



INSTITUTO SALVADOREÑO
DEL SEGURO SOCIAL

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" (Arts. 24 y 30 de la LAIP y artículo 6 del lineamiento No. 1 para la publicación de la información oficiosa.



INSTITUTO SALVADOREÑO
DEL SEGURO SOCIAL

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" (Arts. 24 y 30 de la LAIP y artículo 6 del lineamiento No. 1 para la publicación de la información oficiosa.

**CONTRATO NUMERO G-053/2022
LICITACIÓN PÚBLICA 2G22000025
CÓDIGOS RECURRIDOS**

NOSOTROS, MÓNICA GUADALUPE AYALA GUERRERO, mayor de edad, Doctora en Medicina, del domicilio de [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 "**El ISSS**", entidad Autónoma de Derecho Público, de este domicilio, con Número de Identificación Tributaria: cero seiscientos catorce –cero treinta y un mil doscientos cincuenta y tres –cero cero dos –uno; y **JOSUE DANIEL AYALA CASTANEDA**, mayor de edad, [REDACTED] del domicilio de [REDACTED] [REDACTED] portador de mi Documento Único de Identidad número [REDACTED] [REDACTED] actuando en nombre y representación en mi calidad de Administrador Único Propietario de la sociedad **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, S.A. DE C.V.**, de nacionalidad [REDACTED] del domicilio de [REDACTED] con Número de Identificación Tributaria [REDACTED] [REDACTED] quien en adelante me denominaré como "**LA CONTRATISTA**"; por medio de este instrumento convenimos en celebrar el presente contrato, todo en cumplimiento de los siguientes documentos:

1. Los Acuerdos de Consejo Directivo del ISSS número **2022-0385.FEB.**, asentado en el Acta número **4033** de fecha **28 DE FEBRERO DE 2022**, mediante el cual se adjudicaron **TREINTA Y SIETE (37)** códigos requeridos en la Licitación Pública número **2G22000025** denominada "**CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL AMATEPEC Y PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL DEL ISSS**", y número **2022-0582.MZO.**, asentado en el Acta número **4039** de fecha **28 DE MARZO DE 2022**, mediante el cual se resolvió sobre el recurso de revisión que afectaba la adquisición de los códigos

incluidos en la presente contratación, confirmándose la adjudicación a favor de la contratista.

- Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS N° 2021-2597.NOV., asentado en el Acta número 4015 de fecha 22 DE NOVIEMBRE DE 2021, mediante el cual se aprobó la Base de Licitación Pública previamente relacionada.

Por lo cual por medio de este documento convenimos en celebrar el siguiente contrato, cuya disponibilidad presupuestaria ha sido establecida en el 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 garantizar el abastecimiento ininterrumpido de los servicios de alimentación necesarios para contribuir al tratamiento de los derechohabientes hospitalizados como coadyuvante del tratamiento médico prescrito, proporcionando alimentos preparados de acuerdo a su patología base durante su estadía intrahospitalaria o realización de procedimientos ambulatorios y para alimentación de personal con derecho a la prestación en especie en cumplimiento a la Cláusula 41 del Contrato Colectivo de Trabajo el cual dispone que el ISSS proporcionará alimentación a los trabajadores a su servicio nombrados o destacados en los Centros de Atención hospitalaria incluyendo al personal de apoyo y mantenimiento cuando laboren en jornadas ordinarias continuas diurnas y nocturnas, todo de conformidad a lo estipulado en la Base de la Licitación Pública antes referida, conforme al detalle siguiente:-----

Nº	CÓDIGO ISSS	DESCRIPCIÓN SEGÚN ISSS	TIPO DE OFERTA	PAÍS	U.M.	CANTIDAD CONTRATADA	PRECIO UNITARIO (\$)	MONTO TOTAL HASTA POR (\$)
1.	121002074	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE- HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	C/U	32,751	\$3.60	\$117,903.60
2.	121002075	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	C/U	38,947	\$4.05	\$157,735.35
3.	121002076	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	C/U	34,488	\$3.15	\$108,637.20
4.	121002077	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA- HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	C/U	46,739	\$3.75	\$175,271.25
5.	121002078	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA- HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	C/U	50,015	\$3.80	\$190,057.00
6.	121002079	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA- HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	C/U	45,698	\$3.25	\$148,518.50

Nº	CÓDIGO ISSS	DESCRIPCIÓN SEGÚN ISSS	TIPO DE OFERTA	PAÍS	U.M.	CANTIDAD CONTRATADA	PRECIO UNITARIO (\$)	MONTO TOTAL HASTA POR (\$)
7.	121002080	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO- HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	20,320	\$3.25	\$66,040.00
8.	121002081	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	21,050	\$3.35	\$70,517.50
9.	121002082	CENA PARA PACIENTE DIABETICO- HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	20,305	\$3.25	\$65,991.25
10.	121002083	REFRIGERIO PARA PACIENTE - HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	6,000	\$2.20	\$13,200.00
11.	121002084	DIETA DE LIQUIDOS CLAROS PARA PACIENTE - HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	14,086	\$2.75	\$38,736.50
12.	121002085	DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE - HOSPITAL GENERAL	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	14,060	\$2.75	\$38,665.00
13.	121002096	DESAYUNO PARA PERSONAL- HOSPITALAMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	6,808	\$3.40	\$23,147.20
14.	121002097	ALMUERZO PARA PERSONAL- HOSPITALAMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	101,000	\$3.85	\$388,850.00
15.	121002098	CENA PARA PERSONAL- HOSPITALAMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	32,181	\$2.85	\$91,715.85
16.	121002099	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITALAMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	31,575	\$2.05	\$64,728.75
17.	121002100	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITALAMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	8,397	\$3.45	\$28,969.65
18.	121002101	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	8,985	\$3.90	\$35,041.50
19.	121002102	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITALAMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	8,444	\$3.10	\$26,176.40
20.	121002103	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	31,000	\$3.75	\$116,250.00
21.	121002104	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	36,000	\$3.85	\$138,600.00
22.	121002105	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	28,750	\$3.25	\$93,437.50
23.	121002106	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	13,300	\$3.30	\$43,890.00
24.	121002107	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	13,800	\$3.35	\$46,230.00
25.	121002108	CENA PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	12,700	\$3.25	\$41,275.00
26.	121002109	REFRIGERIO PARA PACIENTE- HOSPITALAMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	16	\$2.10	\$33.60
27.	121002110	DIETA DE LIQUIDOS CLAROS PARA PACIENTE- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	6,225	\$2.70	\$16,807.50
28.	121002111	DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE - HOSPITALAMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	11,900	\$2.70	\$32,130.00
29.	121002112	DIETA BLANDA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD ENTRE SEIS (6) Y NUEVE (9) MESES- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	735	\$2.60	\$1,911.00
30.	121002113	DIETA BLANDA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE NUEVE (9) MESES HASTA DOCE (12) MESES - HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	675	\$2.60	\$1,755.00
31.	121002114	DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE DOCE (12) MESES HASTA SEIS (6) AÑOS- HOSPITALAMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	1,450	\$2.50	\$3,625.00

