

CONTRATO DE SERVICIOS
No. 085 -2023-INDES

Nosotros, **ROBERTO EDUARDO CALDERON BARAHONA**, de _____ años de edad, _____ del domicilio de _____, departamento de _____, portador de mi Documento Único de Identidad número:

_____, actuando en mi calidad de Apoderado General Administrativo y Judicial con Clausula Especial, del INSTITUTO NACIONAL DE LOS DEPORTES DE EL SALVADOR que puede abreviarse INDES, Institución Autónoma de Derecho público, de este domicilio, con número de Identificación Tributaria _____

_____, que en lo sucesivo me denominaré "LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE", autorizado para suscribir el presente contrato; y por otra parte **NOELIA ESTEFANÍA ZAVALA QUEZADA**, de _____ años de edad, _____, del domicilio de _____, Departamento de _____, portadora de mi Documento Único de Identidad y número de Identificación Tributaria:

_____, actuando en mi calidad de Apoderada General Administrativo, Mercantil y Judicial de la Sociedad **SERVICIOS ALIMENTICIOS CORDERO DE VIDA SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE**, la que puede abreviarse **SERVIALIMENTO CORDERO, S.A. DE C.V.**, del domicilio de Ciudad Delgado, Departamento de San Salvador, con Número de Identificación Tributaria número:

_____, quien en lo sucesivo me denominaré "**LA SOCIEDAD CONTRATISTA**", convenimos en suscribir el presente contrato de Servicios No.085-2023-INDES el cual se denominará "**SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PREPARADA Y SERVIDA A DEMANDA PARA LOS PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES DE LAS DIFERENTES UNIDADES DE INDES**", proveniente del proceso de Libre Gestión con competencia No. 95-2023, y se registrá de conformidad a la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, que en adelante se denominará LACAP, su reglamento; y Acuerdo de Comité Directivo Número ciento setenta y nueve – cero doce – dos mil veintitrés, de sesión de fecha veintidós de marzo de dos mil veintitrés, donde se aprueba Adjudicar de forma total el proceso de Libre Gestión con

Competencia No. 95/2023, denominado: "**CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PREPARADA Y SERVIDA A DEMANDA PARA LOS PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES DE LAS DIFERENTES UNIDADES DE INDES**", a la Sociedad **SERVIALIMENTO CORDERO DE VIDA, S.A. DE C.V.**; y en especial a las siguientes Cláusulas: **I) OBJETO DEL CONTRATO:** El objeto del presente contrato es brindar los **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PREPARADA Y SERVIDA A DEMANDA PARA LOS PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES DE LAS DIFERENTES UNIDADES DE INDES**, según oferta presentada para tal efecto. Tal suministro será prestado durante el plazo y en la forma establecida en el presente Contrato. A efectos de garantizar el cumplimiento de este instrumento, la institución contratante podrá realizar todas las gestiones de control en los aspectos material, técnico, financiero, legal y contable, que razonablemente considere necesarias a efectos de salvaguardar los intereses que persigue.

II) ALCANCE DEL SERVICIO: La Contratista brindara el servicio siguiente: **a)** Alimentos servidos a demanda para los participantes en los eventos que desarrolla la gerencia de desarrollo deportivo; **b)** Alimentos servidos a demanda para los participantes en los eventos que desarrolla el programa La Liga, valores y oportunidad; **c)** Alimentación preparada y servida a demanda para los participantes en los eventos que desarrolla la unidad de comunicaciones. El menú solicitado por la **A) GERENCIA DE DESARROLLO DEPORTIVO:** será el siguiente: **1) DESAYUNOS: Menú # 1:** a) Huevo diferentes preparaciones: ranchero, revuelto, entero, Omelet, etc; b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 2:** a) Tamal (de Pollo, pisque, elote, etc.); b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón); d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 3:** a) Plátano (Caramelizado, en gloria, frito, salcochado), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón); d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 4:** a) 3/4 taza de Hojuela de Maíz; cereal o granola; b) Taza de leche descremada; c) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; d) Dos unidades Pan Frances. **2) ALMUERZOS: Menú # 1:** a) Bistec Encebollado, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc.; c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas. **Menú # 2:** a) Pollo: Empanizado, guisado, frito, etc., b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos,

etc., c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas.

