

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

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

CONTRATO NUMERO G-126/2015
LICITACIÓN PÚBLICA N° G-023/2015-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 2015-1069.AGO., asentado en el acta número 3637 de fecha 24 de agosto de 2015, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron veintiséis (26) códigos de la Licitación Pública número **G-CERO VEINTITRES/DOS MIL QUINCE-P/DOS MIL DIECISEIS**, denominada "CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS DE PUERTO EL TRIUNFO Y LA UNIÓN Y HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL 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-126/2015**, 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 y a los pacientes, 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 2015-0637.JUN, contenido en el Acta 3625 de fecha 08 de Junio 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	CANTIDAD DE RACIONES SOLICITADAS (EN CARTEL)	CANTIDAD DE RACIONES CONTRATADAS	PRECIO UNITARIO	MONTO HASTA POR
1	121002175	ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	64,500	62,000	\$ 4.25	\$ 263,500.00
2	121002178	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	21,800	20,000	\$ 3.95	\$ 79,000.00
3	121002177	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	14,900	14,500	\$ 2.48	\$ 35,960.00
4	121002178	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	23,925	22,500	\$ 3.90	\$ 87,750.00
5	121002179	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	21,100	21,100	\$ 4.25	\$ 89,675.00
6	121002180	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	22,900	22,717	\$ 3.95	\$ 89,732.15
7	121002181	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	11,555	11,555	\$ 3.90	\$ 45,084.50
8	121002182	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	10,170	10,170	\$ 4.25	\$ 43,222.50
9	121002183	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	10,565	10,565	\$ 3.95	\$ 41,731.75
10	121002184	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	5,830	5,830	\$ 3.95	\$ 23,028.50
11	121002185	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	5,580	5,580	\$ 4.25	\$ 23,715.00
12	121002186	CENA PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	5,670	5,670	\$ 3.95	\$ 22,398.50
13	121002187	REFRIGERIO PARA PACIENTE - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	320	320	\$ 2.43	\$ 777.60
14	121002188	DIETA DE LIQUIDOS CLAROS PARA PACIENTE - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	1,710	1,710	\$ 3.93	\$ 6,720.30
15	121002189	DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE - HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	3,870	3,870	\$ 3.93	\$ 15,209.10

Nº	CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD DE RACIONES SOLICITADAS (EN CARTEL)	CANTIDAD DE RACIONES CONTRATADAS	PRECIO UNITARIO	MONTO HASTA POR
16	121002363	DIETA BLANDA PARA PACIENTES DE PEDIATRIA DE 6 A 8 MESES PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	305	305	\$ 2.58	\$ 786.90
17	121002364	DIETA BLANDA PARA PACIENTES DE PEDIATRIA DE MAS DE 8 MESES HASTA 12 MESES PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	208	205	\$ 2.58	\$ 528.90
18	121002365	DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD MÁS DE 12 MESES HASTA 6 AÑOS HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	1,110	1,110	\$ 2.48	\$ 2,752.80
19	121002366	DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD MAS DE 6 AÑOS HASTA 12 AÑOS HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	280	280	\$ 2.48	\$ 694.40
20	121002367	ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA EDAD MÁS DE 12 MESES HASTA 6 AÑOS HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	860	860	\$ 2.58	\$ 2,218.80
21	121002368	ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD MAS DE 6 HASTA 12 AÑOS PARA HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	220	220	\$ 2.58	\$ 567.60
22	121002369	CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD MÁS DE 12 MESES HASTA 6 AÑOS HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	915	915	\$ 2.48	\$ 2,269.20
23	121002370	CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE 6 HASTA 12 AÑOS HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	240	240	\$ 2.48	\$ 595.20
24	121002371	DIETA LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE DE PEDIATRIA PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	50	50	\$ 2.58	\$ 129.00
25	121002372	REFRIGERIO PARA DONANTES DE SANGRE DEL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	1,180	1,180	\$ 2.20	\$ 2,596.00
26	121002373	REFRIGERIO PARA PARA PACIENTES DE HEMODIALISIS DEL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	16,500	16,500	\$ 2.50	\$ 41,250.00
MONTO TOTAL HASTA POR:						\$921,871.70
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 **NOVECIENTOS VEINTIÚN MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y UN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON SETENTA CENTAVOS DE DÓLAR**, 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 quince (15) meses contados a partir de su firma, es decir desde el día siete de septiembre de dos mil quince hasta el día siete de diciembre de dos mil dieciséis. II) **PLAZO DE EJECUCION.** El plazo