CONTRATO NUMERO G-053/2022 LICITACIÓN PÚBLICA 2G22000025	C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, S.A. DE C.V. INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL
---	--

Nº	CÓDIGO ISSS	DESCRIPCIÓN SEGÚNISSS	TIPO DE OFERTA	PAÍS	U.M.	CANTIDAD CONTRATADA	PRECIO UNITARIO (\$)	MONTO TOTAL HASTA POR (\$)
32.	121002115	DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE SEIS (6) HASTA DOCE (12) AÑOS- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	960	\$2.50	\$2,400.00
33.	121002116	ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE DOCE (12) MESES HASTA SEIS (6) AÑOS- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	1,445	\$2.60	\$3,757.00
34.	121002117	ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE SEIS (6) HASTA DOCE (12) AÑOS- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	990	\$2.60	\$2,470.00
35.	121002118	CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE DOCE (12) MESES HASTA SEIS (6) AÑOS- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	1,300	\$2.40	\$3,120.00
36.	121002119	CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE SEIS (6) HASTA DOCE (12) AÑOS- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	900	\$2.40	\$2,160.00
37.	121002121	DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE DE PEDIATRIA- HOSPITAL AMATEPEC	PRINCIPAL	EL SALVADOR	CU	500	\$2.60	\$1,300.00
MONTO TOTAL CONTRATADO HASTA POR: INCLUYE EL IMPUESTO A LA TRANSFERENCIA DE BIENES MUEBLES Y A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS								\$2,401,054.10

De conformidad a lo señalado en el ordinal 3º del Acuerdo de Adjudicación relacionado al inicio del presente instrumento, la contratista deberá dar cumplimiento a lo establecido en el REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 numeral 8.5.2 letra a) que expresa: "En las bodegas para almacenar las materias primas, materiales de empaque, productos intermedios y productos terminados, deben utilizarse tarimas adecuadas, que permitan mantenerlos a una distancia mínima de 15 cm. sobre el piso y estar separadas por 50 cm como mínimo entre sí y de la pared, deben respetar las especificaciones de estiba. Debe existir una adecuada organización y separación entre materias primas aceptadas y rechazadas y entre esas y el producto terminado".

El monto total del presente contrato es hasta por la cantidad de **DOS MILLONES CUATROCIENTOS UN MIL CINCUENTA Y CUATRO DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON DIEZ CENTAVOS DE DÓLAR**, 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 el plazo de quince (15) meses contados a partir de su firma, es decir, desde la presente fecha hasta el día cuatro de julio del año dos mil veintitrés. 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 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 del 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, en ella se indicará el plazo de ejecución del servicio.

TERCERA. ADMINISTRACIÓN, RECEPCIÓN Y SUPERVISIÓN.

1. **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.** Los Administradores del Contrato serán los detallados en el Anexo del Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número 2021-2597.NOV., de fecha 22 de noviembre de 2021 contenido en el Acta número 4015 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 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, 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. **RECEPCIÓN DEL SERVICIO.** 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.
3. **SISTEMA DE SUPERVISIÓN.**
 - 3.1. La Supervisión del servicio y distribución de las raciones alimenticias, será ejercida por el personal designado por el ISSS y podrá ser la Nutricionista o Dietista o Enfermera Jefe de Servicios.

- 3.2. El ISSS realizará visita de campo, a la Planta de Producción tres (3) veces al año (durante la ejecución de las obligaciones contractuales) y/o las veces que sean necesarias, sin previo aviso; para tal efecto será la Nutricionista, Epidemiólogo, Enfermera Jefe de Servicio y/o Administración, para supervisar que la Contratista cumpla con los estándares solicitados en la Base de Licitación en referencia, lo cual informará por escrito a las autoridades del Centro de Atención. Los resultados negativos de las supervisiones realizadas de acuerdo al 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 inicie las sanciones legales correspondientes, por incumplimiento del presente contrato.
- 3.3. 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. Para el personal se hará a través del Informe Detalle diario de dietas a servir.
- 3.4. El sistema de control de las raciones servidas lo realizará la Nutricionista del Centro de Atención; en ausencia de la Nutricionista será el personal de Enfermería el encargado de dicho control.

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. Asimismo, manifiesta que comprende y se compromete a dar cumplimiento a todas las obligaciones que se detallan a continuación:

1.1. GENERALES.

- 1.1.1. El ISSS podrá solicitar el original de documentos que hayan sido presentados en fotocopia durante la etapa de presentación y evaluación de las ofertas del proceso de compra. La Contratista tendrá la obligación de entregarlos dentro del plazo que establezca el requerimiento, salvo que exista una causa justificada que impida

- legal o materialmente cumplir con dicha solicitud, todo lo cual será valorado por el ISSS, indicándole la forma en que suplirá dicha obligación.
- 1.1.2. El monto contratado constituye la retribución total por todos los costos y gastos necesarios para el suministro, hasta su recepción a entera satisfacción del ISSS y de conformidad a la Base de la Licitación en referencia. Así mismo, están incluidos los costos directos e indirectos, costos de transporte, y otros costos relacionados.
 - 1.1.3. La Contratista acepta que en caso de existir deudas con el ISSS que provenga de sanciones declaradas en firme o de adeudos debidamente comprobados, estos podrán ser descontados del monto del presente contrato o de cualquier otro contrato.
 - 1.1.4. Es responsabilidad de la Contratista que las personas encargadas de realizar las entregas o prestar los servicios en el ISSS cumplan con todos los aspectos de seguridad y salud ocupacional que se establecen en la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, sus Reglamentos y otras Leyes pertinentes. El ISSS se reserva el derecho de no permitirle la entrada a las instalaciones del ISSS o prescindir del personal que no los cumplan.
 - 1.1.5. 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 seis (6) meses se repetirá el examen debiendo ser presentado nuevamente a los respectivos Administradores del Contrato de cada Centro de Atención.
 - 1.1.6. 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 N° 12 de la Base de Licitación en referencia, Capacitaciones impartidas y avaladas por el MINSAL o el ISSS.
 - 1.1.7. Cumplir con los lineamientos técnicos para servicios de alimentación y dietas en hospitales ante la emergencia por COVID -19, emitida por el Ministerio de Salud.
 - 1.1.8. 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, 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, en el caso de los

