

VERSIÓN PÚBLICA

“Este documento es una versión pública, en el cual únicamente se ha omitido la información que la Ley de Acceso a la Información Pública (LAIP), define como confidencial entre ello, los datos personales de las personas naturales firmantes” (Artículos 24 y 30 de la LAIP y artículo 6 del lineamiento No. 1 para la publicación de la información oficiosa).

“También se ha incorporado al documento la página escaneada con las firmas y sellos de las personas naturales firmantes para la legalidad del documento”

CONTRATO NUMERO G-011/2021

LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013

LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.

INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

**CONTRATO NUMERO G-011/2021
LICITACIÓN PÚBLICA 2G21000013**

NOSOTROS, MÓNICA GUADALUPE AYALA GUERRERO, mayor de edad, Doctora en Medicina, del domicilio [REDACTED] con Documento Único de Identidad número [REDACTED] actuando en mi calidad de Directora General del **INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL**, quien en adelante me denominaré, “**EL INSTITUTO**” o “**EI ISSS**”, entidad Autónoma de Derecho Público, de este domicilio, con Número de Identificación Tributaria: cero seiscientos catorce –cero treinta y un mil doscientos cincuenta y tres –cero cero dos –uno; y **MARTA NADYREE RAMOS MARTINEZ**, mayor de edad, [REDACTED], del domicilio [REDACTED] con Documento Único de Identidad número [REDACTED] actuando en nombre y representación en mi calidad de Administrador Único Propietario de la Sociedad **LA COCINA DE LA ABUELA, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.**, sociedad [REDACTED] del domicilio [REDACTED] con Número de Identificación Tributaria: [REDACTED]; a quien se designará como “**LA CONTRATISTA**”; por medio de este instrumento convenimos en celebrar el presente contrato, todo en cumplimiento de los siguientes documentos:

1. Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS **2021-0068.ENE**, asentado en el acta número 3952 de fecha **11 DE ENERO DE 2021**, mediante el cual adjudicaron **CUARENTA Y DOS (42)** Códigos requeridos mediante la **Licitación Pública Número 2G21000013** denominada “**CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MÉDICAS PUERTO EL TRIUNFO, LA UNIÓN Y HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL DEL ISSS**”.
2. Acuerdo de Consejo Directivo del **2020-1800.OCT.**, asentado en el acta número **3937** de fecha **20 DE OCTUBRE DE 2020**, mediante el cual se aprobó la Base de Licitación pública previamente relacionada.

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

Por lo cual por medio de este documento convenimos en celebrar el siguiente contrato, cuya disponibilidad presupuestaria ha sido verificada al inicio del proceso de compra, y que está conformado por las siguientes cláusulas y condiciones:

PRIMERA. OBJETO Y PRECIO:

La Contratista se obliga para con el Instituto a brindar el servicio de alimentación para suplir dicha necesidad para pacientes y personal de las Unidades Médicas Puerto el Triunfo, la Unión y Hospital Regional de San Miguel del ISSS, todo de conformidad a lo estipulado en la Base de la Licitación Pública antes referida, de acuerdo al detalle siguiente:-----

Nº	CÓDIGO	TIPO DE OFERTA	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN COMERCIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD CONTRADA	MONTO TOTAL HASTA POR:
1	121002330	PRINCIPAL	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	DESAYUNO PARA PERSONAL - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	2,500	\$ 6.950000	2,500	\$ 17,375.000000
2	121002331	PRINCIPAL	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	ALMUERZO PARA PERSONAL - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	2,900	\$ 7.500000	2,900	\$ 21,750.000000
3	121002332	PRINCIPAL	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	CENA PARA PERSONAL - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	2,500	\$ 6.950000	2,500	\$ 17,375.000000
4	121002333	PRINCIPAL	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	REFRIGERIO PARA PERSONAL - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	2,500	\$ 4.900000	2,500	\$ 12,250.000000
5	121002334	PRINCIPAL	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	DESAYUNO CORRIENTE PARA PACIENTE UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	1,000	\$ 6.950000	1,000	\$ 6,950.000000
6	121002335	PRINCIPAL	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	ALMUERZO CORRIENTE PARA PACIENTE UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	1,000	\$ 7.500000	1,000	\$ 7,500.000000
7	121002336	PRINCIPAL	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	CENA CORRIENTE PARA PACIENTE UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	1,000	\$ 6.950000	1,000	\$ 6,950.000000
8	121002337	PRINCIPAL	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPÉUTICA - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	DESAYUNO TERAPÉUTICA PARA PACIENTE UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	725	\$ 6.950000	725	\$ 5,038.750000
9	121002338	PRINCIPAL	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPÉUTICA - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	ALMUERZO TERAPÉUTICA PARA PACIENTE UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	725	\$ 7.500000	725	\$ 5,437.500000
10	121002339	PRINCIPAL	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPÉUTICA - UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	CENA TERAPÉUTICA PARA PACIENTE UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	725	\$ 6.950000	725	\$ 5,038.750000
11	121002340	PRINCIPAL	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	575	\$ 6.950000	575	\$ 3,996.250000
12	121002341	PRINCIPAL	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	575	\$ 7.500000	575	\$ 4,312.500000

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

Nº	CÓDIGO	TIPO DE OFERTA	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN COMERCIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD CONTRADA	MONTO TOTAL HASTA POR:
13	121002342	PRINCIPAL	CENA PARA PACIENTE DIABETICO UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	CENA PARA PACIENTE DIABETICO UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	575	\$ 6.950000	575	\$ 3,996.250000
14	121002344	PRINCIPAL	DIETA LÍQUIDOS CLAROS PARA PACIENTE UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	DIETA LÍQUIDOS CLAROS PARA PACIENTE UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	120	\$ 4.500000	120	\$ 540.000000
15	121002345	PRINCIPAL	DIETA DE LÍQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	DIETA DE LÍQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE UNIDAD MÉDICA PUERTO EL TRIUNFO	C/U	120	\$ 4.500000	120	\$ 540.000000
MONTO TOTAL QUE INCLUYE EL IMPUESTO A LA TRANSFERENCIA DE BIENES MUEBLES Y A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS, HASTA POR:									\$ 119,050.00

El monto total del presente contrato es hasta por la cantidad de **CIENTO DIECINUEVE MIL CINCUENTA DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**, el cual incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios.

SEGUNDA. CONTRATO.