de la ejecución del servicio será por un plazo de nueve (09) 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 del plazo de cinco (5) 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 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 Y RECEPCION DEL

SERVICIO. I) ADMINISTRADOR DEL CONTRATO. El Administrador del contrato será el Director del Centro de Atención o a quien este designe quien será responsable 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 el 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 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 5.4.1. de la Base de Licitación respectiva, 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) **RECEPCION DEL SERVICIO.** El responsable de la recepción del servicio será el Director de cada Centro de Atención 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 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 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: 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 al Administrador del Contrato. Esto también aplicará para los empleados que ingresen durante la vigencia del contrato. 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. 8 de la base). 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 servirá 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 acoplo 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 de acuerdo al apartado 5.2.68 de los presentes términos técnicos de la respectiva Base de Licitación: así mismo, lo anterior no exime la responsabilidad de la 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 permanentemente con dos (2) Licenciados en Nutrición, responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación para el Hospital Regional San Miguel. Además, se coordinará con la nutricionista y/o personal médico y de enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado. Debiendo presentar al Administrador del Contrato, el Número de Junta de Vigilancia de la Profesión Médica (JVPM) otorgado por el Consejo Superior de Salud Pública. 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 el personal necesario para brindar la alimentación tanto para personal como para pacientes, descritos en el numeral 5.1.7 relativo a las Obligaciones del Ofertante de la correspondiente Base de Licitación. 24) Para la distribución de raciones alimenticias al personal, la contratista deberá utilizar el sistema de reparto adecuado a la necesidad de cada Centro de Atención, para lo cual se coordinará con el personal designado 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

f

hábiles. 27) La contratista deberá estar en la capacidad y contar un 20% de comidas 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 y/o personal 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, el ISSS por su parte, 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. 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 el 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, con copia al Administrador del Contrato, y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI cuando aplique. 32) La contratista deberá 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 Administrador del Contrato. 33) La contratista al brindar el servicio de alimentación deberá apegarse a lo detallado en el presente contrato y lo descrito en la respectiva Base de Licitación respecto de: el 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. 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 ó El Ministerio de Salud Pública y Asistencia 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.). 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 pasteurizados 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 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. 9 de la Base de Licitación). 40) La contratista que resulte adjudicada deberá cumplir con el siguiente horario de servicio de alimentación:

TIEMPO DE COMIDA	PACIENTE	PERSONAL
Desayuno	-----	7:00 a.m.- 8:00 a.m.
Almuerzo	12:00 m.d. - 1:00 p.m.	12:00 m.d. - 2:00 p.m.
Cena	5:30 p.m. - 6:30 p.m.	5:30 p.m. - 7:00 p.m.
Refrigerio Personal		8:30 p.m. - 9:30 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 no naturales 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 helada purificada sin hielo elaborado con la misma por la empresa contratista. 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 Subnumeral 1.1 del numeral 1. DOCUMENTACION TECNICA A PRESENTAR CON LA OFERTA de la Base de Licitación en referencia, 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 Director del Centro de Atención, o persona que este designe para su verificación, además, deberá contener la firma de la nutricionista institucional (cuando aplique), 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:

PACIENTES Y PERSONAL	
a)	COMPOSICIÓN NUTRICIONAL - CALORÍAS: 2,200 AL DÍA
	275 Gramos de Carbohidratos (50%)
	110 Gramos de Proteínas (20%)
	73.3 Gramos de Grasa (30%)
b)	DISTRIBUCIÓN CALÓRICA POR TIEMPO DE COMIDA
	Desayuno = 770 Calorías (35%)
	Almuerzo = 720 Calorías (32.5%)
	Cenas = 720 Calorías (32.5%)
PACIENTES Y PERSONAL DIABÉTICO	
a)	COMPOSICIÓN NUTRICIONAL - CALORÍAS: 1,700 AL DÍA
	213 Gramos de Carbohidratos (50%)
	85 Gramos de Proteínas (20%)
	57 Gramos de Grasa (30%)
b)	DISTRIBUCIÓN CALÓRICA POR TIEMPO DE COMIDA
	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 a detalle:

PATRON DE 2,200 CALORÍAS PARA PACIENTES Y PERSONAL

	INTERCAMBIOS	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
PANES Y CERALES	11	4	3	4
FRUTAS	6	2	2	2
VEGETALES	3	-	2	1
CARNES	10	3	4	3
LECHE SEMIDESCREMADA	1	1	-	-
GRASAS	5	1	2	2

PATRON DE 1,700 CALORIAS PARA PACIENTES DIABETICOS

ALIMENTOS	INTERCAMBIOS	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
LECHE DESCREMADA	1	1	0	0
PANES Y CERALES	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:

Se puede hacer intercambio de la bebida fría por agua embotellada purificada, si así se requiere.

ESPECIFICACIÓN DETALLE

LÁCTEOS	Leche semi 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 (botella o vaso) Queso procesado blanco, queso cremado, queso duro blando (empacado al vacío), queso fresco y requesón.(todos los lácteos deben ser pasteurizados).
CARNES	Magra: Lonja de curvina, dorado o mero (No tiburoncillo ni anguilla) , pollo sin piel, salón, posta pacha, posta negra, aleta, posta de yugo. Semi-gorda: lomo rollizo, lomo pacho, angelina, choquezuela, 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 90 y 100 gramos)
ACEITES Y/O GRASAS	Crema pura pasteurizada , aceite vegetal (canola, maíz, girasol y soya), aceite de oliva extravirgen 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. Para el almuerzo del paciente se incluirá 6.8 onzas de jugo de fruta procesado 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

ESPECIFICACIÓN	DETALLE
LÁCTEOS	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 anguilla), mariscos sin cáscara, pollo sin piel, salón, posta pacha, posta negra, aleta, posta de yugo Semi-gorda: lomo rollizo, lomo pacho, angelina, choquezuela, 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 90 Y
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 fría o caliente. En todos los almuerzos se servirá refresco procesados de 6.8 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 puré de papa y las salsas de tomate deberán ser elaboradas únicamente con productos naturales es decir que no contenga productos artificiales.

Se puede hacer intercambio de la bebida fría por agua embotellada purificada, si así se requiere. 56) La Distribución de los Menús Cíclicos (4 Semanas) de las Dietas Corrientes y Terapéuticas, para el tiempo de Almuerzo deberá cumplir con el esquema de plato fuerte siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA/ SEMANA
SOPA: PLATO ÚNICO	1

Cuando aplique, este deberá ser acompañado por una guarnición (lácteos: queso duro y/o crema, arroz o sustituto, aguacate, vegetales, embutidos). Aplicándole diferentes métodos de cocción y diferente sazón a este plato fuerte (horneado, a la plancha, guisado, asado, etc.) para variar los menús.	
POLLO Aplicándole diferentes métodos de cocción y diferente sazón a este plato fuerte (horneado, a la plancha, guisado, asado, etc.) para variar los menús.	2
PESCADO O MARISCOS Aplicándole diferentes métodos de cocción y diferente sazón a este plato fuerte (horneado, a la plancha, guisado, asado, etc.) para variar los menús.	1
CARNES ROJAS Aplicándole diferentes métodos de cocción y diferente sazón a este plato fuerte (horneado, a la plancha, guisado, asado, etc.) para variar los menús.	2
PASTA O RELLENO Al servir pasta o relleno ésta deberá incluir la cantidad solicitada de intercambios de proteínas (4 onzas).	1

