   | \$455.68              |
| 35   | 121002118 | CENA PARA PACIENTES DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS 12 MESES HASTA 6 AÑOS-HOSPITAL AMATEPEC     | EL SALVADOR | \$2.40 | 1,161 | \$2,786.40            |
| 36   | 121002119 | CENA PARA PACIENTES DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS 6 HASTA 12 AÑOS-HOSPITAL AMATEPEC           | EL SALVADOR | \$2.40 | 146   | \$350.40              |
| 37   | 121002121 | DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTES DE PEDIATRIA-HOSPITAL AMATEPEC                    | EL SALVADOR | \$2.56 | 303   | \$775.68              |
| <b>MONTO TOTAL HASTA POR:</b>  |           |  |             |        |       | <b>\$1,785,805.99</b> |
| 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 **UN MILLON SETECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS CINCO DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA CON NOVENTA Y NUEVE CENTAVOS DE DOLAR**, el cual incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios.

**TERCERA: VIGENCIA DEL CONTRATO, PLAZO DE EJECUCIÓN Y ORDEN DE INICIO.** I) **VIGENCIA DEL CONTRATO.** La vigencia del contrato será de **DOCE (12) meses** contados a partir de su firma, es decir, desde el día siete de septiembre de dos mil quince, hasta el día siete de septiembre de dos mil dieciséis. II) **PLAZO DE EJECUCION.** 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 del Contrato dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la firma del mismo, 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 del Contrato Informará a 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, SUPERVISIÓN DEL SERVICIO Y RECEPCION DEL SERVICIO.** I) **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.** El Administrador del contrato para el Hospital Amatepec será el Director del Centro de Atención o

a quien designe y para el Hospital General será el Jefe Médico de La Unidad de Soporte Nutricional quienes serán los responsables 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) SUPERVISIÓN DEL SERVICIO.** 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 y/o enfermera quien ejerza dicha función. 2. El ISSS realizará visitas de campo a la planta de producción sin previo aviso. Para tal efecto será la Nutricionista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería y/o Administración quienes son objeto de esta Licitación, para supervisar que la Contratista cumpla con los estándares solicitados en la base de la Licitación Pública en referencia, de lo cual informara por escrito a las autoridades del centro de atención. 3. Los resultados negativos de las supervisiones realizadas de acuerdo al numeral 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. 4. 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. 5. El sistema de control de las raciones servidas lo realizará la nutricionista o personal designado por el Director del Centro de Atención. En el caso del Hospital General será el Jefe Médico de la Unidad de Soporte Nutricional quien designara a la persona para ejercer dicho control. **III) RECEPCIÓN DEL SERVICIO.** El responsable de la recepción del servicio será la Nutricionista en cada Centro de Atención al que se le brinda el servicio quien firmará de recibido a satisfacción. Además en el caso del Hospital Amatepec será el Director del Hospital el encargado de Administrar el contrato o a quien designe; para el caso del Hospital General será el Jefe Médico de la Unidad de Soporte Nutricional 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 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 la Licitación Pública previamente relacionada; 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: **I) OBLIGACIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** 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 centros 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. 16 de la base de la Licitación Pública), 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 recibe 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 y 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 cedazos 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 depositarios 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 del 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 de acuerdo al numeral 4.3.68 de la base de licitación; así mismo, lo anterior no exime la responsabilidad del contratista de contar con los equipos propios necesarios para prestar el servicios de acuerdo a lo plasmado en esta base de licitación o para brindar un servicio con una mejor calidad. 22. La contratista deberá contar con un Licenciado en Nutrición, responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena). 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 sub apartado 4.2.7 de la base de la Licitación Pública. 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 ó 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 siguientes:

| TIEMPO DE COMIDA | HORARIO  |
|------------------|--|
| DESAYUNO         | Durante el periodo comprendido entre las 6:00 p.m. hasta las 11:30 p.m. del día anterior |
| ALMUERZO         | De 8:00 a.m. a 10:00 a.m. del mismo día  |
| CENA             | Hasta las 2:00 p.m. del mismo día  |