Menú # 3: a) Lasaña de Pollo o de res, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc, c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas.

Menú # 4: a) Rellenos: de chile, de papa, de pacaya, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc, c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón) e) Dos tortillas.

Menú # 5: a) Carne a la Plancha o carne asada, b) Una Papa Horneada c/mantequilla, c) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc., d) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., e) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón)., f) Dos tortillas.

3) CENAS: Menú # 1: a) Huevo diferentes preparaciones: ranchero, revuelto, entero, Omelet, etc., b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances.

Menú # 2: a) Tamal (de Pollo, pisque, elote, etc.), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances.

Menú # 3: a) Plátano (Caramelizado, en gloria, frito, salcochado), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón)., d) Dos unidades Pan Frances.

Menú # 4: a) Tres pupusas (revueltas, queso, frijol con queso), b) Salsa y curtido.

Menú # 5: a) Dos tostadas francesas ó Dos panqueque, b) Miel o mermelada.

4) REFRIGERIOS: Menú # 1: Un Sándwich de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. **Menú # 2:** Un Panini de Jamón virginia, Queso Kraft y Lechuga. **Menú # 3:** Una Flauta de Jamón virginia, Queso Kraft y Lechuga. **Menú # 4:** Un Croissant de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. **Menú # 5:** Un Panini de pollo, tocino, queso y lechuga. **Menú # 6:** Un croissant pasta de pollo, Lechuga y tomate. **Menú # 7:** 1 Club Sándwich. **Menú # 8:** Un Delaware de Carne. **Menú # 9:** Una Porción de Pastel (en cualquier variedad). **Menú # 10:** Sanwich de pasta de pollo y lechuga. **Menú # 11:** Hot dog. **Menú # 12:** Hamburguesa de carne y queso Lechuga y tomate. **Menú # 13:** Pita con trozos de pollo, queso blanco y lechuga. **Menú # 14:** Pita con jamón de pavo, queso amarillo, lechuga. **Menú # 15:** Refrigerio Típico entre las opciones: a) Dos Empanadas de Leche, b) Una Enchilada de Pollo, frijol, curtido y huevo, c) Dos Pastelitos de Carne con curtido, d) Un

Tamal de elote con crema, e) Una Canoa de Plátano con pasas. **5) BEBIDAS: Menú # 1:** Una soda en lata de mínimo 355ml (diferentes sabores), **Menú # 2:** Refresco Natural o Fruta mínimo 8 onzas, **Menú # 3:** Leche en caja mínimo 8 onzas, **Menú # 4:** Atol en caja mínimo 8 onzas, **Menú # 5:** Chocolate mínimo 8 onzas, **Menú # 6:** Café mínimo 8 onzas.

B) PROGRAMA LALIGA, VALORES Y OPORTUNIDAD: 1) DESAYUNOS: Menú # 1: a) Huevo diferentes preparaciones: ranchero, revuelto, entero, Omelet, etc; b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 2:** a) Tamal (de Pollo, pisque, elote, etc.); b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón); d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 3:** a) Plátano (Caramelizado, en gloria, frito, salcochado), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón); d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 4:** a) 3/4 taza de Hojuela de Maíz; cereal o granola; b) Taza de leche descremada; c) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; d) Dos unidades Pan Frances. **2) ALMUERZOS: Menú # 1:** a) Bistec Encebollado, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc.; c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas. **Menú # 2:** a) Pollo: Empanizado, guisado, frito, etc., b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc., c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas. **Menú # 3:** a) Lasaña de Pollo o de res, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc, c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas. **Menú # 4:** a) Rellenos: de chile, de papa, de pacaya, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc, c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas. **Menú # 5:** a) Carne a la Plancha o carne asada, b) Una Papa Horneada c/mantequilla, c) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc., d) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., e) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón)., f) Dos tortillas. **3) CENAS: Menú # 1:** a) Huevo diferentes preparaciones: ranchero, revuelto, entero, Omelet, etc., b) Porción de Casamiento, arroz o

frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 2:** a) Tamal (de Pollo, pisque, elote, etc.), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances. **Menú #3:** a) Plátano (Caramelizado, en gloria, frito, salcochado), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón)., d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 4:** a) Tres pupusas (revueltas, queso, frijol con queso), b) Salsa y curtido. **Menú # 5:** a) Dos tostadas francesas ó Dos panqueque, b) Miel o mermelada. **4) REFRIGERIOS:** **Menú # 1:** Un Sándwich de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. **Menú # 2:** Un Panini de Jamón virginia, Queso Kraft y Lechuga. **Menú # 3:** Una Flauta de Jamón virginia, Queso Kraft y Lechuga. **Menú # 4:** Un Croissant de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. **Menú # 5:** Un Panini de pollo, tocino, queso y lechuga. **Menú# 6:** Un croissant pasta de pollo, Lechuga y tomate. **Menú # 7:** 1 Club Sándwich. **Menú # 8:** Un Delaware de Carne. **Menú # 9:** Una Porción de Pastel (en cualquier variedad). **Menú # 10:** Sanwich de pasta de pollo y lechuga. **Menú # 11:** Hot dog. **Menú # 12:** Hamburguesa de carne y queso Lechuga y tomate. **Menú # 13:** Pita con trozos de pollo, queso blanco y lechuga. **Menú # 14:** Pita con jamón de pavo, queso amarillo, lechuga. **Menú # 15:** Refrigerio Típico entre las opciones: a) Dos Empanadas de Leche, b) Una Enchilada de Pollo, frijol, curtido y huevo, c) Dos Pastelitos de Carne con curtido, d) Un Tamal de elote con crema, e) Una Canoa de Plátano con pasas. **5) BEBIDAS:** **Menú # 1:** Una soda en lata de mínimo 355ml (diferentes sabores), **Menú # 2:** Refresco Natural o Fruta mínimo 8 onzas, **Menú # 3:** Leche en caja mínimo 8 onzas, **Menú # 4:** Atol en caja mínimo 8 onzas, **Menú # 5:** Chocolate mínimo 8 onzas, **Menú # 6:** Café mínimo 8 onzas. **C)UNIDAD DE COMUNICACIONES: 1) REFRIGERIOS:** **Menú # 1:** Sándwich de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 2:** Sándwich de pasta de pollo y lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 3:** Croasanwich de pasta de pollo y lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 4:** Croasanwich de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 5:** Panini de salami, jamón, queso blanco y lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 6:** Paninini de pollo, tocino, queso y lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 7:** Hot dog. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 8:**

Hamburguesa de carne y queso. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 9:** Pita con trozos de pollo, queso blanco y lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 10:** Pita con jamón de pavo, queso amarillo, lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores); **2) BOQUITAS: Menú # 1:** Pincho de carne con vegetales. **Menú # 2:** Dedito de queso empanizado. **Menú # 3:** Roll de plátano frito con tocino. **Menú # 4:** vol au vant de pollo. **Menú # 5:** Roll de ciruela con tocino. **Menú # 6:** Dedito de queso Mozzarella. **Menú # 7:** mini hot dogs. **Menú # 8:** Pincho de tomate cherry, queso mozzarella y jamón de pavo. **Menú # 9:** Mini tartaletas de fresa. **Menú # 10:** Mini brownie. **III) PRECIO, FORMA DE PAGO Y FUENTE DE FINANCIAMIENTO: A) PRECIO:** El precio total por el suministro objeto del presente contrato será por un monto de **CUARENTA MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, (US\$40,000.00)**, que incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y Prestación de Servicios, el cual será pagado por la institución contratante. Montos por Unidad: GERENCIA DE DESARROLLO DEPORTIVO por un monto de **QUINCE MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, (US\$15,000.00)**, PROGRAMA LALIGA, VALORES Y OPORTUNIDAD por un monte de **QUINCE MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, (US\$15,000.00)** Y UNIDAD DE COMUNICACIONES por un monto de **DIEZ MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, (US\$10,000.00)**. **B) FORMA DE PAGO:** El pago se realizará según necesidad y de acuerdo a las órdenes de pedido realizadas; y el trámite se hará de la siguiente forma: para las empresas calificadas como micro y pequeña empresa y que hayan presentado la Constancia de Registro emitida por la Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa (CONAMYPE) será crédito por 30 días, y para las medianas y gran empresa crédito por 60 días, Iniciando para ambas el trámite después de emitido el "Quedan", previa recepción a satisfacción y firma de Acta de Recepción por parte del Contratista y el Administrador del Contrato, para ello el contratista deberá presentar factura de consumidor final a nombre del INDES detallando el servicio entregado y el número de Contrato, además en vista de que el INDES ha sido designado por la Dirección General de Impuestos Internos de conformidad al Art. 162 del Código Tributario, como Agente de Retención del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación del informe mensual de los Servicios, en las factura que presente deberán de consignar el uno por ciento (1%) en concepto de retención del referido impuesto, el cual lo calcularán sobre el valor del precio del suministro sin IVA. **C) FUENTE**