- 1. VIGENCIA DEL CONTRATO.** El contrato estará vigente por quince (15) meses contados a partir de su firma, es decir, desde la presente fecha hasta el día diecinueve de abril del año dos mil veintidós. 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 (02) 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 la Licitación en referencia.
- 2. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO.** El plazo de ejecución de servicio será por doce (12) meses contados a partir de la fecha detallada en la Orden de Inicio.
- 3. 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 presente contrato.

TERCERA. ADMINISTRACIÓN.

- 1. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.** Los Administradores del Contrato serán los detallados en el Anexo del Acuerdo número **2020-1800.OCT.**, de fecha **20 de octubre de 2020** contenido en el acta número **3937** o quienes los sustituyan, ya sea de forma interina o permanentemente, en el cargo en que se desempeñan. Los Administradores del Contrato serán los encargados de la recepción del producto/servicio, así como serán los responsables de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, conforme al Art. 82 Bis de la LACAP, además de las atribuciones

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

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, para que se haga del conocimiento al titular dichos incumplimientos de conformidad a 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).

2. SISTEMA DE SUPERVISIÓN.

- 2.1. La supervisión del servicio y distribución de las raciones alimenticias será ejercida por el (la) Nutricionista y/o Dietista. En periodos de asueto y vacaciones, será el personal de Enfermería de cada servicio.
- 2.2. El ISSS realizará visita de campo, a la planta de producción las veces que sean necesarias, sin previo aviso; para tal efecto será la Nutricionista o Dietista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería, Administrador del Centro de Atención, u otro personal que los Administradores del Contrato consideren adecuado para la supervisión de dicha visita, posteriormente se emitirá informe a la Dirección del Centro de Atención.
- 2.3. Los resultados negativos de las Supervisiones realizadas de acuerdo con el numeral 4.2.34 de la Base de Licitación en referencia 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.
- 2.4. El Sistema de solicitud de las raciones para paciente a servir se realizará a través de original y copia de la requisición de dietas y vales de consumo solicitado por el servicio atendido, la cual deberá ser firmada en cada tiempo de comida por Enfermería. Y para personal se hará a través del Informe Detalle Diario de Dietas a Servir.
- 2.5. El sistema de control de las raciones servidas lo realizará la Nutricionista y/o Dietista.

CUARTA: OBLIGACIONES.

1. 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; 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:

1.1. GENERALES.

- 1.1.1. 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. Esto también aplicará para los empleados que ingresen durante la vigencia del presente contrato. A los seis (6) meses se repetirá el examen debiendo ser presentado nuevamente a los Administradores del Contrato.
- 1.1.2. El ISSS por medio del Departamento Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI) u otro que la Dirección General designe, durante el proceso de ejecución del presente contrato deberá realizar y validar los análisis de pruebas microbiológicas (muestreos), para lo cual la contratista deberá proporcionar las muestras que le sean requeridas.
- 1.1.3. Deberá cumplir con las Normas de Higiene y Manipulación de Alimentos al prepararlos, servirlos y distribuirlos para cada alimento en particular, de acuerdo con las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de los alimentos, según Anexo denominado NORMAS DE ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SALUD O.M.S. de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.4. El personal de Supervisión deberá presentarse con su respectiva gabacha blanca y el personal operativo deberá presentarse debidamente uniformado con delantal o gabacha, cumpliendo con las Normas de Higiene personal, redcilla 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 Dietista, y en ausencia de ellas, será la Enfermera Jefe del Servicio o el Administrador del Centro de Atención solicitante. El personal citado portará en un lugar visible su Carné de Identificación.
- 1.1.5. No deberá mantener laborando a empleados que presenten enfermedades infectocontagiosas tales como: Conjuntivitis, diarreas, enfermedades respiratorias, infecciones en la piel y otras similares.
- 1.1.6. 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 otras recomendaciones que fomenten la práctica de hábitos higiénicos esenciales a la salud de los trabajadores.

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

- 1.1.7. Mantener y ejecutar un programa permanente de erradicación de insectos y roedores en las instalaciones de la contratista, así como en las instalaciones del ISSS que le son asignadas y equipos propios, el cual será verificado a través de un documento escrito (Bitácora) durante la vigencia del presente contrato o cuando el ISSS considere necesario el cumplimiento del mismo.
- 1.1.8. En las áreas altas de las instalaciones del local de la contratista (ventanas, cielo falso, etc.), debe haber cedazos para evitar el ingreso de vectores; y las losetas deben ser herméticas y debidamente instaladas.
- 1.1.9. Contar con depósitos de basura con su respectiva bolsa negra y tapadera dentro de las instalaciones de la Planta y Centros de Atención.
- 1.1.10. No se servirán alimentos o preparaciones recalentadas y/o sobrantes.
- 1.1.11. Recoger y retirar de las áreas de pacientes hospitalizados los sobrantes, desperdicios de alimentos y material descartable una hora después de servir cada tiempo de comida. Dicho retiro de basura se realizará en bolsas negras debidamente rotuladas con el nombre de la contratista y depositarlos en el área de acopio de basura común de cada Centro de Atención.
- 1.1.12. La alimentación a los 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.
- 1.1.13. Cuando el paciente requiera alimentación fraccionada, el valor calórico total de la dieta deberá ser distribuido entre tres (3) a seis (6) raciones diarias.
- 1.1.14. La Contratista deberá de suministrar las raciones alimenticias de acuerdo con lo establecido, de lo contrario se notificará sobre los incumplimientos al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI.
- 1.1.15. 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.
- 1.1.16. 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. En este apartado se exceptúa la cena para dichos Centros.
- 1.1.17. Será responsabilidad de la Contratista, la limpieza del área asignada en cada Centro de Atención, para evitar la contaminación de los alimentos.

- 1.1.18. 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.
- 1.1.19. Cumplir con las Normas de Higiene y Manipulación de Alimentos desde la compra de materia prima, recepción, almacenamiento, preparación, empaque, distribución y transportación.
- 1.1.20. 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.
- 1.1.21. 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.
- 1.1.22. La Contratista deberá proporcionar carros transportadores de bandejas, cheifin para comida para la distribución de alimentos a pacientes y personal, congelador o freezer, refrigerador según la necesidad de cada Centro de Atención de acuerdo al numeral 4.2.69 de los Términos Técnicos de la Base de Licitación en referencia: así mismo, 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 la Base de Licitación en referencia o para brindar un servicio con una mejor calidad, todo de conformidad a lo detallado en subnumeral 4.2.22 de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.23. La Contratista deberá contar con Licenciados en Nutrición, responsables de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de alimentos por tiempo de comida (desayuno, almuerzo y cena), para pacientes y personal de los Centros de Atención solicitante según corresponda. Además, se coordinará con la Dietista y/o Nutricionista y/o Jefe de Enfermería del servicio del ISSS según aplique, 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 cada Centro de Atención, el cual a su vez deberá de ser autorizado por los Administradores del Contrato. El Nutricionista no deberá realizar las funciones operativas de servicio.

