

DEPARTAMENTO DE CONTRATOS Y PROVEEDORES  
SECCION CONTRATACIONES  
NOMBRE: *David Pacheco*  
FIRMA: [REDACTED]  
FECHA: 17 JUL 2017  
SELLO: **NEGOCIOS CAMYRAM**  
**S.A. DE C.V.**

CONTRATO NUMERO G-097/2017  
LICITACIÓN PÚBLICA 2G17000043

NOSOTROS, RICARDO CEA ROUANET, mayor de edad, Médico Cirujano, del domicilio [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 [REDACTED] portadora de mi Documento Único de Identidad Número [REDACTED] actuando 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., de nacionalidad [REDACTED] del domicilio [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 2017-0974.JUN., asentado en el acta número 3737 de fecha 26 de junio de 2017, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron VEINTISÉIS (26) Códigos de la Licitación Pública número 2G17000043, denominada "CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS PUERTO EL TRIUNFO Y LA UNION Y HOSPITAL REGIONAL 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-097/2017, el cual está conformado y sujeto a las cláusulas y condiciones siguientes: **PRIMERA. OBJETO:** La Contratista se obliga para con el Instituto a prestar los servicios de alimentación para suplir la necesidades alimenticias del Hospital Regional de San Miguel del ISSS, 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 2017-0498.ABR., contenido en el Acta 3725 de fecha 03 DE ABRIL DE 2017, 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 CARTEL	CANTIDAD SOLICITADA	UM	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD CONTRATADA	HASTA UN MONTO TOTAL (INCLUYE IVA)
1	121002175	ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	117552	C/U	\$4.43000	117,552	\$520,755.36
2	121002176	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	32724	C/U	\$4.13000	32,724	\$135,150.12
3	121002177	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	27372	C/U	\$2.70000	27,372	\$73,904.40
4	121002178	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	38148	C/U	\$4.08000	38,148	\$155,643.84
5	121002179	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	35988	C/U	\$4.43000	35,988	\$159,426.84
6	121002180	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	28836	C/U	\$4.13000	28,836	\$119,092.68
7	121002181	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	18264	C/U	\$4.08000	18,264	\$74,517.12
8	121002182	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	16176	C/U	\$4.43000	16,176	\$71,659.68
9	121002183	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	16176	C/U	\$4.13000	16,176	\$ 66,806.88
10	121002184	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	8232	C/U	\$4.13000	8,232	\$33,998.16
11	121002185	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	7920	C/U	\$4.43000	7,920	\$35,085.60
12	121002186	CENA PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	8052	C/U	\$4.13000	8,052	\$33,254.76
13	121002187	REFRIGERIO PARA PACIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	384	C/U	\$2.60000	384	\$998.40
14	121002188	DIETA DE LIQUIDOS CLAROS PARA PACIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	3228	C/U	\$4.11000	3,228	\$13,267.08
15	121002189	DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	7152	C/U	\$4.11000	7,152	\$29,394.72
16	121002363	DIETA BLANDA PARA PACIENTES DE PEDIATRIA DE 6 A 9 MESES PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	348	C/U	\$2.76000	348	\$960.48
17	121002364	DIETA BLANDA PARA PACIENTES DE PEDIATRIA DE MAS DE 9 MESES HASTA 12 MESES PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	504	C/U	\$2.76000	504	\$1,391.04
18	121002365	DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE 12 MESES HASTA 6 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	1668	C/U	\$2.66000	1,668	\$4,436.88
19	121002366	DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE 6 AÑOS HASTA 12 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	396	C/U	\$2.66000	396	\$1,053.36
20	121002367	ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE 12 MESES HASTA 12 MESES HASTA 6 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	1068	C/U	\$2.76000	1,068	\$2,947.68
21	121002368	ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE 6 HASTA 12 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	240	C/U	\$2.76000	240	\$662.40
22	121002369	CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE 12 MESES HASTA 6 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	1200	C/U	\$2.66000	1,200	\$3,192.00
23	121002370	CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE 6 HASTA 12 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	312	C/U	\$2.66000	312	\$829.92