29. El personal que brinde 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 sujeto 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 respectiva base de Licitación; y hacerlo del conocimiento del nutricionista institucional. 33. La base de licitación incluye: 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; y menú pediátrico según edad; patrones de refrigerio para personal y paciente, los cuales fueron considerados al momento de ofertar (Anexo No. 13, 14 y 15 de la base de la Licitación Pública en referencia) y se requiere que el servicio se apegue a lo detallado en dicha base de la licitación. 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 y 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 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 por parte de la contratista deberá presentarse puntualmente a sus labores. 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; y 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. 17 de la base de la Licitación Pública). 40 La contratista deberá cumplir con el siguiente horario de servicio de alimentación:

| TIEMPO DE COMIDA | PACIENTE              | PERSONAL              |
|------------------|-----------------------|-----------------------|
| Desayuno         | 7:00 a.m. - 8:00 a.m. | 7:00 a.m.- 8:00 a.m.  |
| Almuerzo         | 12:00 p.m. - 1:00 pm. | 12:00 p.m.- 2:00 p.m. |
| Cena             | 5:00 p.m. - 6:00 pm.  | 5:30 pm - 7:00 p.m.   |
| Refrigerio       |                       | 10:00p.m - 11:00 p.m. |

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 de fruta natural preparado con agua helada purificada y sin hielo. 46. Los vegetales deberán ser cocidos y en el caso de servir frutas estas 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 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 preparado 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 4.2.2 de las obligaciones del Ofertante de la base de la Licitación Pública relacionada, la contratista está 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 Administrador del contrato 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 Administrador del contrato 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:

| <b>PACIENTES Y PERSONAL</b>           |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>a)</b>                             | <b>COMPOSICION NUTRICIONAL - CALORIAS: 2,200 AL DIA</b> |
|                                       | 275 Gramos de Carbohidratos (50%)                       |
|                                       | 110 Gramos de Proteínas (20%)                           |
|                                       | 73.3 Gramos de Grasa (30%)                              |
| <b>b)</b>                             | <b>DISTRIBUCION CALORICA POR TIEMPO DE COMIDA</b>       |
|                                       | Desayuno = 800 Calorías (36%)                           |
|                                       | Almuerzo = 790 Calorías (35%)                           |
|                                       | Cenas = 655 Calorías (29%)                              |
| <b>PACIENTES Y PERSONAL DIABETICO</b> |   |
| <b>a)</b>                             | <b>COMPOSICION NUTRICIONAL - CALORIAS: 2,200 AL DIA</b> |
|                                       | 213 Gramos de Carbohidratos (50%)                       |
|                                       | 85 Gramos de Proteínas (20%)                            |
|                                       | 57 Gramos de Grasa (30%)                                |
| <b>b)</b>                             | <b>DISTRIBUCION CALORICA POR TIEMPO DE COMIDA</b>       |
|                                       | Desayuno = 544 Calorías (32%)                           |
|                                       | Almuerzo = 612 Calorías (36%)                           |
|                                       | Cenas = 544 Calorías (32%)                              |

55. La contratista deberá dar cumplimiento al patrón de menús y sus especificaciones para

dieta corriente y terapéutica, de acuerdo al siguiente detalle:

| PATRON DE 2,200 CALORIAS PARA PACIENTES Y PERSONAL |              |          |          |      |
|--|--------------|----------|----------|------|
| ALIMENTOS  | INTERCAMBIOS | DESAYUNO | ALMUERZO | CENA |
| PANES Y CEREALES                                   | 10           | 4        | 3        | 3    |
| FRUTAS   | 7            | 2        | 3        | 2    |
| VEGETALES  | 2            | -        | 1        | 1    |
| CARNES   | 10           | 3        | 4        | 3    |
| LECHE DESCREMADA                                   | 1            | 1        | -        | -    |
| GRASAS   | 3            | 1        | 1        | 1    |

En cena para personal se incluirá café.

| PATRON DE 1,700 CALORIAS PARA PACIENTES DIABETICOS |              |          |          |      |
|--|--------------|----------|----------|------|
| ALIMENTOS  | INTERCAMBIOS | DESAYUNO | ALMUERZO | CENA |
| LECHE DESCREMADA                                   | 1            | 1        | 0        | 0    |
| PANES Y CEREALES                                   | 7            | 2        | 2        | 3    |
| FRUTAS   | 3            | 1        | 1        | 1    |
| VEGETALES  | 2            | -        | 1        | 1    |
| CARNES   | 10           | 3        | 4        | 3    |
| GRASAS   | 2            | -        | 1        | 1    |