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

- 1.1.24. 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 pacientes como para personal descritos en el numeral 4.1.6 de las Obligaciones del Ofertante de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.25. Para la distribución de raciones alimenticias al personal, la Contratista deberá utilizar el sistema de reparto tipo cafetería o autoservicio, para lo cual se coordinará con el personal que cada Centro de Atención designe para el registro y control de la prestación alimenticia.
- 1.1.26. La contratista debe suministrar bandejas (tipo azafate) para el personal y en caso de deterioro, deberá sustituirlas.
- 1.1.27. 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.
- 1.1.28. Para el caso de Hospital Regional San Miguel, 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. En caso de existir una variación de dietas en los días antes mencionados, la contratista deberá solicitar por escrito al Administrador de Contrato disminuir el recurso humano a utilizar.
- 1.1.29. La contratista deberá estar en la capacidad de contar con un promedio del 20% de raciones adicionales en cada tiempo de comida, por cualquier incremento de pacientes al momento de despachar las dietas (ingresos, cambio de prescripción) y además aplica para el Personal de cada Centro de Atención. Con el propósito de cumplir en un 100% las prescripciones médicas.
- 1.1.30. Retirar las solicitudes de requisición de dietas de los Centros de Atención, en los horarios establecidos en el subnumeral 4.2.30 de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.31. Será obligación de la contratista dar a conocer al personal Operativo y Nutricionista destacados en cada Centro de Atención todas las Obligaciones de la Contratista.
- 1.1.32. 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 al paciente y al personal. El espacio físico dependerá de la disposición misma de cada uno de los Centros de Atención.
- 1.1.33. La contratista estará sujeta a la Supervisión por parte de los Centros de Atención usuarios del servicio, realizando visitas de campo a la planta de producción; para tal efecto será

la Nutricionista o Dietista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería, Administrador del Centro de Atención, u otro personal que los Administradores del Contrato consideren adecuado para la Supervisión de dicha visita, posteriormente se emitirá informe a la Dirección del Centro de Atención.

- 1.1.34. Los resultados negativos de las Supervisiones realizadas de acuerdo con el numeral 4.4.2 de la Base de Licitación en referencia, 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.
- 1.1.35. 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 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.
- 1.1.36. La Base Licitacion en referencia incluye: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, patrón de refrigerio para paciente y personal, los cuales debieron ser considerados al momento de ofertar y se requiere que el servicio se apegue a lo detallado en la Base de Licitación en referencia. El ISSS se reserva el derecho de realizar cambios a los menús presentados por la contratista; de acuerdo con las necesidades de cada 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.
- 1.1.37. El personal contratado por la Contratista debe haber recibido curso sobre manipulación de alimentos, manejo de desechos sólidos, presentando Constancia Certificada por el ISSS o 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.). La Contratista deberá presentar al Administrador de Contrato documento en el cual detalle que dicha capacitación no exceda el año de haber sido recibida.

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

- 1.1.38. El personal por parte de la Contratista deberá presentarse puntualmente a sus labores, el cual deberá estar sujeto a control de asistencia por medio de Bitácora u otro tipo de control.
- 1.1.39. Los productos por utilizar deberán reunir las características de óptima calidad desde la adquisición de la materia prima hasta la distribución del plato servido, según detalle:
- 1.1.39.1. Que tengan fecha de elaboración y vencimiento.
 - 1.1.39.2. Con el registro de Salud (R.D.G.S.)
 - 1.1.39.3. Los insumos deben estar adecuadamente almacenados.
 - 1.1.39.4. Las frutas y verduras deberán desinfectarse con yodo o hipoclorito de sodio, y deben de ser adquiridas frescas
 - 1.1.39.5. Productos lácteos pasteurizados y embutidos empacados al vacío.
 - 1.1.39.6. No utilizar alimentos sobrantes y/o recalentados.
 - 1.1.39.7. Que todo alimento que este en refrigeración este guardado herméticamente por separado o envuelto con papel film.
 - 1.1.39.8. Si el alimento es sacado de su empaque original se debe de agregar la fecha de elaboración y vencimiento al depósito hermético.
- 1.1.40. Mantener estrictos controles de higiene y manipulación de alimentos, en las diferentes etapas del proceso de elaboración y distribución de los alimentos.
- 1.1.41. 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.
- 1.1.42. 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 Anexo denominado NORMA DE MANEJO ADECUADO DE DESECHOS COMUNES ESTABLECIDA POR EL ISSS de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.43. La Contratista deberá cumplir con el horario de servicio de alimentación establecido en el subnumeral 4.2.43 de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.44. 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.
- 1.1.45. El personal de la contratista deberá presentarse como mínimo de treinta (30) a cuarenta y cinco (45) minutos antes del horario de inicio de distribución o según la necesidad del Centro de Atención.

- 1.1.46. 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.
- 1.1.47. Los refrescos por 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 fruta hervida sin excepción, con agua helada purificada.
- 1.1.48. Los vegetales deberán ser cocidos y en el caso de servir ensaladas frescas deberán pasar por el proceso de desinfección, las frutas deberán estar frescas y sin defectos, en bolsa plástica individual.
- 1.1.49. La ración por servir de cereal de desayuno será de $\frac{3}{4}$ de taza en presentación individual en bolsa plástica.
- 1.1.50. La porción de carne y lonja deberán pesar mínimo cuatro (4) onzas ya cocinadas. El pollo, pescado (con hueso), deberán pesar mínimo cinco (5) onzas ya cocinadas. En ambos se excluyen las salsas u otro tipo de ingredientes que acompañen a estos.
- 1.1.51. Los alimentos solicitados por cada Centro de Atención deberán ser previamente preparados en las instalaciones de la contratista.
- 1.1.52. 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.
- 1.1.53. 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.
- 1.1.54. Cada vez que venza alguno de los permisos requeridos en el numeral 4.1.1 de las Obligaciones del Ofertante, 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 Administrador del Contrato.
- 1.1.55. La Contratista deberá elaborar un informe mensual (original y copia) de raciones alimenticias servidas y presentarlo al Administrador del Contrato para su verificación durante los primeros tres (3) días hábiles del mes siguiente, además, deberá contener la firma de la Nutricionista Institucional, para comprobar que las cantidades están correctas y cuadradas con los registros internos del ISSS; la copia quedará en poder del Director o Administrador y el original será utilizado por la contratista para el trámite de pago.