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

ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERSONAL	INTERCAMBIO PACIENTE
PANES Y CEREAL	2	2
LACTEOS Y/O EMBUTIDOS	2	1
CAFÉ CON AZUCAR O BEBIDA FRIA	1	-
ATOL, TE O JUGO DE FRUTA	-	1
FRUTAS	1	-

58) Las dietas terapéuticas podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoprotéica, 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 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. 3 de la Base de

Licitación). 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 apartado 5.1.4 de la citada 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. 63) 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. 64) El ISSS pagará únicamente por plato servido (pacientes y/o personal). 65) La contratista deberá cumplir las especificaciones y los patrones de menús establecidos en la correspondiente Base de Licitación. 66) El transporte de la alimentación deberá realizarse a través de un vehículo de transporte cerrado y adecuado y con su Permiso Sanitario vigente, 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). Para el caso del Hospital Regional de San Miguel se requiere como mínimo de 2 vehículos. 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 numeral 5.1. de las OBLIGACIONES DEL OFERTANTE de la respectiva Base de Licitación. 68) La Contratista deberá contar con un Refrigerador (para mantener las Dietas Líquidas gelatinas, flanes, postres y Lácteos), y un freezer o 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 detalla:

EQUIPOS SOLICITADOS	HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL
CARRO TRANSPORTADOR BANDEJA SERVIDA	6
MESA DE ACERO INOXIDABLE	6
BANDEJA CON FLAMERA	6

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 y ozonizador para purificar el agua o utilizar agua envasada purificada, para preparación de bebidas frías y lavado de vegetales que podrían ir crudos en alguna preparación (tomates, cebolla, cilantro, apio, u otros). No se permitirá ensaladas frescas.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. 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 equiplo mínimo descrito en los apartados 3.1.1. y 3.2.1 relativos a la **EVALUACIÓN TÉCNICA 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 Licitación en referencia. 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. **SEXTA: OBLIGACIONES DEL ISSS.** 1) Exigir al contratista copia de examen general de heces del personal manipulador de alimentos.2)Para un mejor control sobre el servicio prestado (cantidad de raciones servidas), se utilizarán los sigulentes 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 allmentación y hoja o libro de control de raciones servidas, que estará ubicado en el

A

comedor de empleados o el área que haya sido asignada para ello, según Manual de Normas y Procedimientos de Alimentación y Dietas. 3) 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. 4) Reportar o solicitar el cambio de personal de la Contratista que presente algún tipo de conducta inapropiada. 5) 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. 6) 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. 7) Con relación al apartado 5.1.13 de la correspondiente Base de Licitación, de las Obligaciones del Oferante, el costo de las pruebas microbiológicas correrá por cuenta del ISSS. 8) El ISSS proporcionará un espacio físico dentro de las instalaciones del 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 del Centro de Atención **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 monto total 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) **PAGO ELECTRÓNICO CON ABONO A CUENTA.** El ISSS ha contratado con 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 la cual la

Contratista deberá proporcionar su número de cuenta al que se efectuarán los abonos, debiendo ser un número único de cuenta por Contratista independientemente del número de contratos que firme con la Institución. **III) DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO.** Para que el ISSS haga efectivo el pago, la contratista deberá adjuntar: a) Factura duplicado-cliente con IVA incluido, firmada y sellada por el responsable de la recepción de los servicios, 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 firmada y sellada a entera satisfacción del ISSS, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por. 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 efectúe el descuento en ese concepto de los pagos que tuviere pendiente a su favor en virtud del contrato respectivo. y, f) Informe mensual de las Raciones Servidas. La contratista deberá presentar los documentos de respaldo indicados, en la Sección Trámite de Pago del Departamento de Tesorería, o en el lugar que la Unidad Financiera Institucional lo 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 por 15 meses a partir de la suscripción del presente contrato. **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 debidamente legalizado. Si no existiere ningún reclamo por parte del Instituto en relación a la ejecución del contrato, ésta garantía será devuelta al 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 por 15 meses a partir de la suscripción del contrato G-126/2015 y hasta la finalización de éste. 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: 1)