| ESPECIFICACIONES PARA PACIENTES |   |
|---------------------------------|---|
| ESPECIFICACION                  | DETALLE   |
| LACTEOS                         | Leche descremada al 2.0% para dieta corriente y descremada al 1.0% de grasa para dieta terapéutica , yogurt consistencia sólida o líquida de presentación individual<br>Queso procesado blanco, queso cremado, queso duro blando(empacado al vacío), queso fresco y requesón  |
| CARNES                          | Magra: Lonja de curvina, dorado o mero (No tiburoncillo ni anguila), pollo sin piel, salón, posta pacha, posta negra, aleta, posta de yugo.<br>Semi-gorda: lomo rollizo, lomo pacho, angelina, choquesuela, embutidos no ahumados (Jamón de pavo, jamón virginia o de pollo, salchicha de pavo o de pollo), huevo de gallina (de un peso neto que oscile entre 80 y 100 gramos) |
| ACEITES Y/O GRASAS              | Crema pura pasteurizada , aceite vegetal (canola, maíz, girasol y soya), aceite de oliva extra virgen para vinagretas y aderezos  |
| BEBIDAS                         | Para los desayunos será leche y para las cenas la bebida será caliente (atol o té). En todos los almuerzos deberá incorporarse 8 onzas de caldo o consomé, preparados en forma natural, servido en vaso de 10 onzas con tapadera.<br>Para el almuerzo del paciente podrá incorporarse 8 onzas de jugo de fruta procesada individual y para el paciente diabético bebida light.  |
| VARIOS                          | El pure de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga productos artificiales.   |

| ESPECIFICACIONES PARA PERSONAL |   |
|--------------------------------|---|
| ESPECIFICACION                 | DETALLE   |
| LACTEOS                        | Leche descremada al 2.0%, Queso procesado blanco, queso cremado, queso duro blando (empacado al vacío), queso fresco y requesón, (todos los lácteos deben ser pasteurizados).   |
| CARNES                         | Magra: pescado, lonja de curvina, dorado o mero (No tiburoncillo ni anguila), mariscos sin cáscara, pollo sin piel, salón, posta pacha, posta negra, aleta, posta de yugo<br>Semi-gorda: lomo rollizo, lomo pacho, angelina, choquesuela, chuleta de res, pollo, embutidos no ahumados (jamón de pavo, jamón virginia o de pollo, salchicha de pavo o de pollo), huevo de gallina (de un peso neto que oscile entre 80 Y 100gramos) |
| ACEITES Y/O GRASAS             | Crema pura, aceite vegetal (canola, maíz, girasol y soya), aceite de oliva extravirgen para vinagretas y aderezos   |
| BEBIDAS                        | En todas las cenas la bebida será frías o calientes.<br>En todos los almuerzos se servirá refresco procesados de 8 onzas.   |

|        |   |
|--------|---|
|        | En todos los almuerzos deberá incorporarse 8 onzas de caldo o consomé, preparados en forma natural, servidos en vaso de 10 onzas con tapadera     |
| VARIOS | El pure de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga productos artificiales. |

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 siguiente:

| TIPO DE ALIMENTO   | FRECUENCIA/SEMANA |
|--|-------------------|
| <b>SOPA: PLATO UNICO</b><br>Este deberá ser acompañado por su guarnición (lácteos: queso duro o crema, arroz o sustituto, aguacate, Vegetales, embutidos).                               | 1                 |
| <b>POLLO</b><br>Aplicándole diferentes métodos de cocción y diferente sazón a este plato fuerte (homeado, a la plancha, guisado, asado, etc.) para variar los cuatro menús.              | 2                 |
| <b>PESCADO O MARISCOS</b><br>Aplicándole diferentes métodos de cocción y diferente sazón a este plato fuerte (homeado, a la plancha, guisado, asado, etc.) para variar los cuatro menús. | 11                |
| <b>CARNES ROJAS</b><br>Aplicándole diferentes métodos de cocción y diferente sazón a este plato fuerte (homeado, a la plancha, guisado, asado, etc.) para variar los cuatro menús.       | 2                 |
| <b>PASTA O RELLENO</b><br>Al servir pasta o relleno ésta deberá incluir la cantidad solicitada de intercambios de proteínas (4 onzas).   | 1                 |