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

- 1.1.56. La Contratista deberá cumplir con la composición nutricional y características organolépticas por tipo de dieta requerida en el subnumeral 4.2.56 de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.57. La contratista deberá dar cumplimiento al patrón de menús y sus especificaciones para dieta corriente y terapéutica, de acuerdo con el detalle establecido en el subnumeral 4.2.57 de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.58. La Distribución de los Menús Cíclicos (cuatro (4) Semanas) de las Dietas Corrientes Terapéuticas y para pacientes diabéticos para el tiempo de Almuerzo deberá cumplir con el esquema de plato fuerte de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.59. La contratista deberá dar cumplimiento a los intercambios para refrigerio nocturno para personal y refrigerio para pacientes de acuerdo con las especificaciones establecidas en el subnumeral 4.2.59 de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.60. Las DIETAS TERAPÉUTICAS podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoproteica, hiperproteica, hipocalórica, hipercalórica, hipokalemica, hiperkalemica, alta o baja en fibra (residuos), sin grasa, alta en grasa, sin lactosa, mecánicamente suave (en trozos pequeños, picada, triturada o desmenuzada), baja en purinas, sin irritantes, purés, astringentes, hipo alergénicas, libres de gluten y otras.
- 1.1.61. 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, realizar los cambios al menú establecido. En este caso el ISSS informara a la contratista con anticipación del caso.
- 1.1.62. La dieta del paciente diabético deberá servirse de acuerdo con 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 con las necesidades específicas del paciente.
- 1.1.63. 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, según Anexo denominado MENÚS CÍCLICOS PEDIÁTRICOS de la Base de Licitación en referencia. Dichos menús estarán sujetos a modificación según prescripciones pediátricas.

- 1.1.64. La Nutricionista y/o Dietista, podrá rechazar alimentos que no cumplan con las propiedades organolépticas y deberá ser sustituido inmediatamente por otro alimento con similar composición nutricional.
- 1.1.65. El ISSS pagará únicamente por plato servido (pacientes y personal).
- 1.1.66. Con relación al numeral 4.1.8 de la Base de Licitación en referencia la contratista deberá cumplir las especificaciones y los patrones de menús establecido.
- 1.1.67. El transporte de la alimentación deberá realizarse a través de un vehículo de transporte cerrado y adecuado para trasladar las raciones alimenticias en forma total para cada tiempo de comida al Centro de Atención (mínimo un (1) vehículo para cada Centro de Atención).
- 1.1.68. Para la distribución interna de los alimentos la contratista deberá utilizar depósitos de material desechable térmico con compartimiento y vaso desechable (ambos con tapadera), de conformidad al numeral 4.1.3 de las OBLIGACIONES DEL OFERTANTE de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.69. 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 cheffin para comida, para la distribución de alimentos a pacientes y empleados, según se detalla en el subnumeral 4.2.69 de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.70. La contratista deberá contar con un filtro purificador de ozono para purificar el agua o utilizar agua envasada purificada, para la elaboración de bebidas frías en los Centros que así lo requieran.
- 1.1.71. 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.
- 1.1.72. La contratista para ofrecer el servicio deberá contar durante toda la vigencia del presente contrato, con las instalaciones adecuadas y con el equipo mínimo descrito en el numeral 3.1 de la EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA denominado: INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MÍNIMO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.73. 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.

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

1.1.74. Sin contradecir la Base de Licitación en referencia, para la provisión de los servicios de alimentación la contratista debe cumplir, en lo que aplique, los Lineamientos técnicos para servicios de alimentación y dietas en hospitales ante la emergencia por COVID-19, emitidos por el Ministerio de Salud; puede consultarse en el Centro Virtual de Documentación Regulatoria en las direcciones electrónicas detalladas en el subnumeral 4.2.74 de la Base de Licitación en referencia.

1.2. RECEPCIÓN DEL SERVICIO A SATISFACCIÓN. La recepción del servicio contratado se efectuará de conformidad con las condiciones que se detallan a continuación:

- 1.2.1. El responsable de la recepción del servicio será el Nutricionista y/o Dietista de cada Centro de Atención, al que se le brinda el servicio quien firmará de recibido a satisfacción. Debiendo informar por escrito cualquier irregularidad al Administrador del Centro de Atención.
- 1.2.2. Presentación de factura con nombre, firma y sello del Administrador del Contrato y de la contratista, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por, debiendo facturar al finalizar el mes la sumatoria de todas las entregas parciales.
- 1.2.3. El documento que acredita la recepción del servicio por parte del ISSS es el Acta de Recepción, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por.
- 1.2.4. Para emisión y firma de las Actas de Recepción es necesario que el servicio contratado se encuentre completamente recibido.

1.3. REDISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS CONTRATADOS.

- 1.3.1. Cuando la transferencia de saldo entre códigos corresponda a códigos de una misma Dependencia o usuario se le denominará "redistribución", y bastará que el Administrador del Contrato notifique a la contratista y al Departamento de Contratos y Proveedores de UACI, para que esta última Dependencia proceda a efectuar las respectivas modificaciones en el Sistema Informático del ISSS.
- 1.3.2. Podrán realizarse transferencias de los saldos entre los códigos contratados sin necesidad de modificar el presente contrato, inclusive cuando los códigos pertenezcan a distintas Dependencias del ISSS, siempre que no se altere el precio unitario, ni el monto total contratado. Para tal efecto la Dependencia que necesita el traslado de saldo deberá solicitarlo por escrito a otra Dependencia del ISSS, ésta última deberá autorizarlo por escrito. Una vez autorizada la transferencia, la Dependencia solicitante deberá notificar a la contratista y al Departamento de Contratos y Proveedores de UACI. Para efectos de pago, facturara el Centro de Atención que cede las dietas o el monto económico correspondiente.