DE FINANCIAMIENTO: Fondo General. **IV) PLAZO:** El plazo del presente contrato será a partir de la Suscripción del Contrato hasta el treinta y uno de diciembre de dos mil veintitrés; plazo que podrá prorrogarse de acuerdo a la Ley LACAP. **V) FORMA DE ENTREGA Y RECEPCION:** El servicio deberá ser a nivel nacional, en la dirección donde lo solicite el administrador del contrato, según lo especifique en la orden de pedido, y sus entregas serán parciales dentro del período contratado a solicitud de los administradores de contrato, mediante ordenes de pedido, de acuerdo a las siguientes Condiciones de Entrega:

- a) La recepción de los alimentos se le comunicará el día, la hora y el lugar de la recepción del servicio, con dos días de anticipación al contratista como mínimo;
- b) Todos los alimentos deberán servirse en un depósito individual desechable, rígido y con tapadera con plástico termo encogible para que al transportarlos no ocurra derrames de preferencia que sea biodegradable. Además, deberá de contener cubiertos desechables, servilletas y conexos de acuerdo al menú solicitado;
- c) En caso que el menú sea entregado incompleto, es decir que falte uno o más de sus componentes, los administradores de contrato por medio de acta y factura procederá con el descuento respectivo según el valor de cada producto faltante. Por lo que la sociedad contratada deberá entregar a los administradores del contrato según ítem, un desglose de los precios de cada uno de los componentes de los menús, esto deberá ser antes de iniciar con los pedidos de alimentación (tres días calendario después de la distribución de contrato). Además de proceder con el descuento respectivo, al presentar un menú incompleto se tomará como incumplimiento a este contrato;
- d) Toda la alimentación deberá ser entregada en un embalaje adecuado: caja de cartón, bolsas plásticas resistentes al peso de los alimentos, o jabas plásticas, esta última se entregará de inmediato al proveedor según el caso;
- e) La contratista deberá entregar junto con los alimentos las notas de envío correspondiente a cada solicitud, éstas deberán presentarse sin borrones, ni tachaduras o enmendaduras y ser firmadas por la persona que recibe el pedido en la recepción o lugar asignado;
- f) La contratista deberá describir detalladamente en las notas de envío las cantidades de platos entregados, así como cada uno de los componentes del menú;
- g) La contratista deberá quedarse con una copia de la nota de envío y deberá contener el nombre del responsable de la entrega.

VI) ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: La administración del contrato para los literales a) y b) establecidos en la cláusula II), será ejercida por el Jefe del Departamento de Oportunidad, y para el literal c), Asistente de la Unidad

de Comunicaciones, quienes podrán actuar conjunta o separadamente; nombramiento que será notificado al contratista, y tendrán la responsabilidad de darle seguimiento oportuno al cumplimiento de este Contrato, además de las responsabilidades señaladas en el Artículo 82 bis de la LACAP y demás normas técnicas y legales correspondientes. Corresponderá a los Administradores del Contrato en coordinación con el contratista, la elaboración y firma de las actas de recepción (definitivas, parciales, provisionales, según corresponda), las cuales contendrán como mínimo lo que establece el artículo setenta y siete del RELACAP. En caso de cualquier incumplimiento por parte del contratista, los administradores del contrato, deberá informar por escrito a la UACI para que se tomen las medidas legales pertinentes. **VII) OBLIGACIONES DE LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE:** La Institución Contratante hace constar que el importe del presente contrato será con financiamiento de Fondo General. **VIII) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** El contratista se obliga a brindar el suministro objeto del presente contrato según la oferta presentada, las Especificaciones Técnicas del proceso de Libre Gestión con Competencia No.95-2023 y de acuerdo a las siguientes: **CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL SERVICIO:**