57. El contratista deberá dar cumplimiento a los intercambios para Refrigerio nocturno para personal y refrigerio para pacientes de acuerdo a las especificaciones siguientes:

| ALIMENTO                 | INTERCAMBIOS PERSONAL | INTERCAMBIO PACIENTE |
|--------------------------|-----------------------|----------------------|
| PANES Y CEREAL           | 3                     | 2                    |
| LACTEOS Y/O EMBUTIDOS    | 2                     | 1                    |
| CAFÉ CON AZUCAR          | 1                     | -                    |
| ATOL, TE O JUGO DE FRUTA | -                     | 1                    |

58. Las DIETAS TERAPÉUTICAS podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoprotéica, , hipocalórica, 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. Las dietas hiperprotéica e hiperkalórica se servirán como dietas corrientes. 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 informara 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. La contratista deberá basarse en los tipos de menús cíclicos pediátricos que se detallan según las edades: para niños y niñas de seis (6) a nueve (9) meses, menú para niños y niñas de más de nueve meses (9) a doce (12) meses, menú para niños y niñas de más de un año (1) a seis años (6) y de más seis años (6) a doce (12) años (Anexo No. 13 de la base de la Licitación Pública). Dichos menús estarán sujetos a modificación según prescripciones pediátricas. 62. Dejará dieta servida en material desechable térmico ó material reutilizable debidamente cubierto de acuerdo a lo estipulado en el sub apartado 4.2.4 del numeral 4. TERMINOS DE REFERENCIA de la Base de la Licitación Pública relacionada, con su debida protección para los casos en que el personal por motivos de trabajo no se encuentre en su respectivo lugar. 63. La nutricionista, podrá rechazar alimentos que no cumplan con las propiedades organolépticas y deberá ser sustituido inmediatamente por otro alimento con similar composición nutricional. 64. El ISSS pagará únicamente por plato servido (pacientes y/o personal). 65. Con relación al sub apartado 4.2.10 del numeral 4. TERMINOS DE REFERENCIA de la base de la Licitación Pública, la contratista deberá cumplir las especificaciones y los patrones de menús establecido. 66. 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 ATENCION (mínimo 1 vehículo para cada centro de atención). 67. 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 sub apartado 4.2.4 del apartado 4.2 OBLIGACIONES DEL OFERTANTE del numeral 4. TERMINOS DE REFERENCIA de la base de la Licitación Pública. 68. La Contratista deberá contar con un Refrigerador (para mantener las Dietas Líquidas gelatinas, flanes, postres y Lácteos), y un freezer ó congelador (para mantener paletas y sorbetes); así como proporcionar Carros Térmicos, para la distribución de alimentos a pacientes y mesa térmica para la distribución de alimentos a personal, según se detalla a continuación:

| <b>EQUIPOS SOLICITADOS</b>                 | <b>HOSPITAL AMATEPEC</b> | <b>HOSPITAL GENERAL</b> |
|--|--------------------------|-------------------------|
| <b>CARRO TRANSPORTADOR BANDEJA SERVIDA</b> | <b>3</b>                 | <b>12</b>               |
| <b>CONGELADOR O FREEZER</b>                | <b>1</b>                 | <b>1</b>                |
| <b>CARROS TÉRMICOS</b>                     | <b>3</b>                 | <b>6</b>                |
| <b>REFRIGERADOR</b>                        | <b>1</b>                 | <b>1</b>                |
| <b>MESA TERMICA</b>                        | <b>1</b>                 | <b>NO</b>               |

Estos son equipos mínimos solicitados por cada Centro de Atención; lo anterior no exime la

responsabilidad de la contratista de contar con los equipos propios necesarios para prestar el servicio de acuerdo a lo plasmado en esta base de licitación o para brindar un servicio con una mejor calidad. 69. 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 administradores 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. 70. La contratista deberá contar con un filtro purificador de ozono para purificar el agua o utilizar agua envasada purificada. 71. 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 y Asistencia Social. 72. 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 ó cena para el personal con diagnóstico de diabetes mellitus. 73. 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 3.1 del numeral 3. **EVALUACION DE LA OFERTA 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 Base de la Licitación Pública aludida. 74. 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. 75. La contratista acepta que en caso 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) REDISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS CONTRATADAS.** 1) 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. 2) 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. III) **RECEPCION DE LOS PRODUCTOS A SATISFACCIÓN.** La recepción de los productos contratados se efectuará de conformidad con las condiciones que se detallan a continuación: a) Presentación de factura con nombre, firma y sello del Administrador del Contrato y del proveedor, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por, debiendo facturar al finalizar el mes la sumatoria de todas las entregas parciales; b) El documento que acredita la recepción de los bienes por parte del ISSS es el Acta de Recepción, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por; y c) Para emisión y firma de las Actas de Recepción es necesario que los productos contratados se encuentren completamente recibidos. **SEXTA: 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 a la 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) El administrador del contrato de cada Centro de Atención designará una persona para la elaboración del resumen mensual de dietas servidas, 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, El administrador del contrato 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 sub apartado 4.2.4 del apartado 4.2 OBLIGACIONES DEL OFERTANTE del numeral 4. TERMINOS DE REFERENCIA de la Base de la Licitación Pública relacionada, el costo de las pruebas microbiológicas correrá por