- hombres, deberán mantener su cabello bien recortado y sin barba, lo que será supervisado por la Nutricionista, y/o Enfermera, Jefe de Servicio del Centro de Atención. El personal citado portará en un lugar visible su carné de identificación.
- 1.1.9. El personal de la Contratista estará bajo la Supervisión de Profesionales en Nutrición y/o Enfermera Jefe de Servicio del Instituto.
- 1.1.10. No deberá mantener laborando a empleados que presenten enfermedades infectocontagiosas tales como: Conjuntivitis, diarreas, enfermedades respiratorias, infecciones en la piel u otra condición como accidente laboral (quemaduras, caídas, heridas) que interfieran en la actividad laboral.
- 1.1.11. Deberá colocar carteles en los lugares donde permanezcan los trabajadores dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, que reciben el servicio y en las instalaciones de la Contratista, que indique la práctica de Normas Higiénicas como el lavado de manos, manipulación de desechos orgánicos, etc., y otras recomendaciones que fomenten la práctica de hábitos higiénicos esenciales a la salud de los trabajadores.
- 1.1.12. Mantener y ejecutar un Programa permanente de erradicación de insectos y roedores en la instalación de la Contratista, así como en las instalaciones del ISSS que le son asignadas y equipos propios, el cual será verificado a través de un documento escrito (Bitácora) durante el periodo en que se estén ejecutando las obligaciones contractuales o cuando el ISSS considere necesario el cumplimiento del mismo. Este programa deberá ser entregado al Administrador del Contrato de cada Centro de Atención, el cual deberá incluir como mínimo: Identificación de Plagas, Mapeo de Estaciones, Productos o Métodos o Procedimientos utilizados, Hojas de seguridad de los Productos.
- 1.1.13. 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.
- 1.1.14. Contar con depósitos de basura con su respectiva bolsa negra y tapadera dentro de las instalaciones de la planta y Centros de Atención.
- 1.1.15. No se servirán alimentos o preparaciones recalentadas y/o sobrantes.
- 1.1.16. Recoger y retirar de las áreas de pacientes hospitalizados los sobrantes, desperdicios de alimentos y material desechable, 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.

- 1.1.17. La Contratista deberá recoger y retirar del área de cocina y despacho los sobrantes, al finalizar la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida. La persona que realice esta actividad deberá usar una vestimenta adecuada (gabachón de protección) al momento de recolectar los alimentos y utensilios sobrantes.
- 1.1.18. La alimentación a pacientes y personal deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas (olor, sabor, consistencia, temperatura y presentación); así como cumplir con los horarios de distribución de alimentos en cada Centro de Atención.
- 1.1.19. Cuando el paciente requiera alimentación fraccionada, el valor calórico total de la dieta deberá ser distribuido entre tres (3) a seis (6) raciones diarias.
- 1.1.20. 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.
- 1.1.21. 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.
- 1.1.22. 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.
- 1.1.23. Será responsabilidad de la Contratista, la limpieza del área asignada en cada Centro de Atención, para evitar la contaminación de los alimentos.
- 1.1.24. 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.
- 1.1.25. Cumplir con las Normas de Higiene y Manipulación de Alimentos desde la compra de materia prima, recepción, almacenamiento, preparación, empaque, distribución y transportación.
- 1.1.26. 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.

1.1.27. La Contratista deberá presentar un Plan de Trabajo Contingencial que implementará ante eventualidades de carácter natural o provocadas por el hombre, o en caso de emergencias sanitarias como epidemias o pandemias que le impidan brindar el servicio solicitado (deberá ser validado por el Administrador del Contrato). El cual deberá contener lo siguiente:

- a) Nombre de la empresa.
- b) Definición de la situación crítica.
- c) Medidas preventivas.
- d) Recurso humano y materiales.
- e) Ubicación área de contingencia.
- f) Medidas técnicas.
- g) Reserva de productos.
- h) Ejemplo de menú de contingencia.
- i) Responsables.
- j) Dirección de la contratista.
- k) Correo electrónico.
- l) Número de Teléfono fijo.
- m) Número de Teléfono móvil.

1.1.28. En las áreas designadas para enfermedades infectocontagiosas (COVID-19, Tuberculosis, Infecciones Nosocomiales, entre otras) que requieren aislamiento, la Contratista no entrará en dichas áreas, por lo que deberá entregar las raciones alimenticias al personal de Enfermería del área para que se encarguen de su distribución directa a cada paciente.

1.1.29. La Contratista deberá proporcionar carros transportadores de bandejas para pacientes, según la necesidad de cada Centro de Atención. Para el caso del servicio de alimentación del personal deberá proporcionar mesa térmica.

1.1.30. La Contratista deberá contar con un Licenciado(a) en Nutrición, responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena). Según sub-numeral 3.2 (EXPERIENCIA DEL RECURSO HUMANO CON EL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO) de la Base de Licitación en referencia. Además, se

coordinará con la Nutricionista y/o personal Médico y de Enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado.

- 1.1.31. La distribución de los alimentos deberá ser en el lugar que la Administración de cada Centro de Atención solicitante requiera y deberá contar con los recursos necesarios detallados en el sub-numeral 3.2 de la Base de Licitación en referencia para brindar la alimentación para pacientes y personal.
- 1.1.32. 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 personal.
- 1.1.33. La Contratista deberá aceptar que durante los días festivos y fines de semana los requerimientos de dietas a servir pueden variar entre 30% o 40% menos respecto a los días hábiles.
- 1.1.34. La Contratista deberá estar en la capacidad de contar con un 20% de raciones adicionales en cada tiempo de comida, por cualquier incremento de pacientes al momento de despachar las dietas (ingresos, egresos, cambio de prescripción entre otros). Con el propósito de cumplir en un 100% las prescripciones médicas. (El 20% deberá ser estimado con base al total de dietas solicitadas para pacientes según sea el caso, cambio de prescripción).
- 1.1.35. Retirar las solicitudes de requisición de dietas de pacientes de los Centros de Atención, en los horarios establecidos en el sub-numeral 4.2.35 del sub-numeral 4.2 "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA" (de la Base de Licitación en referencia). Pudiendo cambiar horario según necesidad del Centro de Atención.
- 1.1.36. La Contratista deberá dar cumplimiento a horarios de distribución establecidos por cada Centro de Atención y a las indicaciones médicas; los horarios de distribución de alimentos quedaran sujetos a cambios según las necesidades de cada Centro de Atención, que se harán del conocimiento de la Contratista con anticipación.
- 1.1.37. El personal que brinde el servicio de distribución de los alimentos a pacientes y personal, deberá ser facilitado por la Contratista.
- 1.1.38. El tiempo utilizado para la distribución de alimentos a los pacientes no deberá exceder de una (1) hora.
- 1.1.39. La Contratista estará sujeta a la Supervisión por parte de los Centros de Atención usuarios del servicio, realizando visitas de campo a la planta de producción; para tal efecto será la Nutricionista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería y/o Administración quienes se encargarán de dicha Supervisión; para verificar que los

productos alimenticios sean de calidad desde la adquisición de la materia prima hasta la distribución del plato servido, verificando:

- a) Que tengan fecha de elaboración y vencimiento.
- b) Que contenga el registro de Salud.
- c) Los insumos deben estar adecuadamente almacenados.
- d) Las frutas y verduras sean adquiridas frescas y desinfectadas adecuadamente.
- e) Los Productos lácteos pasteurizados y embutidos sean 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.

1.1.40. La Contratista debe mantener un bajo índice de rotación del personal, preferentemente de un 5% a 10% al año, y la presencia del personal de supervisión debe ser permanente, eficaz y eficiente. En caso de existir personal nuevo este debe ser previamente capacitado, para brindar un servicio de calidad y no desmejorar la atención al usuario; asimismo, 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 Pública en referencia; y hacerlo del conocimiento del Nutricionista Institucional o Administrador del Contrato.