- a)** El cuadro de costos específicos por cada servicio en cada ítem se tomará de referencia para realizar las ordenes de pedido según la necesidad y los costos estipulado se deberán mantener durante la vigencia del contrato;
- b)** El cuadro de costos unitarios en cada ítem se tomará de referencia para comparar los costos unitarios ofertados, determinando el menor valor en la suma total unitaria; como un criterio de desempate;
- c)** El monto a pagar para esta Libre Gestión, será por las Ordenes de pedido emitidas y facturadas durante la vigencia del Contrato, las cuales no podrán superar el monto establecido para cada Unidad o Gerencia;
- d)** El administrador del contrato evaluará la calidad del servicio recibido durante la vigencia del contrato;
- e)** Todos los menús deben ir empacados de forma individual: depósito desechable biodegradable con tapadera, cubiertos, servilletas, anexos como aderezos, sal y pajilla;
- f)** Los costos de transporte de entrega para el 100% de los alimentos solicitados corre por cuenta del contratista;
- g)** Los alimentos deben ser transportados en condiciones higiénicas y sin riesgo de contaminación;
- h)** Los alimentos deberán estar bien cocidos y entregados a temperaturas óptimas para ser consumidos;
- i)** Con los productos cárnicos (aves, carnes- bovinas o porcinas) deberán de estar muy bien cocinadas al igual que los productos del mar que se pudiesen servir;
- j)** La contratista deberá ofrecer buena presentación y un excelente manejo de los alimentos;
- k)** Los pedidos se realizarán de lunes

a sábado, pero pueden realizarse pedidos extraordinarios en domingo; **l)** De acuerdo a los menús, el administrador del contrato podrá hacer combinaciones entre los mismos, de acuerdo a los intereses para el INDES y si son requeridos, manteniendo siempre el número de componentes y porciones que se solicita para los menús y los ítems correspondientes; **m)** Las entregas de los refrigerios serán de acuerdo a ordenes de pedido, solicitadas por el Administrador del Contrato o a quien este designe, se tomará como incumplimiento el no acatar al pie de la letra el horario establecido para la entrega de la alimentación según lo requerido; **n)** La contratista deberá cumplir con lo solicitado en las órdenes de pedidos: menús, tiempos y lugar de entrega; **o)** En cada uno de los pedidos solicitados, la contratista deberá entregar a la persona asignada por el Administrador del Contrato copia de la orden de pedido, siendo remitido al administrador para efectos de emitir el acta de recepción acompañada de la factura correspondiente, para el trámite de pago; **p)** En el caso que los alimentos se encuentren en estado de descomposición o aparezcan en ellos objetos extraños tales como cabellos, insectos, etc.; el producto deberá reponerse o ser descontado del pedido por parte de la empresa contratada cuando la administradora lo solicite. Además, el administrador de contrato hará la notificación del reclamo por escrito del incidente incorporando fotografías que sustenten lo sucedido; **q)** De ocurrir algún incidente que afecte la salud o la vida de las personas que consuman los alimentos proporcionados por el contratista será este el que responda por el 100% de los gastos que incurran las personas afectadas; **r)** La contratista deberá mantener la calidad, presentación y cantidad de las porciones del servicio de alimentación contratado; **s)** La contratista deberá seguir estrictamente normas de higiene en el manejo y manipulación de los productos para la preparación, traslado y entrega de cada plato tomando en cuenta medidas de bioseguridad a causa de la Pandemia COVID 19; **t)** Para el literal c) establecido en la cláusula II), la contratista debe tener disponible personal (mínimo 2 personas), que atienda a los comensales en caso de ser solicitado por el administrador de contrato para los eventos que lo requiera; **u)** Para los literales a) y b) establecido en la cláusula II) el contratista deberá presentar el correspondiente servicio sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud que le permita ofrecer servicio de alimentación; **v)** los literales a) y b) establecido en la cláusula II) el contratista deberá presentar el permiso Sanitario Vigente para vehículos emitido por el Ministerio de Salud para poder transportar alimentos. **IX) CESION:** Queda expresamente prohibido al contratista traspasar o ceder a cualquier título los derechos y