cuenta del ISSS. **SEPTIMA: 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. **OCTAVA: FORMA Y TRAMITE DE PAGO.** La contratista autoriza expresamente al Instituto para le descuento de cualquier pago pendiente todo 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: 1) Factura duplicado-cliente con IVA incluido, firmada y sellada por el responsable de la recepción. 2) Fotocopia del Contrato suscrito con el ISSS y para el primer pago anexar fotocopia de Constancia de Recepción a satisfacción de la Garantía de Cumplimiento de Contrato, emitida por la Jefatura del Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI. 3) Acta de recepción original firmada y sellada a entera satisfacción del ISSS. y, 4) Último recibo por pago de cotizaciones del Régimen de Salud del ISSS, que demuestre que no se encuentra en mora. 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 presente contrato y hasta la finalización del mismo. 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-125/2015 y hasta su finalización. 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. **DECIMA: 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 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 2015-1071.AGO, asentado en el acta número 3637 de fecha 24 de agosto de 2015, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron treinta y siete (37) códigos de la Licitación Pública número G-018/2015-P/2016, denominada "CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL AMATEPEC Y PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL 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 2015-0573.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 a la contratista de las sanciones que correspondan, por cualquiera de las siguientes causales: a) Por la entregar de bienes diferentes a lo contratado; b) Por incumplimiento en los estándares de calidad establecidos en la Base de Licitación respectiva; c) Por el rechazo de los bienes hasta dos veces de un mismo producto, 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; y, 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 las garantías indicadas en el inciso anterior 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 o servicios rechazados. **III) PUBLICIDAD.** Cuando la contratista incumpla sus obligaciones contractuales y a raíz de lo cual se provocara una situación de desabastecimiento, falta de servicio de alimentación para pacientes o personal del ISSS, o 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 desabastecimiento, falta de servicio de alimentación para pacientes o personal o 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 SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.** Todas aquellas diferencias y conflictos que surjan durante la ejecución del 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. Intentado el Arreglo Directo sin hallarse solución a las diferencias y conflictos, la resolución de los mismos se someterá al conocimiento de la autoridad jurisdiccional, 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 direcciones de correo electrónico siguientes: [REDACTED] En fe de lo cual suscribimos el presente contrato, en la ciudad de San Salvador, a los siete días del mes de septiembre de dos mil quince.

  
DR. RICARDO CEA ROUANET  
DIRECTOR GENERAL - ISSS

[REDACTED]  
SRA. ZOILA AYDÉE RAMÍREZ DE CAMPOS  
CONTRATISTA



[REDACTED]

En la ciudad de San Salvador, a las diez horas con veintiséis minutos del día siete de septiembre de dos mil quince. Ante mí, **DELMY JANETTE ROMERO GONZÁLEZ**, 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 "El 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 **ZOILA AYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS**, conocida por **ZOILA HAYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS**, de [REDACTED] años de edad, contador, del domicilio de [REDACTED], a quien no conozco pero en este acto identifico por medio de su Documento Único de Identidad número [REDACTED] [REDACTED] actuando en su carácter de Administrador Único de **NEGOCIOS CAMPOS Y RAMÍREZ, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. DE C.V.**, de nacionalidad [REDACTED] con Número de Identificación Tributaria [REDACTED] [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 once hojas de papel simple, de conformidad con el Acuerdo de Consejo Directivo del Instituto número **DOS MIL QUINCE – UN MIL SETENTA Y UNO.AGO.**, asentado en el acta número **TRES MIL SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE**, de fecha **VEINTICUATRO DE AGOSTO DE DOS MIL QUINCE**, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron treinta y siete códigos de la Licitación Pública número **G-CERO DIECIOCHO/DOS MIL QUINCE-P/DOS MIL DIECISÉIS**, denominada "CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL AMATEPEC Y PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL DEL ISSS", cuya disponibilidad presupuestaria fue establecida al inicio del proceso de compra; el contrato estará vigente por un plazo de doce meses contados a partir de la suscripción del mismo, es decir, desde el día siete de septiembre de dos mil quince hasta el siete de septiembre de dos mil dieciséis; el monto total del contrato es hasta por la cantidad de **UN MILLON SETECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS CINCO DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA CON NOVENTA Y NUEVE 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, sometándose 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 mí