1.1.41. La Contratista deberá de presentar un programa de capacitaciones sobre buenas prácticas de manufactura en las diferentes áreas (recepción, producción, ensamblaje y distribución de alimentos). Además, presentar un programa de capacitación sobre los diferentes tipos de dietas, a servir en cada Centro de Atención.

1.1.42. Atender todas las disposiciones legales y administrativas relacionadas con la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, tanto al interior de las instalaciones de la planta de producción, como en el transporte y distribución en los Centros de Atención.

1.1.43. El personal de la Contratista deberá presentarse puntualmente a sus labores a cada Centro de Atención del ISSS.

- 1.1.44. Mantener estrictos controles de higiene y manipulación de alimentos, en las diferentes etapas del proceso de elaboración, transporte y distribución de los alimentos.
- 1.1.45. 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.
- 1.1.46. Los desechos o desperdicios de alimentos procedentes de la planta de producción, deberán manejarse adecuadamente, según indicaciones de las autoridades sanitarias del Ministerio de Salud y según "NORMA DE MANEJO ADECUADO DE DESECHOS COMUNES ESTABLECIDA POR EL ISSS" (Anexo N° 13 de la Base de la Licitación en referencia).
- 1.1.47. La Contratista deberá cumplir con el horario de servicio de alimentación establecido en el sub-numeral 4.2.47 del sub-numeral 4.2 "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA" (de la Base de Licitación en referencia).
- 1.1.48. 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.
- 1.1.49. 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. Si llegare a tener algún atraso, deberá notificarlo al Nutricionista de turno del Centro de Atención correspondiente.
- 1.1.50. 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.
- 1.1.51. La Contratista debe incluir las obligaciones patronales (SALUD, AFP) con su personal desde el inicio del servicio, dicha información será presentada cuando el ISSS lo requiera.
- 1.1.52. Los refrescos a servir a pacientes con dietas Terapéuticas, deberán ser naturales preparadas con agua purificada helada sin hielo y en presentación individual de ocho (8) onzas servidos en vaso descartable BIODEGRADABLE de diez (10) onzas con tapadera. Para el caso del personal se servirá agua purificada y envasada (500-700 ml).
- 1.1.53. Los vegetales deberán ser cocidos y en el caso de servir frutas estas deberán estar frescas y sin defectos, servida en depósito descartable BIODEGRADABLE.

- 1.1.54. La ración a servir de cereal de desayuno, será de $\frac{3}{4}$ de taza servida directamente en depósito descartable BIODEGRADABLE.
- 1.1.55. La porción de carne y lonja deberán pesar mínimo cuatro (4) onzas ya cocinadas. El pollo, pescado (con hueso) y mariscos (con cáscara y/o caparazón), deberán pesar mínimo cinco (5) onzas ya cocinadas. En ambos pesos se excluyen las salsas u otro tipo de ingredientes que acompañen a estos.
- 1.1.56. Los alimentos solicitados por cada Centro de Atención deberán ser previamente preparados en las instalaciones de la Contratista.
- 1.1.57. Los costos de los análisis microbiológicos que se realicen para la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, durante el periodo en que se estén ejecutando las obligaciones contractuales, serán absorbidos por la contratista.
- 1.1.58. 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.
- 1.1.59. Cada vez que venza el Permiso al establecimiento extendido por el Ministerio de Salud, requeridos en el sub-numeral 1.4 del romano III (de la Base de la Licitación Pública en referencia), la Contratista está en la obligación de renovarlo y entregar fotocopia simple del documento que respalde la renovación del permiso, al Administrador del Contrato.
- 1.1.60. La Contratista deberá elaborar un informe mensual (original y copia) de raciones alimenticias servidas y presentarlo al Administrador del Contrato para su verificación, además, deberá contener la firma de la Nutricionista Institucional y/o Administrador del Contrato, para comprobar que las cantidades están correctas y cuadradas con los registros internos del ISSS; la copia quedará en poder del Director o Administrador del Contrato y el original será utilizado por la Contratista para el trámite de pago.
- 1.1.61. La Contratista deberá cumplir con la composición nutricional y características organolépticas por tipo de dieta requerida en el sub-numeral 4.2.61 del sub-numeral 4.2 "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA" (de la Base de Licitación en referencia).
- 1.1.62. La Contratista deberá dar cumplimiento al patrón de Menú y sus especificaciones para dieta corriente y terapéutica, de acuerdo al detalle establecido en el sub-numeral 4.2.62 del sub-numeral 4.2 "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA" (de la Base de Licitación en referencia).

- 1.1.63. La Distribución de los Menús Cíclicos (cuatro (4) Semanas) de las Dietas Corrientes y Terapéuticas, para el tiempo de Almuerzo deberá cumplir con el esquema de plato fuerte detallado en el sub-numeral 4.2.63 del sub-numeral 4.2 "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA" (de la Base de Licitación en referencia).
- 1.1.64. La Contratista deberá dar cumplimiento a los intercambios para Refrigerio para pacientes de acuerdo a las especificaciones del sub-numeral 4.2.64 del sub-numeral 4.2 "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA" (de la Base de Licitación en referencia).
- 1.1.65. La dieta para pacientes se servirá en cada tiempo de comida en material DESCARTABLE TÉRMICO BIODEGRADABLE debidamente cubierto de acuerdo con lo estipulado en el apartado 4.1.3 del sub-numeral 4.1 "OBLIGACIONES DEL OFERTANTE" (de la Base de la Licitación Pública en referencia). Para personal se servirá en plato descartable BIODEGRADABLE con compartimentos No. 9 y cubiertos. Los cubiertos se entregarán envueltos en servilleta sin bolsa plástica.
- 1.1.66. Las DIETAS TERAPÉUTICAS podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoproteica, hipocalórica, hipokalémica, hiperkalemica, alta o baja en fibra (residuos), reducida en grasas, alta en grasas, sin lactosa, mecánicamente suave, baja en purinas, sin irritantes, purés, astringentes, hipoalergénicas, libre de gluten y otras.
- 1.1.67. Las Dietas Hiperproteica e Hipercalórica se servirán como dietas corrientes.
- 1.1.68. 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 cambios al menú establecido. En este caso el ISSS informara a la Contratista con anticipación del caso.
- 1.1.69. 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 (9) meses a doce (12) meses, menú para niños y niñas de más de un (1) año a seis (6) años y de más seis (6) años a doce (12) años y menú de líquidos completos, según Anexos N° 8 y 9 de la Base de Licitación en referencia. Dichos menús estarán sujetos a modificación según prescripciones pediátricas.
- 1.1.70. La Contratista deberá basarse en los menús establecidos para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios establecidos en los anexos N° 10 y 11 de la Base de Licitación en referencia.