1.3.3. Es responsabilidad del Administrador del Contrato llevar el registro de las transferencias ejecutadas y la actualización de los saldos de los códigos, para evitar que se sobrepase el monto contratado.

1.4. 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.

2. OBLIGACIONES DEL ISSS.

- 2.1. Proporcionará un espacio físico adecuado dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, para que la contratista coordine la distribución de las raciones alimenticias a los pacientes y personal. El espacio físico dependerá de la disposición misma de cada uno de los Centros de Atención.
- 2.2. Solicitará a la contratista, original de Examen General de Hece de salud del personal manipulador de alimentos, lo cual se hará al inicio del presente contrato y a los seis (6) meses posteriores.
- 2.3. Para un mejor control sobre el servicio prestado (cantidad de raciones servidas), se utilizarán los siguientes métodos; para el caso de las raciones a los pacientes, a través de hojas de requisición de dieta y vales de consumo, para los empleados por medio de la Tarjeta de Alimentación y hoja o libro de control de raciones servidas, en casos excepcionales se podrá utilizar vales, que estará ubicado en el comedor de empleados o el área que haya sido asignada para ello.
- 2.4. El Administrador del Contrato deberá elaborar el 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.
- 2.5. Reportar o solicitar el cambio de personal que presente algún tipo de conducta inapropiada.
- 2.6. Como complemento a lo anterior, el Administrador del Contrato, 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 respectivo.
- 2.7. Para aquellos casos de medidas de aislamientos indicadas por los Médicos, el personal de Enfermería del ISSS repartirá directamente las raciones alimenticias servidas por la contratista.

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

- 2.8. Con relación al numeral 4.1.10, que se encuentra en las Obligaciones del Ofertante de la Base de Licitación en referencia, el costo de las pruebas microbiológicas correrá por cuenta del ISSS.
- 2.9. En caso de variación de las dietas en fines de semana y días festivos, el ISSS autorizara a la contratista disminuir al recurso humano previa solicitud recibida de la contratista.

QUINTA. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD INSTITUCIONAL:

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), de acuerdo a Reglamento RTCA 67.04.50:08(20-03-09), por lo menos dos (2) veces por Centro de Atención al que se le brinde el servicio, durante la vigencia del presente contrato. 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. DACABI, remitirá informe al Administrador del Contrato del Centro de Atención usuario del servicio y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI. DACABI realizará dichos muestreos en la planta de producción y Dependencia a la que brinde el servicio, sin previo aviso durante la vigencia del presente contrato; para tal efecto se hará presente a las instalaciones un Técnico de Aseguramiento de Calidad ISSS, juntamente con un Técnico de Laboratorio Contratado por el ISSS. El Acta de recepción deberá ser firmada por la Dependencia que recibió la redistribución o transferencia.

SEXTA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO:

Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contraídas en virtud de este contrato, la Contratista deberá presentar a satisfacción del Instituto, una Garantía de Cumplimiento de Contrato, por un monto equivalente al 10% sobre el valor del presente contrato, la que deberá estar vigente por quince (15) meses a partir de la suscripción del 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 (15) meses a partir de la suscripción del contrato No. **G-011/2021**. 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.

- 1. PLAZO DE PRESENTACIÓN.** Dicha Garantía deberá ser presentada 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 presente contrato, ésta Garantía será devuelta a la contratista, una vez cumplidas las obligaciones garantizadas y vencido el plazo, la UACI devolverá los documentos que amparen la garantía, en un plazo no mayor de veinte (20) días hábiles.

2. ESPECIES. Se aceptará como Garantía de Cumplimiento de Contrato:

- 2.1. Fianza emitida por Banco, Aseguradora o Afianzadora debidamente autorizada por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador;
- 2.2. Certificado de Depósito a favor del ISSS emitido por instituciones debidamente registrados y avalados por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador, cuyos documentos quedarán en poder del Instituto.

SÉPTIMA. GARANTÍA DE BUENA INVERSIÓN DE ANTICIPO.

La contratista otorga a favor del ISSS, una Garantía de Buena Inversión de Anticipo, para garantizar que la contratista aplicará efectivamente los recursos asignados para brindar los servicios de alimentación, que deberá detallar en el Plan de Utilización del Anticipo. La cuantía de esta Garantía será por un valor equivalente al cien por ciento (100%) del anticipo concedido, el cual no podrá ser mayor al treinta por ciento (30%) del monto del presente contrato, el cual, de conformidad a la Ley, podrá el Instituto verificar el uso correcto del mismo. Esta garantía estará vigente hasta quedar totalmente pagado o compensado el anticipo, de conformidad a la forma de pago establecida en el 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 Buena Inversión de Anticipo estará vigente hasta quedar totalmente pagado o compensado el anticipo. Cualquier otra disposición contenida en la presente Garantía que afecte la vigencia anteriormente descrita se tendrá por no escrita, sin que ello afecte las otras cláusulas del presente contrato de fianza"

1. PLAZO DE PRESENTACIÓN. La presentación de esta Garantía es un requisito para la entrega del anticipo, por lo que deberá ser presentada antes de recibirlo, en el Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI. Esta garantía será devuelta a la contratista previa verificación que el anticipo ha sido amortizado en su totalidad y a solicitud escrita de la contratista, previa aprobación del Administrador del Contrato. En caso de que el ISSS verifique o comprobare el mal o indebido uso de todo o parte del anticipo, se hará efectiva la Garantía de Buena Inversión de Anticipo.

2. ESPECIES. Se aceptará como Garantía de Buena Inversión de Anticipo:

- 2.1. Fianza emitida por Bancos, Aseguradoras, Afianzadoras o de instituciones debidamente registradas y avaladas por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador.

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

- 2.2. Certificado de Depósito a favor del ISSS emitido por instituciones debidamente registrados y avalados por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador, cuyos documentos quedarán en poder del Instituto.

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.