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.- En consecuencia el Doctor RICARDO CEA ROUANET está facultado legalmente para suscribir instrumentos como el que antecede y actos como el presente; y C) De ser legítima y suficiente la personería con la que actúa ZOILA AYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS, conocida por ZOILA HAYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS, por haber tenido a la vista: a) Certificación notarial del Testimonio de la Escritura**

f

Matriz de Constitución de **LACTEOS CAMPOS Y RAMÍREZ, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE** que puede abreviarse **LACTEOS CAMYRAM, S.A. DE C.V.**, otorgada en esta ciudad a las dieciséis horas y treinta minutos del día uno de enero de mil novecientos ochenta y cinco, ante los oficios del notario Salvador Humberto Rosales, inscrita bajo el número **CUARENTA Y UNO** del Libro **CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS** del Registro de Sociedades del Registro de Comercio, en la que consta que la denominación de la sociedad y su naturaleza son las antes dichas, que la nacionalidad de la sociedad es salvadoreña, su domicilio la ciudad de San Salvador, que su plazo es Indeterminado que dentro de sus finalidades está la celebración de Instrumentos como el que antecede y actos como el presente, que la representación legal de la sociedad corresponde a su Administrador Único Propietario; b) Certificación notarial del Testimonio de la Escritura Matriz de Modificación al Pacto Social de **LACTEOS CAMYRAM, S.A. DE C.V.**, celebrada en esta ciudad, a las once horas del día veintisiete de Agosto de dos mil, ante los oficios de la notario Blanca Mercedes López Meléndez, inscrita bajo número **OCHO** del Libro **UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y CINCO** del Registro de Sociedades del Registro de Comercio, en la que consta que la denominación de la sociedad fue modificada de **LACTEOS CAMYRAM, S.A. DE C.V.**, a **NEGOCIOS CAMPOS Y RAMÍREZ, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. DE C.V.**; c) Certificación Notarial del Testimonio de la Escritura Matriz de Modificación al Pacto Social de **NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. DE C.V.**, celebrada en esta ciudad, a las catorce horas y treinta minutos del día veintiocho de Octubre de dos mil nueve, ante los oficios del Notario Jose Manuel Archilla, inscrita bajo número **CIENTO DIEZ** del Libro **DOS MIL QUINIENTOS SIETE** del Registro de Sociedades del Registro de Comercio, mediante la cual se modificaron las clausulas **TERCERA, QUINTA, SEXTA, DECIMA QUINTA, VIGÉSIMA TERCERA, TRIGÉSIMA CUARTA Y TRIGÉSIMA OCTAVA** de dicho pacto social, disposiciones entre las que se encuentra relativo al período en que ejercerá su cargo el Administrador Único de la Sociedad, estableciéndose un periodo de siete años; d) Credencial de Elección de Administrador Único, Propietario y Suplente de **NEGOCIOS CAMPOS Y RAMIREZ, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE**, inscrita al número **CIENTO VEINTICUATRO** del Libro **DOS MIL QUINIENTOS SESENTA Y DOS** del Registro de Sociedades del Registro de Comercio, en donde consta que según acta número veinte de Junta General de Accionistas, de sesión celebrada en esta ciudad a las nueve horas del día diecisiete de abril de dos mil diez, se acordó reelegir a la señora **ZOILA AYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS**, conocida por **ZOILA HAYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS**, como





Administrador Único Propietario de la mencionada sociedad para un período de siete años con vencimiento al día dieciséis de junio de dos mil diecisiete; en consecuencia, la compareciente se encuentra suficientemente facultada para otorgar instrumentos como el que antecede y suscribir actos como el presente. Así se expresaron los comparecientes a quienes expliqué los efectos legales de esta acta notarial que consta de tres 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.**