- 1.1.71. La Contratista deberá presentar cuatro menús cíclicos para dietas corrientes, terapéuticas y de diabético, de acuerdo al patrón de menú presentado de 2,200 calorías y de 1,700 calorías, respectivamente. Además, presentar un menú de una semana de dietas modificadas en textura y consistencia: líquidos claros, líquidos completos y purés. Estos menús deben además cumplir con las especificaciones dietéticas para los pacientes y el personal solicitadas.
- 1.1.72. 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 calórica, patrón de menú de mil setecientas (1,700) calorías para una población estándar. Aunque la cantidad de calorías podrá variar de acuerdo a las necesidades específicas del paciente.
- 1.1.73. La Contratista deberá presentar un menú cíclico de una semana para paciente renal, con base al patrón de dietas terapéuticas de dos mil doscientas (2,200) calorías.
- 1.1.74. La Contratista deberá presentar un menú de una semana para paciente con intolerancia al gluten.
- 1.1.75. La Contratista deberá presentar un menú de una semana de dieta blanda baja en residuos y sin lácteos.
- 1.1.76. El menú de puré deberá contener condimentos y especias frescas o secas, hierbas aromáticas frescas o secas, leche deslactosada en polvo o líquida, aceite de oliva, canola o soya.
- 1.1.77. Para el menú de purés deberá excluirse productos alimenticios como (pastas de tomate procesadas, cremas o consomés artificiales de pollo o res, manteca de cerdo o margarinas.
- 1.1.78. Para el menú de líquidos completos deberá evitarse la repetición de preparaciones con carne, pollo, pescado durante una semana. Para realizar los fondos de caldos y consomés no deberán incluir proteínas u otra preparación con huesos (piernas, alas, costillas, espinas, u otros residuos).
- 1.1.79. Para el menú de líquidos completos deberá considerarse como base el uso de diferentes tipos de cereales tales como: maíz, arroz, avena, soya entre otros. Licuados de vegetales, colados de sopa de res, pollo o pescado, consomés de pollo, res o pescado, jugos de frutas naturales, gelatinas, pudines, yogurts u otras bebidas fortificadas. Deberán excluirse las cremas artificiales.

- 1.1.80. Para el menú de líquidos claros deberán excluirse los consomés artificiales de res, pollo, pescados o mariscos, sopas deshidratadas o líquidas, sales procesadas (sal de ajo, sal de cebolla, sazonadores completos de hierbas aromáticas) y edulcorantes artificiales.
- 1.1.81. El Administrador del Contrato podrá rechazar alimentos que no cumplan con las propiedades organolépticas y deberá ser sustituido inmediatamente por otro alimento con similar composición nutricional.
- 1.1.82. El ISSS pagará únicamente por plato servido.
- 1.1.83. El transporte de la alimentación deberá realizarse a través de un vehículo de transporte cerrado y adecuado, con su Permiso Sanitario vigente 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).
- 1.1.84. Para el traslado de los alimentos para pacientes y personal la Contratista deberá servirlos en Material DESCARTABLE BIODEGRADABLE TÉRMICO con compartimiento# 9 y vaso descartable con tapadera para quedar cubiertos. Los descartables deberán cumplir con la capacidad en onzas de las porciones de alimentos a servir. También deberán incluir cubiertos descartables y servilletas de papel. En caso de que el plato fuerte sea sopa, deberá servirse en depósito sopero descartable de 32 onzas, con tapadera. Para personal se servirá en plato DESCARTABLE BIODEGRADABLE con compartimentos N° 9 y vaso sin tapadera.
- 1.1.85. La Contratista deberá contar con al menos un (1) Nutricionista graduado por cada Centro de Atención, el cual debe tener número de Junta de Vigilancia vigente para Ejercer la Profesión, siendo responsable de Supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena), según sub-numeral 4.1.6 de la Base de Licitación en referencia, que cubra diariamente durante el periodo contratado para lo cual presentará un Plan de Supervisión para cada Centro de Atención, el cual a su vez deberá ser autorizado por el Administrador del Contrato. Además se coordinará con la Nutricionista, y/o personal Médico y de Enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado. El Nutricionista no deberá realizar las funciones operativas de servicio.
- 1.1.86. La contratista deberá de entregar los horarios mensuales de supervisión y distribución de nutricionistas por cada Centro de Atención.

- 1.1.87. La Contratista deberá contar con un filtro purificador (en sus instalaciones) para purificar el agua o utilizar agua envasada purificada.
- 1.1.88. 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, dicho control será verificado a través de una Bitácora en las Supervisiones del ISSS.
- 1.1.89. La Contratista deberá contar durante el periodo en que se estén ejecutando las obligaciones contractuales, con al menos las instalaciones adecuadas y con todo el equipo mínimo descrito en el apartado 3.1 de la EVALUACION TECNICA, denominado: INSTALACIONES ADECUADAS Y EQUIPO MINIMO PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS, de la Base de Licitación en referencia.
- 1.1.90. En el caso que sea necesario durante la ejecución de las obligaciones contractuales, 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.
- 1.1.91. La Contratista deberá contar en los Centros de Atención con un Refrigerador en buenas condiciones (para mantener las Dietas Líquidas: Gelatinas, Flanes, Postres y Lácteos), y un freezer o congelador (para mantener paletas y sorbetes); así como proporcionar Carros Térmicos, carro transportador bandeja servida para la distribución de alimentos a pacientes, según detalla el sub-numeral 4.2.91 del sub-numeral 4.2 "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA" (de la Base de Licitación en referencia).
- 1.1.92. Para el Hospital General, la Contratista deberá de colaborar con el Recurso Humano asignado a dicho Centro, cuando se realicen sondeos para detectar el porcentaje de desperdicio de alimentos servidos a pacientes.
- 1.1.93. La Contratista deberá mantener un recurso humano en cada Centro de Atención que lo solicite en horario permanente de 7:00 a.m. a 7:00 p.m.; dicho recurso deberá suplir cualquier necesidad requerida del servicio para pacientes, el cual puede ser modificado de acuerdo a la necesidad de servicio de cada Centro de Atención.
- 1.1.94. Para la distribución de raciones alimenticias al personal, la Contratista deberá utilizar el sistema de reparto tipo cafetería o autoservicio proporcionando azafates; para lo cual se coordinará con el personal que cada Centro de Atención designe para el registro y control de la prestación alimenticia.

1.1.95. La Contratista debe suministrar bandejas (tipo azafate) para la distribución de la alimentación a personal y en caso de deterioro, deberá sustituirlas, esto aplica solo para Hospital Amatepec.

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. 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.

1.2.2. 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.

1.2.3. Para emisión y firma de las Actas de Recepción es necesario que los servicios contratados se encuentren completamente recibidos.

1.3. REDISTRIBUCIÓN Y TRANSFERENCIA DE SALDOS (SEGÚN APLIQUE).

Durante toda la ejecución de las obligaciones contractuales el Administrador del Contrato podrá realizar Redistribuciones y/o Transferencias de los saldos entre los códigos contratados, ya sea en un mismo Centro de Atención o entre los Centros de Atención incluidos en el presente contrato, sin necesidad de modificar el contrato, siempre que no se alteren los precios unitarios, ni el monto total contratado.

Redistribución de Saldos: Durante el periodo que se estén ejecutando las obligaciones contractuales, el Administrador del Contrato podrá redistribuir los montos de los códigos contratados para su Centro de Atención, para lo cual bastará que el Administrador del Contrato notifique a la Contratista los códigos y cantidades que se redistribuirán al lugar o correo electrónico señalado en el contrato para recibir notificaciones, y al Departamento Contratos y Proveedores de UACI, para que aplique las modificaciones respectivas en el Sistema Informático del ISSS.