- 1. ANTICIPO.** El ISSS podrá conceder un anticipo, a solicitud de la contratista al inicio de sus labores, por el porcentaje máximo del treinta por ciento (30%) del valor total del presente contrato, el cual se otorgará a las contratista que presenten Acreditación de estar clasificadas como micro o pequeña empresa; el cual deberá someter a la aprobación por parte del Administrador de Contrato. Para ello, la Contratista presentará al Administrador del Contrato, juntamente con su solicitud de anticipo, un Plan de Utilización del Anticipo, el cual deberá contener el detalle de su utilización, cantidades, montos y fechas de utilización, obligándose la Contratista a cumplir dicho Plan. El ISSS, en caso de ser procedente, entregará la respectiva Autorización y, tras la entrega de la Garantía de Buena Inversión de Anticipo, el ISSS erogará este anticipo a la Contratista, a través de la Sección Trámite de Pago del Departamento de Tesorería, toda vez que éste haya presentado la solicitud, acompañada de los documentos siguientes, en original y dos (2) copias: a) Plan de Utilización del Anticipo; y b) Programa de Trabajo actualizado según aplique. El Administrador del Contrato verificará el uso correcto del anticipo conforme al Plan de Utilización del mismo; además, es importante mencionar que el Administrador del Contrato cuenta con la atribución de la fiscalización de utilización del anticipo, tal como se encuentra descrito en el Artículo 74, literal b) del Reglamento de la LACAP. Luego de la aprobación de estos documentos, la Contratista deberá presentarlos en la Sección de Trámite de Pago del Departamento de Tesorería, o en el lugar que la Unidad Financiera Institucional lo autorice. Para darse el otorgamiento del anticipo debe haberse recibido a satisfacción la Garantía de Cumplimiento de Contrato y la Garantía de Buena Inversión de Anticipo. El anticipo otorgado se amortizará totalmente en el pago a la Contratista por los servicios recibidos a satisfacción del ISSS, compensándolo con el monto resultante de multiplicar el valor de la entrega por el porcentaje concedido para el concepto del cálculo del anticipo. De conformidad a lo establecido en el Art. 40 del Reglamento de la LACAP.

1.1. DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO DEL ANTICIPO.

- 1.1.1. Factura duplicado cliente con IVA incluido. Deberá contener la información siguiente: nombre y número de Licitación en referencia, número del presente contrato, lo que

comprende lo facturado, monto de amortización de anticipo (en caso de que lo hubiere y según aplique). La factura deberá estar firmada y sellada por el Administrador del Contrato.

- 1.1.2. Plan de Utilización de Anticipo, en original, firmado y sellado por la Contratista; el cual deberá ser firmado y sellado por el Administrador del Contrato.

Para darse el otorgamiento del pago debe haberse recibido la Garantía de Buena Inversión de Anticipo esto último según aplique. La Contratista deberá entregar 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 lo autorice.

2. FORMA DE PAGO.

- 2.1. La condición de pago será a treinta (30) días a partir de la emisión del quedan.
- 2.2. Si aplica anticipo: Se entregará a la contratista un anticipo del treinta por ciento (30%) del monto del contrato, o por el porcentaje concedido para su concepto, de acuerdo con lo establecido en la Base de Licitación, y se cancelará el resto del monto del presente contrato conforme el plazo y condición antes descritos en el numeral 9.2.1 de la Base de Licitación en referencia.

3. MODALIDAD. PAGO ELECTRONICO CON ABONO A CUENTA. El ISSS 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 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.

4. DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO. Para que el ISSS haga efectivo el pago, la Contratista deberá adjuntar:

- 4.1. Factura duplicado cliente con IVA incluido. Deberá contener la información siguiente: nombre y número de la Base de Licitación en referencia, número del presente contrato, lo que comprende lo facturado, monto de amortización de anticipo (en caso de que lo hubiere y según aplique). La factura deberá estar firmada y sellada por el Administrador del Contrato.
- 4.2. Acta de Recepción, en original, debidamente sellada con nombre, firma del Administrador del Contrato.

Para darse el otorgamiento del pago debe haberse recibido a satisfacción la Garantía de Cumplimiento de Contrato. La Contratista deberá entregar 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 lo autorice.

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

NOVENA. 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 a más tardar veinte (20) días calendario antes de que finalice 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 presente 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 se podrá presentar a partir de la suscripción del presente contrato y hasta cuarenta y cinco (45) días calendarios de anticipación al vencimiento del plazo del presente 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 treinta (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. VARIACIÓN EN LAS CANTIDADES CONTRATADAS:

Ante las necesidades propias de la Institución, a solicitud del Administrador del Contrato durante la vigencia del contrato, la contratista deberá estar en la capacidad de aceptar incrementos de los productos solicitados hasta por un veinte por ciento (20%) del valor contratado. Para dicho trámite serán necesarias las opiniones técnica y jurídica favorables, emitidas por el Administrador 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 diez por ciento (10%) del valor incrementado, cumpliendo con los requisitos y demás condiciones establecidas para este tipo de garantías en el presente documento.

DÉCIMA PRIMERA. PRÓRROGA DEL CONTRATO.

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 justificando las razones por las que estima que prorrogar el contrato es la mejor opción comparado con el inicio de un nuevo proceso de compra con opinión favorable de la Unidad Jurídica del ISSS, teniendo la contratista, que entregar la ampliación de la Garantía de Cumplimiento de Contrato correspondiente a la prórroga efectuada que cubra el monto y plazo adicional contratado. Este acuerdo deberá ser debidamente razonado en el cual conste que las condiciones del presente 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, todo de conformidad a lo señalado en el Art. 83 de la LACAP.

DÉCIMA SEGUNDA. RECLAMACIÓN POR VICIOS Y DEFICIENCIAS:

Si durante el plazo de vigencia de la Garantía Cumplimiento de Contrato y Garantía de Buena Inversión de Anticipo, otorgadas por la contratista se observare algún vicio o deficiencia, el Administrador del Contrato rechazará el bien o servicio y formulará el reclamo por escrito a la Contratista señalando un plazo para la reposición de los bienes o la correspondiente prestación del servicio; además de informarle la consecuencia del incumplimiento de ese requerimiento o su retraso. Antes de expirar el plazo de las Garantías antes indicadas, y comprobado que lo contratado no puede ser brindado, el Administrador del Contrato según su área de competencia los rechazará e informará por escrito a la contratista y al Departamento de Contratos y Proveedores para la ejecución del procedimiento establecido en el Art. 160 LACAP, a efecto de establecer si el vicio o deficiencia detectada es responsabilidad de la contratista y se impongan las sanciones respectivas. El ISSS quedará exento de cualquier pago pendiente y exigirá la devolución de cualquier pago que haya hecho a la contratista por los productos que hayan presentado vicios o deficiencias de la calidad.

DÉCIMA TERCERA. 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.