No.	CODIGO	DESCRIPCION CARTEL	CANTIDAD SOLICITADA	UM	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD CONTRATADA	HASTA UN MONTO TOTAL (INCLUYE IVA)
24	121002371	DIETA LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE DE PEDIATRIA PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	48	C/U	\$2.76000	48	\$132.48
25	121002372	REFRIGERIO PARA DONANTES DE SANGRE DEL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	2040	C/U	\$2.38000	2,040	\$4,855.20
26	121002373	REFRIGERIO PARA PARA PACIENTES DE HEMODIALISIS DEL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	11760	C/U	\$2.68000	11,760	\$31,516.80
MONTO TOTAL QUE INCLUYE EL IMPUESTO A LA TRANSFERENCIA DE BIENES MUEBLES Y A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS, HASTA POR:							\$1,574,933.88

**SEGUNDA: PRECIO.** El monto total del contrato es hasta por la cantidad de **UN MILLÓN QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y TRES DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS DE DOLAR**, el cual incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios. **TERCERA: CONTRATO. I) VIGENCIA DEL CONTRATO.** La vigencia del contrato será de quince (15) meses contados a partir de su firma, es decir, desde esta fecha hasta el día 11 de octubre de 2018. De conformidad con el Art. 92 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, el presente contrato cesará en sus efectos hasta que se haya cumplido las dos condiciones que señala dicha disposición legal, es decir, hasta que expire el plazo pactado para su ejecución y además se hayan cumplido las obligaciones contractuales. Se entenderán cumplidas las obligaciones contractuales de parte de la contratista, cuando ésta las haya realizado satisfactoriamente de acuerdo a los términos del presente contrato y la Base de Licitación en referencia. **II) PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO.** El plazo de ejecución será por (12) meses contados a partir de la fecha detallada en la Orden de Inicio. **III) ORDEN DE INICIO.** La Orden de inicio será emitida por el Administrador del Contrato dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la firma del mismo. **CUARTA: ADMINISTRACION, SUPERVISIÓN DEL CONTRATO Y RECEPCIÓN DEL SERVICIO. I) ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.** El(los) Administrador(es) del Contrato será la Nutricionista o Dietista para el caso del Hospital Regional de San Miguel; quienes será(n) el(los) responsable(s) de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, conforme al Art. 82 Bis de la LACAP, además de las atribuciones que se indican en el Art. 74 del Reglamento de la LACAP, debiendo notificar por escrito a la Contratista del incumplimiento observado; en caso que la Contratista no haya atendido dicha notificación, el Administrador del Contrato deberá informar al Departamento de Contratos y Proveedores-UACI, anexando la documentación de respaldo juntamente con el informe correspondiente, a efecto de que se gestione el informe al titular para iniciar el procedimiento de aplicación de las sanciones a la contratista, por los incumplimientos de sus obligaciones, según lo establecido en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento. En los casos de falla de calidad, el Administrador del Contrato también deberá notificar al Departamento de Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI). **II) SISTEMA DE**

**SUPERVISION.** 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 administrador, quienes deberán ser acompañados de un equipo técnico del Centro de Atención usuario del servicio, quienes deberán supervisar que la Contratista cumpla con los estándares solicitados en la Base de Licitación Pública en referencia y en el presente Contrato; 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 4.4.1 de la citada Base de Licitación, 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 del presente Contrato. 3) El Sistema de solicitud de las raciones para paciente a servir se realizará a través de original y copia de la requisición de dietas y vales de consumo solicitado por el servicio atendido, la cual deberá ser firmada en cada tiempo de comida por Enfermería. Y para personal se hará a través del Informe Detalle Diario de Dietas a Servir. 4) El sistema de control de las raciones servidas lo realizará la nutricionista o personal designado por el Director del Centro de Atención. **III) RECEPCIÓN**

**DEL SERVICIO.** El responsable de la recepción del servicio será el Nutricionista de cada centro de Atención, al que se le brinda el servicio quien firmará de recibido a satisfacción. Además, será el encargado de administrar el presente 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)**