Transferencia de Saldos: Durante el periodo que se estén ejecutando las obligaciones contractuales, los Administradores del Contrato podrán transferir a otros Centros de Atención los montos de códigos que no se hubieran consumido, a efecto de solventar el desabastecimiento de algún código en los Centros de Atención. Para tal efecto, el Centro de Atención solicitante que necesita el traslado de saldo deberá solicitarlo por correo electrónico a otra Dependencia del ISSS, y ésta última deberá autorizarlo por ese mismo medio. Una vez autorizada, la Dependencia solicitante deberá notificar a la Contratista y

al Departamento de Contratos y Proveedores de UACI. En este caso, el Acta de Recepción será emitida y firmada por el Centro de Atención que reciba el saldo.

Es responsabilidad de cada Administrador del Contrato llevar el registro de las Redistribuciones y Transferencias ejecutadas en el presente contrato, a fin de tener actualizados los saldos de sus códigos y 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 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. El Administrador del Contrato solicitará a la Contratista copia de Examen General de Heces del personal manipulador de alimentos.
- 2.3. Para un mejor control sobre el servicio prestado para pacientes (cantidad de raciones servidas), se utilizará hojas de requisición de dieta y vales de consumo.
- 2.4. Para un mejor control sobre el servicio prestado (cantidad de raciones servidas), se utilizará el siguiente método 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.
- 2.5. El Administrador del Contrato elaborará 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.
- 2.6. Reportar o solicitar el cambio de personal que presente algún tipo de conducta inapropiada.
- 2.7. 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.

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 veces por Centro de Atención al que se le brinde el servicio, durante la ejecución de las obligaciones contractuales. Los costos de los análisis microbiológicos que se realicen para la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, durante la ejecución de las obligaciones contractuales, 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 ejecución de las obligaciones contractuales; 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.

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% del 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 N° **G-053/2022**. 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. 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 por el plazo de ejecución contractual de acuerdo al Contrato N° **G-053/2022** y hasta el plazo por el cual se prorrogue la entrega en dicho Contrato. Y en el caso de ser prorrogada la vigencia contractual, también se extenderá la vigencia de la presente Garantía. 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.
- 2. EFECTIVIDAD DE LA GARANTÍA.** En caso de que el ISSS verifique o compruebe el mal o indebido uso de todo o parte del anticipo, se hará efectiva la Garantía de Buena Inversión de Anticipo.
- 3. ESPECIES.** Se aceptará como Garantía de Buena Inversión de Anticipo:
 - 3.1. Fianza emitida por Bancos, Aseguradoras, Afianzadoras o de instituciones debidamente registradas y avaladas por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador.

OCTAVA. FORMA Y TRAMITE DE PAGO ELECTRONICO CON ABONO A CUENTA:

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. FORMA DE PAGO.

La condición de pago es a treinta (30) días a partir de la emisión del quedan.

2. 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.

3. DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO.

Para que el ISSS haga efectivo el pago, la contratista deberá adjuntar:

- a) Factura duplicado-cliente con IVA incluido, debidamente firmada y sellada por el responsable de la recepción, consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por.
- b) Fotocopia del presente contrato suscrito con el ISSS.
- c) Para el primer pago, anexar constancia de recepción a satisfacción de la Garantía de Cumplimiento de Contrato, emitida por el Departamento Contratos y Proveedores de la UACI.
- d) Acta de Recepción original consignando Nombres, Firmas y Sellos de recibido por y entregado por.
- 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 indicados en la Sección Trámite de Pago del Departamento de Tesorería, o en el lugar que la Unidad Financiera Institucional lo autorice.

4. ANTICIPO.

Si la contratista necesita capital inicial para la ejecución del presente contrato, podrá solicitar al Instituto hasta el máximo del 30% del monto contratado en concepto de anticipo, el cual deberá ser destinado para adecuación y mejora de áreas de procesamiento de alimentos, compra de equipos o insumos relacionados con el procesamiento o distribución

de alimentos o para la compra de materia prima. El anticipo no podrá utilizarse para la contratación de personal, ni para el pago de salarios, ni otro tipo de obligación laboral con sus trabajadores.

4.1 ENTREGA DEL ANTICIPO PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO. Para la entrega del anticipo la contratista deberá presentar al Administrador del Contrato la siguiente documentación:

- a) Solicitud de Entrega de Anticipo dirigida al Administrador del Contrato, estableciendo el monto que solicita en concepto de anticipo. De conformidad con el Art. 34 inciso final de la LACAP, el Instituto podrá verificar el uso correcto del anticipo otorgado y en el caso de verificar o comprobar el mal uso de éste o que se ha destinado para actividades distintas a las declaradas, se hará efectiva la Garantía de Buena Inversión de Anticipo.
- b) El Plan de Utilización del Anticipo, el cual deberá contener el detalle de su inversión, cantidades, montos y fechas aproximadas de ejecución. Dicho plan obliga a la contratista a invertir el anticipo exclusivamente para las actividades declaradas.
- c) Certificado de clasificación empresarial emitido por el CONAMYPE, a partir de la Base de Datos REGISTRO MYPE.

El Administrador del Contrato deberá revisar la documentación presentada por la Contratista, pudiendo pedir ampliaciones, explicaciones o documentos adicionales si lo considera pertinente. Luego de haber aprobado la documentación presentada, entregará la Constancia de Autorización para la Entrega del Anticipo según el formato contenido en el Anexo N° 20 CONSTANCIA DE AUTORIZACIÓN PARA EL DESEMBOLSO DE ANTICIPO (de la Base de la Licitación Pública en referencia). Esta constancia deberá ser presentada a la Sección de Trámite de Pago para el desembolso del monto otorgado en concepto de anticipo, según el procedimiento establecido en el apartado 9.4 DESEMBOLSO DEL ANTICIPO, contenido en el numeral 9 FORMA Y TRAMITE DE PAGO ELECTRÓNICO CON ABONO A CUENTA (de la Base de la Licitación Pública en referencia).

El Administrador del Contrato deberá remitir una copia de la referida Constancia y del presente contrato al Jefe de la Sección de Trámite de Pago, a efecto que se inicie el proceso de desembolso una vez la contratista se presente a ejecutar el trámite en las oficinas de esa Dependencia.

El anticipo deberá ser manejado exclusivamente en una cuenta bancaria, con el propósito de verificar su buen uso y darle cumplimiento al Art. 40 literal "f" y Art. 74 literal "b" del

RELACAP. La contratista deberá indicar a la Sección de Trámite de Pago el Banco y el número de Cuenta en donde se depositará y administrará el anticipo. Esta cuenta no puede ser utilizada para la recepción de los pagos que el Instituto efectuó por los servicios contratados.

4.2 DESEMBOLSO DE ANTICIPO. El Administrador del Contrato deberá remitir por correo electrónico a la Sección de Trámite de Pago de la Unidad Financiera del ISSS, una copia de todos los documentos solicitados en el sub-numeral 4.8.2 del romano III OFERTA TÉCNICA Y ESPECIFICACIONES DE LO SOLICITADO (de la Base de la Licitación Pública en referencia), una copia de la Constancia de la Autorización para la Entrega del Anticipo y una copia del presente contrato.