DÉCIMA CUARTA. SANCIONES:

1. MULTAS. Cuando la contratista incurriese en mora en el cumplimiento de las entrega del producto o servicio contratado, por causas imputables a la misma, se impondrá una multa conforme con el artículo 85 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública. Esta multa será calculada al final de la vigencia del presente contrato. Para la determinación del plazo incumplido no se contará los días que el ISSS haya requerido para revisar, validar, rechazar el bien o servicio o

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

realizar cualquier trámite interno del cual dependa el cumplimiento de la obligación por parte de la contratista. Se notificará un cálculo provisional a efecto de que la contratista revise y manifieste su aceptación o desacuerdo dentro del plazo señalado en la notificación. El pago del monto dentro del plazo concedido constituirá una aceptación tácita del mismo, adquiriendo estado de firmeza administrativa, la falta de pago o el silencio de la contratista constituirán un rechazo tácito al monto notificado procediéndose al inicio del proceso sancionador regulado en el Art. 160 de la LACAP.

2. CADUCIDAD DEL CONTRATO. El presente contrato se podrá extinguir por Caducidad cuando se cumplan los supuestos del artículo 94 de la LACAP, sin perjuicio de las responsabilidades contractuales por incumplimiento de las obligaciones, siendo los siguientes: a) La omisión de la presentación de la Garantía de Cumplimiento de Contrato o de las especiales o las complementarias de aquella. b) La mora de la Contratista en el cumplimiento de los plazos o por cualquier otro incumplimiento de sus obligaciones contractuales que afecte la prestación de los servicios a los pacientes del ISSS; y c) Las demás que determine la Ley o el presente contrato.

DÉCIMA QUINTA. EXTINCIÓN DEL CONTRATO:

El ISSS podrá extinguir el presente contrato sin autorización judicial previa y sin responsabilidad, conforme lo establecido en el artículo 93 de la LACAP, por las causales siguientes: a) Por la caducidad; b) Por mutuo acuerdo de las partes contratantes, según lo establecido en los artículos 95 de la LACAP y 84 de su Reglamento; c) Por revocación; d) Por rescate; y e) Por las que se detallan a continuación: 1) Por entrega de bienes y/o productos diferente a lo contratado; 2) Por incumplimiento en los estándares de calidad establecidos en la Base de la Licitación respectiva; 3) Por el rechazo de los bienes y/o productos hasta dos (02) veces de un mismo bien y/o producto, por el mismo motivo; 4) 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 5) Otras causales que afecten el cumplimiento de los objetivos institucionales del ISSS o le imposibilite cumplir con sus obligaciones frente a terceros. La extinción del presente contrato se ejecutará de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 81 del Reglamento de la LACAP. Si la extinción del presente contrato se declarase por causas imputables a la contratista se procederá de acuerdo a los artículos 36 de la LACAP y 82 de su Reglamento.

DÉCIMA SEXTA. CLÁUSULA ESPECIAL DE RESPONSABILIDAD:

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 y/o personal de las Unidades Médicas Puerto el Triunfo, la Unión Y Hospital Regional San Miguel del ISSS, deberá explicar a través

de una publicación en dos (02) periódicos de mayor circulación Nacional que es de su responsabilidad la falta de cumplimiento en la prestación de los servicios a los pacientes del ISSS, a fin de desligar al Instituto de los inconvenientes ocasionados a sus derechohabientes. Esta publicación tiene que ser en las principales secciones del periódico. La Contratista deberá realizar dicha publicación a más tardar cinco (05) días hábiles posteriores a la fecha en que el Administrador del Contrato, le notificó la situación de mala imagen y falta de servicio de alimentación 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 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 del contrato podrán ser resueltas a través de Arreglo Directo, de conformidad con el procedimiento establecido en los artículos 163 y 164 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública. Intentado el Arreglo Directo sin hallarse solución a las diferencias y conflictos, la resolución de los mismos se someterá al conocimiento de la autoridad jurisdiccional, quedando expresamente excluida la vía del Arbitraje.

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

DÉCIMA NOVENA. 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 con sus respectivos anexos a través del cual se aprobaron los términos de referencia del proceso de compra, se adjudicó y se resolvieron los recursos de revisión, si es que hubieron; c) Los Términos de Referencia de esta gestión de compra, sus adendas, consultas y aclaraciones, si las hubiere; 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 resoluciones modificativas, si las hubiere; y h) Otros documentos que emanen del 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 presente contrato.

VIGÉSIMA. 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.

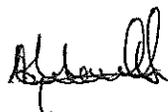
VIGÉSIMA PRIMERA: LEGISLACIÓN APLICABLE.

Para todo lo relativo a las multas por mora o retraso en las entregas, formas de extinción del contrato, caducidad, revocación, nulidad, procesos sancionadores y otros aspectos, se procederá de conformidad con la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento. En aquellos asuntos que no sean regulados por dichas Normas, se aplicará de forma subsidiaria la Ley de Procedimientos Administrativos, el Código de Comercio y Código Civil, y demás Legislación Nacional pertinente.

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

VIGÉSIMA SEGUNDA: DOMICILIO.

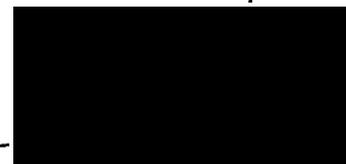
Para los efectos legales derivados del presente contrato las partes nos sometemos a la jurisdicción y competencia de los tribunales de esta ciudad. La contratista señala para recibir notificaciones la dirección siguiente: [REDACTED] [REDACTED] y las direcciones de correos electrónicos: [REDACTED] [REDACTED]. En fe de lo cual suscribimos el presente contrato, en la ciudad de San Salvador, a los diecinueve días del mes de enero de dos mil veintiuno.