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 ser presentar 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. **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 Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento; b) La oferta técnica y económica presentada por la contratista y sus anexos; c) El Acuerdo de Consejo Directivo del Instituto número 2015.1069.AGO., asentado en el acta número 3637, de fecha 24 de agosto de 2015, con sus respectivos anexos, mediante la cual se adjudicaron veintiséis (26) códigos de la Licitación Pública número G-023/2015-P/2016, denominada **"CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS DE PUERTO EL TRIUNFO Y LA UNIÓN Y HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL DEL ISSS"**; d) La Base de la Licitación Pública relacionada, la cual fue aprobada mediante el Acuerdo de Consejo Directivo Número 2015-0637.JUN, contenido en el Acta 3625 de fecha 08 de Junio de 2015, ratificado en la misma fecha, anexos y adendas si las hubiere. e) El acta de apertura de ofertas, f) las garantías, g) las notas aclaratorias previas a la firma del contrato si las hubiere, h) las consultas 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 la ejecución del suministro objeto del presente contrato. **DÉCIMA TERCERA:** **INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO.** De conformidad al Artículo ochenta y cuatro incisos uno y dos de la Ley de Adquisiciones y contrataciones de 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 Administración Pública, demás legislación aplicable y 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 suministro objeto del presente instrumento, pudiendo en tal caso girar las instrucciones por escrito que al respecto considere conveniente. La contratista expresamente acepta tal disposición y se obliga a dar estricto cumplimiento a las instrucciones que al respecto dicte el Instituto, las cuales le serán comunicadas por medio de la UACI u otro funcionario o empleado público del ISSS 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 PENALIZACIONES. 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 entrega de bienes o servicios 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 o servicios hasta dos veces de un mismo producto o servicio, 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.** En caso que la contratista incumpla sus obligaciones contractuales y a raíz de lo cual se provocara una situación de falta de servicio de alimentación para pacientes o personal del ISSS del Hospital Regional de San Miguel del ISSS, deberá explicar a través de una publicación en dos periódico de mayor circulación nacional que es de su responsabilidad tales circunstancias, a fin de desligar al instituto de los inconvenientes ocasionados a sus Derechohabientes y Personal del ISSS. 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 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 previo 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 de los contratos 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: La contratista señala para oír notificaciones la dirección siguiente: [REDACTED]

[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 AYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS
CONTRATISTA

[REDACTED]

En la ciudad de San Salvador, a las diez horas con dieciséis 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 "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 **ZOILA AYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS**, conocida por **ZOILA HAYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS**, de [REDACTED] años de edad, contador, del domicilio de [REDACTED] [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] domicilio de [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 once hojas de papel simple, de conformidad con el Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número **DOS MIL QUINCE- UN MIL SESENTA Y NUEVE. 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 veintiséis códigos de la Licitación Pública número **G-CERO VEINTITRES/DOS MIL QUINCE-P/DOS MIL DIECISEIS**, denominada **"CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS DE PUERTO EL TRIUNFO Y LA UNIÓN Y HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL DEL ISSS"**, cuya disponibilidad presupuestaria fue establecida al inicio del proceso de compra. El contrato estará vigente por un plazo de quince meses contados a partir de la suscripción del mismo, es decir desde el siete de septiembre de dos mil quince hasta el día siete de diciembre de dos mil dieciséis; el monto total del contrato es hasta por la cantidad de **NOVECIENTOS VEINTIUN MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y UN DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA CON SETENTA CENTAVOS DE DÓLAR** 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 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,

f

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 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 Archila, 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

f

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 simples, y leído que les fue por mí todo lo escrito íntegramente en un sólo acto sin interrupción, ratifican su contenido y firmamos. DOY FE.