DOCUMENTACIÓN DE RESPALDO PARA EL PAGO (DESEMBOLSO) DE ANTICIPO:
Para la entrega efectiva del monto en concepto de anticipo la contratista deberá presentar a la Sección de Trámite de Pago ubicada en la Torre Administrativa del ISSS, la siguiente documentación:

- a) Copia de la Constancia de entrega de Garantía de Buena Inversión del Anticipo emitida por la UACI del ISSS.
- b) Copia de la Constancia de entrega de Garantía de Cumplimiento de Contrato, emitida por la UACI del ISSS.
- c) Fotocopia o Constancia de la cuenta bancaria destinada para el deposito del monto que corresponde al anticipo. De conformidad con el Art. 40 del RELACAP ésta cuenta deberá ser destinada exclusivamente para administrar los gastos financiados relacionados con la inversión del anticipo en cada contrato. Para la devolución del anticipo, en el supuesto de la terminación anticipada del contrato, el saldo por amortizar se reintegrará a la Institución en el plazo que se establezca en los instrumentos de contratación.
- d) Factura duplicado cliente con IVA incluido, firmada y sellada por el Administrador del Contrato.
- e) Copia del presente contrato.

4.3 FACULTAD DE VIGILANCIA Y SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL ANTICIPO.

En cumplimiento del Art. 74 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones (RELACAP), el Administrador del Contrato tiene la facultad de fiscalizar la inversión de los montos entregados en concepto de anticipo, para lo cual podrá requerir la entrega de copia o documentos originales de recibos, facturas, estados de cuentas, libros contables, o cualquier documento en donde se evidencie el movimiento de los fondos y su utilización.

La contratista tendrá el plazo máximo de 8 días hábiles para la entrega de la documentación, plazo que podrá ser ampliado por eventos clasificados como "casos fortuitos" o "fuerza mayor", evaluado por la Unidad Jurídica del ISSS.

En caso la documentación no fuese entregada (por la contratista) dentro del plazo establecido por el Administrador del Contrato, se presumirá la mala inversión del anticipo, habilitando al Instituto para el cobro de la Garantía de Buena Inversión del Anticipo.

4.4 COMPENSACIÓN O AMORTIZACIÓN DEL ANTICIPO. En caso que el Instituto conceda el anticipo a la contratista, su correspondiente monto deberá ser reintegrado al ISSS en cuotas, descontadas en cada pago mensual en los primeros 10 meses de ejecución del presente contrato. Para cumplir lo anterior, el Instituto descontará de cada pago, durante los primeros 10 meses de ejecución del presente contrato, el 10% del valor del anticipo concedido, hasta completar el monto concedido en el mes décimo de ejecución del presente contrato. La contratista debe reflejar ese descuento en cada factura mensual presentada para pago. En caso de finalización anticipada del presente contrato, sin haberse completado la amortización del anticipo, la contratista tendrá un plazo de 20 días hábiles para devolver al Instituto los montos no compensados o que no se hubieran invertido, de lo contrario el Instituto procederá a ejecutar la Garantía de Buena Inversión del Anticipo.

NOVENA. MODIFICACIONES CONTRACTUALES:

Toda solicitud de modificación contractual debe ser presentada al Departamento de Contratos y Proveedores del ISSS. Su aceptación está supeditada a la opinión técnica del Administrador del Contrato y jurídica favorable, la aprobación de Consejo Directivo del ISSS y la aceptación de la Contratista cuyo contrato se modificará. Cuando la solicitud proceda del Administrador del Contrato, éste debe justificar y documentar la necesidad de dicha modificación, así como presentar su solicitud a más tardar 20 días calendario de que finalice la vigencia del contrato. Cuando la solicitud proceda de la Contratista, se analizará que la misma no afecte los intereses Institucionales, ni conlleve incremento en los precios contratados, y podrá presentarla a más tardar 45 días calendarios antes del vencimiento de la vigencia del contrato. Aquellas modificaciones que por su naturaleza afecten la recepción de los bienes en el plazo contratado, deberán presentarse a más tardar 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 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 presente 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.

De conformidad a lo establecido en el Art. 83 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, el Administrador del Contrato podrá solicitar al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, el trámite de la prórroga del contrato por un período menor o igual al inicial 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 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. Art. 83 de la LACAP: "Los contratos de suministro de bienes y los de servicios, podrán prorrogarse una sola vez, por un periodo igual o menor al pactado inicialmente, siempre que las condiciones del mismo permanezcan favorables a la Institución y que no hubiere una mejor opción. El titular de la institución emitirá la resolución debidamente razonada y motivada para proceder a dicha prórroga".

DÉCIMA SEGUNDA. RECLAMACIÓN POR VICIOS Y DEFICIENCIAS:

Si durante el plazo de vigencia de la Garantía de Cumplimiento de Contrato y la Garantía de Buena Inversión de Anticipo, otorgadas por la Contratista se observare algún vicio o

deficiencia, el Administrador del Contrato deberá formular por escrito a la Contratista el reclamo respectivo y pedirá la reposición de los bienes o la correspondiente prestación del servicio. Antes de expirar el plazo de las garantías indicadas y comprobado que lo contratado no puede ser brindado por no reunir los requisitos de calidad acordados, serán rechazados y el Administrador del Contrato informará al Departamento de Contratos y Proveedores, sobre el rechazo de conformidad a la LACAP y su Reglamento, y para hacer efectiva la garantía respectiva 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.

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 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 servicios diferentes 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 servicios hasta dos (02) veces de un mismo bien y/o servicio , 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 ello provoque fallas en los servicios de alimentación, afectando la imagen del ISSS ante sus usuarios, deberá explicar a través de una publicación en dos (02) periódicos de mayor circulación Nacional y en su página web o redes sociales, que las deficiencias en los servicios que presta el Instituto son su responsabilidad por incumplimiento a sus obligaciones contractuales. Lo anterior con la finalidad de desligar al ISSS de los inconvenientes ocasionados a sus derechohabientes y beneficiarios. Esta publicación tiene que ser en las principales secciones del periódico y en su página web o redes sociales. 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 falla en los servicios de alimentación y que ello causó una percepción negativa de los servicios que presta el ISSS. 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.

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.

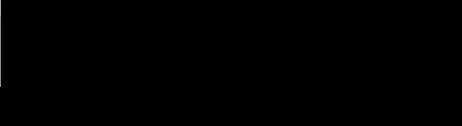
VIGÉSIMA SEGUNDA: DOMICILIO.

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 oír notificaciones la dirección siguiente: [REDACTED]
[REDACTED] y los correos electrónicos siguientes: [REDACTED]
[REDACTED] En fe de lo cual suscribimos el presente contrato, en la ciudad

de San Salvador, departamento de San Salvador, a los cuatro días del mes de abril del año dos mil veintidós.