**GENERALES.** 1) La Contratista deberá presentar al inicio del presente 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 presente 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 según Anexo No. 11 de la Base de Licitación Pública en referencia. 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 Centro 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 acopio de basura común del 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 el 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 presente 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 del Centro de Atención de acuerdo al apartado 4.2.68 de los términos técnicos de la Licitación Pública en referencia: así mismo, lo anterior no exime la responsabilidad de la Contratista de contar con los equipos propios necesarios 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, (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. 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, y un plan de supervisión para el Centro de Atención, el cual a su vez deberá de ser autorizado por el Administrador del Contrato. El Nutricionista no deberá realizar las funciones operativas de servicio. 23) La distribución de los alimentos deberá ser para el caso de los empleados del ISSS en el lugar que la Administración del 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 4.1.7 de las Obligaciones del Ofertante de la Base de Licitación Pública en referencia. 24) Para la distribución de raciones alimenticias al personal, la Contratista deberá utilizar el sistema de reparto adecuado a la necesidad del 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 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 del Centro de Atención, según el horario establecido en el numeral 4.2.28 de la Base de Licitación Pública en referencia. 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 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. 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 del Centro de Atención usuarios del servicio, realizando visitas de campo a la planta de producción; para tal efecto será la Nutricionista o dietista, 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 Base de Licitación en referencia; y hacerlo del conocimiento del Administrador del Contrato. 33) La citada 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, en los cuales se requiere que el servicio se apegue a lo detallado en la misma. El ISSS se reserva el derecho de realizar cambios a los menús presentados por la Contratista; de acuerdo a las necesidades del Centro de Atención, durante la vigencia del presente Contrato; para lo cual se hará del conocimiento anticipado de la Contratista y dichos cambios mantendrán la composición nutricional establecida. 34) El personal de la Contratista debe haber recibido curso sobre manipulación de alimentos, Manejo de desechos sólidos, 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 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) Que cuente con registro de Salud (R.D.G.S.); c) Los insumos deben estar adecuadamente almacenados; d) Las frutas y verduras deberán desinfectarse con yodo o

hipoclorito de sodio, 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) Para 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, según lo establecido en el Anexo No. 12 de la Base de Licitación en referencia. 40) La Contratista deberá cumplir con el siguiente horario de servicio de alimentación establecido en el subnumeral: 4.2.40 de la Base de Licitación en referencia. 41) Los cambios que puedan generarse en los horarios para el servicio de los alimentos, se harán del conocimiento del 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 del 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 por la 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 deberán ser previamente preparados en las instalaciones de la Contratista; 50) Los costos de los análisis microbiológicos que se realicen para la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, durante la vigencia del presente 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. Documentación Técnica a Presentar con la Oferta de los Términos de referencia de la citada Base de Licitación, 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 Administrador del Contrato. 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 según lo detallado en el Subnumeral 4.2.54 de la Base de Licitación Pública en referencia. 55) La Contratista deberá dar cumplimiento al patrón de menús y sus especificaciones para dieta corriente y terapéutica, de acuerdo a lo establecido en subnumeral 4.2.55 de la Base de Licitación Pública en referencia. 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 conforme lo detalla el subnumeral 4.2.56 de la Base de Licitación Pública en referencia. 57) La Contratista deberá dar cumplimiento a los intercambios para Refrigerio nocturno para personal y refrigerio para pacientes de acuerdo a las especificaciones establecidas en el subnumeral 4.2.57 de la Citada Base de Licitación Pública. 58) Las Dietas Terapéuticas podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoproteica, hiperproteica, 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, según lo establecido en Anexo No 8.1 de la citada Base de Licitación, menú para niños y niñas de más de nueve meses (9) a doce (12) meses, Según lo establece el Anexo No 8.2 de la Base de Licitación Pública en referencia, menú para niños y niñas de más de un año (1) a seis años (6), según lo establecido en Anexo No 8.3 de la Base de Licitación Pública en referencia y de más seis años (6) a doce (12) años según lo establecido en el Anexo No. 8.4 de la Base de Licitación Pública en referencia. 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 4.1.4 de la citada Base de Licitación Pública, 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 Base de Licitación en referencia. 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. Para el Hospital Regional de San Miguel se requiere de 2 vehículos permanentes a disposición. 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 4.1 de la Base de Licitación en referencia. 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), dentro de las instalaciones del ISSS, si se cuenta con espacio físico; así como proporcionar Carros Térmicos, para la distribución de alimentos a pacientes y mesa térmica para la distribución de alimentos a personal, según lo detallado en subnumeral 4.2.68 de la Base de Licitación Pública en referencia. 69) La Contratista deberá contar con un filtro purificador y ozonizador (que cuente con bitácora de mantenimiento), 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. 70) 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. 71) 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. 72) La Contratista deberá contar durante toda la vigencia del presente Contrato, con al menos las instalaciones adecuadas y con todo el equipo mínimo descrito en el apartado 3.1 de la Evaluación Técnica denominado: Instalaciones Adecuadas y Equipo Mínimo para la Preparación de Alimentos de la Base de Licitación Pública en referencia, con los que debe contar la Contratista para el Servicio contratado. 73) En el caso sea necesario durante la vigencia del presente 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. 74) 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.** 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: 1) 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 presente Contrato, siempre y cuando no se exceda el monto total contratado. 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) OBLIGACIONES DEL ISSS.** 1) Exigir a la 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 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, 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 del 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 presente Contrato. 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) 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. **IV) DEBERES Y DERECHOS DE LOS PACIENTES Y PRESTADORES DE SERVICIOS DE SALUD.** La Contratista será responsable de las acciones de sus empleados, que vulneren los Derechos y Deberes de los derechohabientes del ISSS que atiendan, de conformidad a lo regulado en el Art. 35 de la Ley de Deberes y Derechos de los pacientes y prestadores de servicios de salud. **SEXTA. VARIACION 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 el (los) Administrador (es) del Contrato 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 Instrumento.