obligaciones que emanan del presente contrato. La trasgresión de esta disposición dará lugar a la caducidad del contrato, procediéndose además a hacer efectiva la garantía de cumplimiento de contrato. **X) GARANTIAS:** Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato el contratista se obliga a presentar a la institución contratante la Garantía de **Fiel Cumplimiento de Contrato**, por el diez por ciento (10%) del valor total del Contrato. La Fianza de Cumplimiento, asciende a la suma de **CUATRO MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, (US\$4,000.00)** El Plazo de dicha garantía será de DIEZ MESES, contados a partir de la suscripción del contrato; Si no se presentare la Garantía de Cumplimiento del Contrato en el plazo establecido se tendrá por caducado el presente contrato y se entenderá que la Contratista ha desistido de su oferta, sin detrimento de la acción que le compete a la institución contratante para reclamar los daños y perjuicios resultantes; las que deberán extenderse a nombre del Instituto Nacional de los Deportes de El Salvador (INDES), dichas garantías deben de ser fianzas expedida por Banco, Compañía de Seguros o por Afianzadora Legalmente establecida en el país; **XI) INCUMPLIMIENTO.** En caso de mora en el cumplimiento por parte de la contratista de las obligaciones emanadas del presente contrato se aplicaran las multas establecidas en el artículo ochenta y cinco de la LACAP. La Contratista expresamente se somete a las sanciones que emanaren de la ley o del presente contrato las que serán impuestas por la institución contratante, a cuya competencia se somete a efectos de la imposición. **XII) CADUCIDAD:** Además de las causales de caducidad establecidas en los literales a) y b) del artículo noventa y cuatro de la LACAP y en otras leyes vigentes, serán causales de caducidad las siguientes: a) Falta de calidad en el servicio proporcionado, y b) falta de atención pronta y eficaz del servicio. **XIII) MODIFICACION y PRORROGA:** De común acuerdo el presente contrato podrá ser modificado y ampliado en cualquiera de sus partes o prorrogado en un plazo de conformidad a la Ley. Siempre y cuando concurra una de las situaciones siguientes: a) Por motivos de caso fortuito o fuerza mayor; b) Cuando existan nuevas necesidades siempre vinculadas al objeto contractual, y; c) Cuando surjan causas imprevistas. En tales casos, la institución contratante emitirá la correspondiente resolución de modificación, ampliación o prórroga del contrato, la cual será firmada posteriormente por ambas partes, para lo cual este mismo instrumento acreditará la obligación contractual resultante de dicha ampliación, modificación o prórroga. **XIV) DOCUMENTOS CONTRACTUALES:** De conformidad al artículo cuarenta y dos de la LACAP,

forman parte integrante del presente contrato, los siguientes documentos: a) Los Términos de Referencia para la presente contratación; b) Las adendas si las hubiere, c) La Oferta del Contratista y sus documentos anexos; d) Las garantías relacionadas en el presente contrato; e) Certificación del Acuerdo de Comité Directivo de INDES número CIENTO SETENTA Y NUEVE - CERO DOCE – DOS MIL VEINTITRÉS, de sesión ordinaria celebrada el día veintidós de marzo del año dos mil veintitrés, en el cual se acordó adjudicar el proceso de Libre Gestión con competencia número 95-2023, denominado: "SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PREPARADA Y SERVIDA A DEMANDA PARA LOS PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES DE LAS DIFERENTES UNIDADES DE INDES", a la Sociedad SERVIALIMENTO CORDERO DE VIDA, S.A. DE C.V., f) Resoluciones modificativas y/o de prórroga, si las hubiere; y g) Otros documentos que emanaren del presente contrato. En caso de contradicción entre todos los documentos detallados y este contrato, prevalecerá el presente contrato y lo establecido en la LACAP y RELACAP. **XV) INTERPRETACION DEL CONTRATO:** La institución contratante se reserva la facultad de interpretar el presente contrato, de conformidad a la Constitución de la Republica, la LACAP, demás legislación aplicable y los Principios Generales del Derecho Administrativo y de la forma que más convenga al interés público que se pretende satisfacer de forma directa o indirecta con la prestación objeto del presente instrumento, pudiendo en tal caso girar las instrucciones por escrito que al respecto considere convenientes. El contratista expresamente acepta tal disposición y se obliga a dar estricto cumplimiento a las instrucciones que al respecto dicte la institución contratante las cuales le serán comunicadas por medio del Jefe de la UACI. **XVI) MODIFICACION UNILATERAL:** Queda convenido por ambas partes que cuando el interés público lo hiciera necesario, sea por necesidades nuevas, causas imprevistas u otras circunstancias, la institución contratante podrá modificar de forma unilateral el presente contrato, emitiendo al efecto la resolución correspondiente, la que formara parte integrante del presente contrato. Se entiende que no será modificable de forma sustancial el objeto del mismo, que en caso que se altere el equilibrio financiero del presente contrato en detrimento de la contratista, esta tendrá derecho a un ajuste de precios y, en general, que toda modificación será enmarcada dentro de los parámetros de la razonabilidad y buena fe. **XVII) CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR:** Por motivos de caso fortuito o fuerza mayor la contratista, podrá solicitar una prórroga del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales, objeto del contrato, debiendo justificar y documentar su solicitud, la cual para que sea