DRA. MÓNICA GUADALUPE AYALA GUERRERO
DIRECTORA GENERAL DEL ISSS

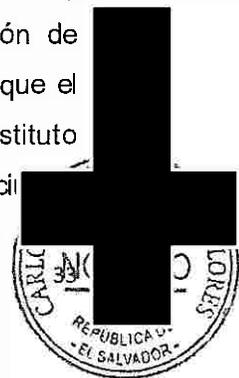



SR. JOSUE DANIEL AYALA CASTANEDA
CONTRATISTA

En la ciudad de San Salvador, departamento de San Salvador, a las once horas y treinta y nueve minutos, del día cuatro de abril del año dos mil veintidós. Ante mí, **CARLOS MAURICIO NUILA FLORES**, Notario, del domicilio de 

COMPARECEN: La Doctora **MONICA GUADALUPE AYALA GUERRERO**, de  años de edad, Doctora en Medicina, del domicilio de  a quien conozco e identifico por medio de su Documento Único de Identidad número  , actuando en su calidad de Directora General del **INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL**, quien en adelante se denominará, "EL INSTITUTO" o "El ISSS", entidad Autónoma de Derecho Público, de este domicilio, con Número de Identificación Tributaria: cero seiscientos catorce –cero treinta y un mil doscientos cincuenta y tres –cero cero dos –uno; y por otra parte el señor **JOSUE DANIEL AYALA CASTANEDA**, quien es de  años de edad,  del domicilio de  a quien no conozco pero identifico en este acto por medio de su Documento Único de Identidad número   actuando en nombre y representación en su calidad de Administrador Único Propietario de la sociedad **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, S.A. DE C.V.**, de nacionalidad  del domicilio de  con Número de Identificación Tributaria   a quien en adelante se denominará como "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 dieciséis hojas de papel simple, de conformidad con los Acuerdos de Consejo Directivo del Instituto número **DOS MIL VEINTIDÓS- CERO TRESCIENTOS OCHENTA Y CINCO.FEB.**, asentado en el Acta número

CUATRO MIL TREINTA Y TRES de fecha **VEINTIOCHO DE FEBRERO DE DOS MIL VEINTIDÓS**, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron **TREINTA Y SIETE** códigos de la **Licitación Pública** número **DOS G VEINTIDÓS CERO CERO CERO CERO VEINTICINCO**, denominada **“CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL AMATEPEC Y PACIENTES DEL HOSPITAL GENERAL DEL ISSS”**, cuya disponibilidad presupuestaria fue establecida en el proceso de compra, y número **DOS MIL VEINTIDÓS- CERO QUINIENTOS OCHENTA Y DOS.MZO.**, asentado en el Acta número **CUATRO MIL TREINTA Y NUEVE** de fecha **VEINTIOCHO DE MARZO DE DOS MIL VEINTIDÓS**, mediante el cual se resolvió sobre el recurso de revisión que afectaba la adquisición de los códigos incluidos en el instrumento que antecede, confirmándose la adjudicación a favor de la contratista; el contrato estará vigente por el plazo de quince meses contados a partir de su firma, es decir, desde la presente fecha hasta el día cuatro de julio del año dos mil veintitrés; 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 **DOS MILLONES CUATROCIENTOS UN MIL CINCUENTA Y CUATRO DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON DIEZ CENTAVOS DE DÓLAR**, 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 ci



de San Salvador, departamento 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 el señor **JOSUE DANIEL AYALA CASTANEDA**, por haber tenido a la vista: a) Certificación Notarial de la Escritura Matriz de Constitución de la sociedad **SERVICIOS ALIMENTICIOS C. Y R., SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **SERVICIOS ALIMENTICIOS C. Y R., S.A. DE C.V.**, otorgada en esta ciudad a las quince horas del día nueve de abril de dos mil catorce, ante los oficios notariales de [REDACTED] e inscrita en el Registro de Comercio al número **CIENTO TRES** del Libro **TRES MIL DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE** del Registro de Sociedades; b) Escritura Pública de Modificación al pacto social e incorporación en un solo texto del Pacto Social de la sociedad **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACION, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACION, S.A. DE C.V.**, otorgada en la ciudad de San Salvador, a las ocho horas treinta minutos del día veintiocho de julio de dos mil veintiuno, ante los Oficios Notariales del

Licenciado [REDACTED] inscrita en el Registro de Comercio el veinticuatro de agosto de dos mil veintiuno, al número **CINCUENTA Y NUEVE** del Libro **CUATRO MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y UNO** del Registro de Sociedades, instrumento que contiene todas las cláusulas que actualmente rigen a la sociedad, y del cual consta que la naturaleza, el domicilio de la sociedad son los anteriormente expresados, que la sociedad modificó su denominación anterior de **SERVICIOS ALIMENTICIOS C. Y R., SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, por la de **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, que puede abreviarse **C. Y R. PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACION, S.A. DE C.V.**, y además que su plazo es indeterminado, que dentro de la finalidad social de la sociedad se encuentra comprendido el otorgamiento de actos como el relacionado, que la administración de la sociedad según lo decida la Junta General de Accionistas, estará confiada a un Administrador Único Propietario y su respectivo Suplente o a una Junta Directiva compuesta de tres Directores Propietarios y sus respectivos Suplentes, que se denominarán: Director Presidente, Director Vicepresidente, Director Secretario. Tanto el Administrador Único y su suplente como los miembros de la Junta Directiva, duraran en funciones **SIETE** años, pudiendo ser reelectos; que la representación judicial y extrajudicial de la sociedad, y el uso de la firma social se estará a lo dispuesto por el artículo doscientos sesenta del Código de Comercio. En consecuencia el Administrador Único o la Junta Directiva, también podrán confiar las atribuciones de representación judicial y extrajudicial a cualquiera de los Directores que determine o a un Gerente de su nombramiento. Así mismo para la representación judicial el Administrador Único o la Junta Directiva podrán nombrar a un Representante Judicial de conformidad a lo establecido en el inciso segundo del artículo doscientos sesenta del Código de Comercio y cuyo nombramiento deberá inscribirse en el Registro de Comercio; y c) Certificación de Credencial de Elección del Administrador Único Propietario y Suplente de dicha sociedad, emitida en fecha tres de marzo de dos mil veinte, por el Secretario de Junta General de Accionistas e inscrita en el Registro de Comercio el día nueve de marzo de dos mil veinte, al número **SESENTA Y DOS** del Libro **CUATRO MIL DOSCIENTOS DOS** del Registro de Sociedades, de la que consta el nombramiento del compareciente **JOSUE DANIEL AYALA CASTANEDA**, en calidad de Administrador Único Propietario de la citada sociedad, para el período de **SIETE** años contados a partir de la fecha de inscripción en el Registro de Comercio es decir, con vencimiento al día **nueve de marzo del año dos mil veintisiete**, consecuentemente el compareciente se encuentra suficientemente facultado para otorgar instrumentos como el que antecede y suscribir actas notariales como la presente. Así se expresaron los comparecientes



a quienes expliqué los efectos legales de esta acta Notarial que consta de tres hojas de papel simple, y leído que les fue por mí todo lo escrito íntegramente en un sólo acto sin interrupción, ratifican su contenido y firmamos. **DOY FE.**