**SÉPTIMA: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.** El ISSS por medio del Departamento Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI) u otro que la Dirección General designe, deberá realizar análisis de pruebas microbiológicas (muestreos) por lo menos tres veces durante la vigencia del presente Contrato. El costo será cubierto por la Contratista. DACABI, remitirá informe al Administrador del Contrato del Centro de Atención usuario del servicio y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI.

**OCTAVA: FORMA Y TRAMITE DE PAGO.** La Contratista autoriza expresamente al Instituto para que le descuenta de cualquier pago pendiente, todos aquellos montos que le adeude al ISSS, ya sea que se originen en el presente Contrato o cualquier otra obligación, siempre que el adeudo sea líquido y se encuentre en firme.

**I) FORMA DE PAGO.** La condición de pago es a treinta (30) días a partir de la emisión del quedan.

**II) MODALIDAD. PAGO ELECTRONICO CON ABONO A CUENTA.** Para efectos de pago, el Instituto ha contratado con Banco Cuscatlán S.A., Banco Davivienda Salvadoreño, S.A. y Banco Agrícola, S.A., la modalidad de pago con abono a cuenta, para lo cual la contratista deberá proporcionar su número de cuenta al que se le efectuarán los abonos, debiendo ser un número único de cuenta independientemente del número de contratos que firme con el Instituto.

**III) DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO.** Para que el ISSS haga efectivo el pago, la Contratista deberá adjuntar: a) Factura duplicado-cliente con IVA incluido, firmada y sellada por el responsable de la recepción, consignado Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por. b) Fotocopia del 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 de Contratos y Proveedores de la UACI. d) Acta de recepción original consignando nombres, firmas y sellos de recibido por y entregado por y, e) Último recibo por pago de cotizaciones del Régimen de Salud del ISSS, que demuestre que no se encuentra en mora. 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 por quince (15) meses contados a partir de la suscripción del presente contrato. 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 quince meses contados a partir de la suscripción del presente contrato **G-097/2017**. 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. a) **PLAZO DE PRESENTACION.** 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 presente contrato legalizado. Si no existiere ningún reclamo por parte del