DRA. MÓNICA GUADALUPE AYALA GUERRERO
DIRECTORA GENERAL- ISSS



SRA. MARTA NADYREE RAMOS MARTINEZ
CONTRATISTA




En la ciudad de San Salvador, a las diez horas y cuarenta y tres minutos del día diecinueve de enero de dos mil veintiuno. Ante mí, **BEATRIZ MARIA SANDOVAL RIVERA**, Notario, del domicilio de esta ciudad, comparecen: La Doctora **MONICA GUADALUPE AYALA GUERRERO**, de [REDACTED] años de edad, Doctora en Medicina, del domicilio [REDACTED] a quien conozco e identifico por medio de su Documento Único de Identidad número [REDACTED], actuando en su calidad de Directora General del **INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL**, quien en adelante se denominará, "EL INSTITUTO" o "EI ISSS", entidad Autónoma de Derecho Público, de este domicilio, con Número de Identificación Tributaria: cero seiscientos catorce –cero treinta y un mil doscientos cincuenta y tres –cero cero dos –uno; y por otra parte la señora **MARTA NADYREE RAMOS MARTINEZ**, de [REDACTED] años de edad, [REDACTED], del domicilio [REDACTED] a quien no conozco y en este acto identifico por medio de su Documento Único de Identidad número [REDACTED], actuando en nombre y representación en su calidad de Administrador Único Propietario de la Sociedad **LA COCINA DE LA ABUELA, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.**, sociedad salvadoreña, del domicilio de Santiago de María, Departamento

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

de Usulután, con Número de Identificación Tributaria: un mil ciento veintitrés –cero sesenta mil quinientos catorce –ciento uno –cero; 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 **VEINTIDÓS CLÁUSULAS**, escritas en trece hojas de papel simple, de conformidad con el Acuerdo de Consejo Directivo del Instituto número **DOS MIL VEINTIUNO-CERO CERO SESENTA Y OCHO.ENE.**, asentado en el acta número **TRES MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS** de fecha **once de enero de dos mil veintiuno**, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron **CUARENTA Y DOS** Códigos de la **Licitación Pública** número **DOS G VEINTIUNO CERO CERO CERO CERO TRECE** denominada **"CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MÉDICAS PUERTO EL TRIUNFO, LA UNIÓN Y HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL DEL ISSS"**, cuya disponibilidad presupuestaria fue establecida al inicio del proceso de compra; el contrato estará vigente por quince meses contados a partir de su firma, es decir, desde la presente fecha hasta el día diecinueve de abril del año dos mil veintidós; siendo el plazo de 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 **CIENTO DIECINUEVE MIL CINCUENTA DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**, el cual incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios; asimismo, 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, el 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 la Doctora **MÓNICA GUADALUPE AYALA GUERRERO**, como Directora 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 le corresponde a éste la representación administrativa, judicial y extrajudicial de la misma; b) Certificación expedida en esta

ciudad el día siete de agosto de dos mil veinte por el Licenciado Conan Tonathiu Castro, Secretario Jurídico de la Presidencia de la República de El Salvador, de la cual consta la emisión del Acuerdo Ejecutivo número doscientos ochenta y dos de fecha siete de agosto de dos mil veinte, mediante el cual el señor Presidente Constitucional de la República, NAYIB ARMANDO BUKELE ORTEZ, nombró a partir del día diez de agosto de dos mil veinte, como Directora General del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, a la Doctora MÓNICA GUADALUPE AYALA GUERRERO; c) Certificación expedida en esta ciudad el día siete de agosto de dos mil veinte por el Licenciado Conan Tonathiu Castro, Secretario Jurídico de la Presidencia de la República de El Salvador, de la cual consta que en el Libro de Actas de Juramentación de Funcionarios Públicos que lleva la Presidencia se encuentra asentada el Acta a través de la cual la Doctora MÓNICA GUADALUPE AYALA GUERRERO, tomó Protesta Constitucional como DIRECTORA GENERAL del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, ante el señor Presidente Constitucional de la República, NAYIB ARMANDO BUKELE ORTEZ; y, d) El Nombramiento de la Doctora MONICA GUADALUPE AYALA GUERRERO, como DIRECTORA GENERAL del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL se encuentra publicado en el Diario Oficial número CIENTO SESENTA, tomo CUATROCIENTOS VEINTIOCHO de fecha, LUNES DIEZ DE AGOSTO DE DOS MIL VEINTE. En consecuencia la Doctora MÓNICA GUADALUPE AYALA GUERRERO, está facultada legalmente para suscribir instrumentos como el que antecede y actos como el presente. **C)** De ser legítima y suficiente la personería con la que actúa la señora **MARTA NADYREE RAMOS MARTINEZ**, por haber tenido a la vista la documentación siguiente: a) Certificación notarial del Testimonio de la Escritura Matriz de Constitución de la sociedad **LA COCINA DE LA ABUELA, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.**, otorgada en la ciudad de Usulután, a las siete horas y treinta minutos del día seis de mayo de dos mil catorce, ante los oficios notariales de Edna Armida Meléndez Aparicio, inscrita en el Registro de Comercio al número SESENTA Y NUEVE del Libro TRES MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS, del Registro de Sociedades, en la cual consta que la sociedad en referencia es de la naturaleza, denominación y domicilio según se ha expresado, que ha sido constituida por un plazo indeterminado, que dentro de su finalidad social se encuentra el objeto del instrumento que antecede, que su administración estará confiada a un Administrador único elegido por la Junta General Ordinaria de Accionistas, quien durará en funciones períodos de cinco años, y quien tendrá a su cargo la Representación Judicial y Extrajudicial, así como el uso de la firma social, pudiendo ejercer todas sus facultades son necesidad de autorización especial; y, b) Certificación Notarial de la Credencial de Elección de la nueva Administración de la citada sociedad, inscrita al número **CIENTO CUARENTA** del Libro **CUATRO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y DOS** del Registro de Sociedades, que al efecto lleva el Registro de Comercio, de la que

CONTRATO NUMERO G-011/2021	LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.
LICITACIÓN PÚBLICA 2G1000013	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

consta que según certificación extendida por el Secretario de la Junta General Ordinaria de Accionistas de **LA COCINA DE LA ABUELA, S.A. DE C.V.**, señora Ana Estefani Castro de Martínez, en sesión de Junta General Ordinaria de Accionistas, celebrada en la ciudad de Santiago de María, departamento de Usulután, a las diez horas del día veinte de mayo de dos mil veinte, asentada en el acta número doce, se acordó nombrar la administración de la referida sociedad, habiendo resultado electa la compareciente, señora Marta Nadyree Ramos Martinez, en calidad de Administradora Única Propietaria para el período de cinco años, con vencimiento al día **veinte de mayo de dos mil veinticinco**; en consecuencia la compareciente se encuentra suficientemente facultada para suscribir instrumentos como el que antecede y la presente acta notarial. Así se expresaron los comparecientes a quienes expliqué los efectos legales de esta acta notarial que consta de dos hojas de papel simple, y leído que les fue por mí todo lo escrito íntegramente en un sólo acto sin interrupción, ratifican su contenido y firmamos. **DOY FE.**