Instituto en relación a la ejecución del contrato, esta 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. b) **ESPECIES**. Se aceptarán como Garantía de Cumplimiento de Contrato: i) Fianzas emitidas por Bancos, Aseguradoras, Afianzadoras o de instituciones 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, cuyos documentos quedarán en poder del ISSS. **DÉCIMA: MODIFICACIONES CONTRACTUALES**. Toda modificación contractual debe ser aprobada por Consejo Directivo, debiendo existir opinión técnica favorable emitida por el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos, el Administrador del Contrato o el usuario, según sea la materia de su competencia; y opinión jurídica favorable emitida por la Unidad Jurídica del ISSS. Dichas solicitudes deberán ser presentadas en el Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI. El Administrador del contrato, por causas justificadas y durante la vigencia del presente 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 montos 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**. Toda prórroga contractual debe ser aprobada por Consejo Directivo con base en las opiniones favorables de la Unidad Jurídica y la Unidad de Planificación de Necesidades y Monitoreo de Suministros (UPLAN). El Administrador del Contrato solicitará a la UPLAN que valide dicha necesidad y obtenga el presupuesto respectivo para la prórroga. La solicitud del Administrador del Contrato, junto con la opinión de la UPLAN será remitida al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, quien solicitará la aprobación a la Contratista, así como la opinión respectiva a la Unidad Jurídica. Si la contratista acepta la prórroga solicitada deberá ampliar el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato por un 10% del valor prorrogado, cumpliendo

con los requisitos y demás condiciones establecidas para este tipo de garantías en el presente documento, conforme lo señalado en el Art. 83 de la LACAP. **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 **2017-0974.JUN.**, asentado en el acta número **3737** de fecha **26 DE JUNIO DE 2017**, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron **VEINTISÉIS (26)** Códigos de la Licitación Pública número **2G17000043**, denominada **“CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS PUERTO EL TRIUNFO Y LA UNION Y HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL 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 **2017-0498.ABR.**, contenido en el Acta **3725** de fecha **03 DE ABRIL DE 2017**, 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 entrega de bienes o servicios diferentes a los contratados; 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 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 la Garantía y comprobado que lo contratado no puede ser brindado por no reunir los requisitos de calidad acordados, serán rechazados y el Administrador del Contrato hará las gestiones que sean necesarias para hacer efectiva la Garantía respectiva de conformidad a la LACAP y su Reglamento, 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 desabastecimiento o falta de servicio de alimentación para

f

pacientes o personal del ISSS del Hospital Regional de San Miguel del 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. 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 Administrativa le notificó la situación de desabastecimiento o falta de prestación del servicio que ha provocado. Si la Contratista no cumpliera con dicha obligación dentro del plazo señalado, el ISSS a través de la Unidad de Comunicaciones en coordinación con la Unidad Jurídica estará en la facultad de efectuar las mencionadas publicaciones, cuyos costos serán descontados de cualquier pago pendiente a la Contratista, y de no existir pagos pendientes, la Contratista se compromete a cancelar los costos de dicha publicación contra entrega de copias de las facturas respectivas. La contratista previa a la publicación deberá someter la aprobación del contenido de la misma ante la Unidad Jurídica del ISSS. La dimensión de la publicación será de un cuarto de página.

**DÉCIMA SÉPTIMA: RESPONSABILIDAD POR TRABAJO INFANTIL.** En caso se comprobare por la Dirección General de Inspección de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, incumplimiento por parte de la contratista a la normativa que prohíbe el trabajo infantil y de protección de la persona adolescente trabajadora; se iniciará el procedimiento que dispone el Art. 160 de la LACAP para determinar el cometimiento o no dentro del presente procedimiento adquisitivo, o durante la ejecución contractual según el caso, de la conducta que dispone el Art. 158 Romano V) literal b) de la LACAP, relativa a la invocación de hechos falsos para obtener la adjudicación de la contratación. Se entenderá por comprobado el incumplimiento por la referida Dirección, si durante el trámite de re inspección se determina que hubo subsanación por haber cometido una infracción, o por el contrario se remitiere a procedimiento sancionatorio, y en este último caso deberá finalizar el procedimiento para conocer la resolución final.

**DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.** Todas aquellas diferencias y conflictos que surjan durante la ejecución de este contrato podrán ser resueltas a través de Arreglo Directo, de conformidad con el procedimiento establecido en los artículos 163 y 164 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública. 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.

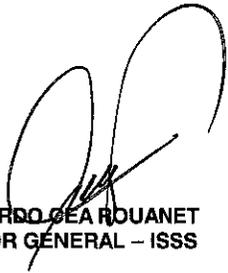
**DÉCIMA NOVENA: LEGISLACIÓN APLICABLE.** El presente contrato está sometido a la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento, y en todo lo que no esté regulado por éstas, se aplicará el Código de Comercio y Código Civil y demás legislación aplicable.

**VIGÉSIMA: 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]

[REDACTED] y direcciones de correo electrónico siguientes: [REDACTED]

[REDACTED] En fe de lo cual suscribimos el presente contrato, en la ciudad de San Salvador, a los once días del mes de julio de dos mil diecisiete.

  
DR. RICARDO CEA ROUANET  
DIRECTOR GENERAL - ISSS

[REDACTED]  
SRA. ZOILA HAYDEE RAMIREZ DE CAMPOS  
CONTRATISTA  
[REDACTED]



En la ciudad de San Salvador, a las catorce horas y tres minutos del día once de julio de dos mil diecisiete. Ante mí, **BEATRIZ MARIA SANDOVAL DE ERAZO**, Notario, de este domicilio, Departamento de San Salvador, comparece el Doctor **RICARDO CEA ROUANET**, de [REDACTED] edad, Médico Cirujano, del domicilio [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 la señora **ZOILA AYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS**, conocida por **ZOILA HAYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS**, de [REDACTED] edad, contador, del domicilio [REDACTED] [REDACTED] a quien no conozco pero identifico por medio de su Documento Único de Identidad Número [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] de [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 **VEINTE CLÁUSULAS**, escritas en nueve hojas de papel simple, de conformidad con el Acuerdo de Consejo Directivo del Instituto número **DOS MIL DIECISIETE -CERO NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO.JUN.**, asentado en el acta número **TRES MIL SETECIENTOS TREINTA Y SIETE** de fecha

**VEINTISEIS DE JUNIO DE DOS MIL DIECISIETE**, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron veintiséis códigos de la Licitación Pública número **DOS G DIECISIETE CERO CERO CERO CERO CUARENTA Y TRES**, denominada "**CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MEDICAS PUERTO EL TRIUNFO Y LA UNION Y HOSPITAL REGIONAL 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 su firma, es decir, desde este día hasta el día once de octubre de dos mil dieciocho; teniendo el plazo para la ejecución del servicio de doce meses contados a partir de la fecha detallada en la Orden de Inicio, el monto total del contrato es hasta por la cantidad de **UN MILLÓN QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y TRES DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS DE DOLAR**, el cual incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios; así mismo la contratista se obliga a cumplir cada una de las cláusulas, obligaciones, condiciones y estipulaciones que contiene el documento privado que antecede y los documentos contractuales que forman parte del mismo, sometiéndose a las sanciones establecidas en el mismo por el incumplimiento a alguna de ellas; Y yo, la Notario **DOY FE: A)** Que las firmas que anteceden son auténticas, por haber sido puestas de su puño y letra a 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 la señora **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 cláusulas 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 **OCHENTA** del Libro **TRES MIL SETECIENTOS CATORCE** del Registro de Sociedades del Registro de Comercio, en donde consta que según acta número veintiocho de Junta General de Accionistas, de sesión celebrada en esta ciudad a las ocho horas del día cuatro de marzo de dos mil diecisiete, 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 **veintisiete de marzo de dos mil veinticuatro**; 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 dos hojas de papel simple, y leído que les fue por mí todo lo escrito íntegramente en un sólo acto sin interrupción, ratifican su contenido y firmamos. **DOY FE.**