efectiva deberá ser aprobada por La Institución Contratante; si procediere la aprobación, La Contratista deberá entregar la ampliación de la garantía de cumplimiento de contrato. En todo caso, y aparte de la facultad de la institución contratante para otorgar tal prórroga, la misma se concederá por medio de resolución razonada que formará parte integrante del presente contrato. **XVIII) SOLUCION DE CONFLICTOS:** Para resolver los diferentes conflictos que surgieren durante la ejecución del presente contrato se estará a lo dispuesto en el Título octavo, Capítulo primero de la LACAP. **XIX) TERMINACION BILATERAL:** Las partes contratantes podrán, de conformidad al artículo noventa y cinco de la LACAP, dar por terminado bilateralmente la relación jurídica que emana del presente contrato, debiendo en tal caso emitirse la resolución correspondiente y otorgarse el instrumento de resciliación en un plazo no mayor de ocho días hábiles de notificada tal resolución. **XX) JURISDICCION Y LEGISLACION APLICABLE.** Para los efectos jurisdiccionales de este contrato las partes se someten a la legislación vigente de la Republica de El Salvador cuya aplicación se realizará de conformidad a lo establecido en el artículo cinco de la LACAP. Asimismo, señalan como domicilio especial el de esta ciudad a la competencia de cuyos tribunales se someten; la contratista renuncia al derecho de apelar del decreto de embargo, sentencia de remate y de cualquier otra providencia alzable en el juicio que se le promoviere; será depositaria de los bienes que se le embargaren la persona que la institución contratante designe a quien releva de la obligación de rendir fianza y cuentas, comprometiéndose a pagar los gastos ocasionados, inclusive los personales, aunque no hubiere condenación en costas.- **XXI) PROHIBICION DE TRABAJO INFANTIL.** Si durante la ejecución del contrato 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 deberá tramitar el procedimiento sancionatorio que dispone el art. 160 de la LACAP para determinar el cometimiento o no durante la ejecución del contrato de la conducta tipificada como causal de inhabilitación en 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 a la normativa por parte de la Dirección General de Inspección de Trabajo, si durante el trámite de reinspección se determina que hubo subsanación por haber cometido una infracción, o por el contrario si se remitiere a procedimiento sancionatorio, y en éste último caso deberá finalizar el procedimiento para conocer la resolución final. **XXII)**

CONFIDENCIALIDAD: La contratista se compromete a guardar la confidencialidad de toda información revelada por la Institución Contratante, independientemente del medio empleado para transmitirla, ya sea en forma verbal o escrita, y se compromete a no revelar dicha información a terceras personas, salvo que la Institución Contratante lo autorice en forma escrita. La contratista se compromete a hacer del conocimiento únicamente la información que sea estrictamente indispensable para la ejecución encomendada y manejar la reserva de la misma, estableciendo las medidas necesarias para asegurar que la información revelada por la contratante se mantenga con carácter confidencial y que no se utilice para ningún otro fin. **XXIII) NOTIFICACIONES:** Todas las notificaciones referentes a la ejecución de este contrato, serán válidas solamente cuando sean hechas por escrito a las direcciones de las partes contratantes, para cuyos efectos las partes señalan como lugar para recibir notificaciones los siguientes: Para la institución Contratante: Palacio de los Deportes, Centro de Gobierno, San Salvador, para el Contratista:

Así nos expresamos los otorgantes, leemos lo escrito íntegramente y lo ratificamos, en fe de lo cual firmamos el presente documento en dos en dos ejemplares de igual valor y contenido, uno de los cuales pertenece a la Contratista y otro que pertenece a INDES. San Salvador, diecinueve de abril de dos mil veintitrés.

ROBERTO EDUARDO CALDERON BARAHONA
Por la Institución Contratante

NOELIA ESTEFANÍA ZAVALAETA QUEZADA
Servicios Alimenticios Cordero de Vida,
S.A. de C.V.
La Contratista

En la ciudad de San Salvador, a las once horas con diez minutos del día diecinueve de abril de dos mil veintitrés. Ante mí, **JORGE EDUARDO SÁNCHEZ GALLARDO**, Notario, del domicilio de _____, Departamento de _____; comparecen por una parte, **ROBERTO EDUARDO CALDERON BARAHONA**, de _____ edad, _____ del domicilio de _____, departamento de _____; a quien

domicilio de _____, Departamento de _____, con Número de Identificación Tributaria número: _____

cuatro, quien en el documento anterior se denominó **"LA SOCIEDAD CONTRATISTA"** personería que doy fe de Ser legítima y suficiente, por tener a la vista: **a)** Testimonio de Escritura Pública de Poder General Administrativo Mercantil y Judicial, otorgado en la ciudad de San Salvador, a las catorce horas y diez minutos del día siete de julio de dos mil veintiuno, ante los oficios de la Notario Natalia Lissette Rodríguez Chinchilla, por la señora Maria Elsa León de Meléndez, en su calidad de Administradora Única Propietaria y Representante Legal de la Sociedad **SERVICIOS ALIMENTICIOS CORDERO DE VIDA SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE**, la que puede abreviarse **SERVIALIMENTO CORDERO, S.A. DE C.V.**, a favor de la señora Noelia Estefanía Zavaleta Quezada, instrumento inscrito en el Registro de Comercio al número CUARENTA Y CUATRO, del Libro DOS MIL SESENTA Y CINCO, del Registro de Otros Contratos Mercantiles, del folio trescientos setenta y seis al folio trescientos ochenta y siete, en la ciudad de San Salvador, a los veinte días del mes de julio de dos mil veintiuno; poder en el cual se da fe de la personería con que actúa la señora Maria Elsa León de Meléndez y de la existencia legal de la referida Sociedad, además consta que la compareciente se encuentra facultada para suscribir el presente contrato. **b)** Certificación del Acta número catorce de Junta General ordinaria de accionistas, celebrada en las oficinas de la sociedad en Ciudad Delgado, Departamento de San Salvador, a las diez horas y treinta minutos del día cinco de julio de dos mil veintiuno, y en la que consta que está asentado el punto Único de los Asuntos de Carácter Ordinario: Elección de Administración de la Sociedad, resultando electos para los cargos de Administrador Único Propietario y Suplente las siguientes personas: Administrador Único Propietario: María Elsa León de Meléndez; Administrador Único Suplente: Roberto Carlos Rosales Chinchilla, electos por un período de siete años, contados a partir de la fecha de su inscripción en el Registro de Comercio, credencial inscrita al número CUARENTA Y OCHO del libro CUATRO MIL CUATROCIENTOS CUATRO, del Folio DOSCIENTOS CINCUENTA al Folio DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS del Registro de Sociedades, con fecha seis de julio de dos mil veintiuno; y en la calidad que ambas partes actúan **ME DICEN:** Que reconocen como suyas las firmas conceptos y obligaciones, contenidas en el documento que antecede, que consta de siete folios, en el cual convinieron en celebrar contrato de Servicios No.085-2023-INDES,

denominado "**CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PREPARADA Y SERVIDA A DEMANDA PARA LOS PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES DE LAS DIFERENTES UNIDADES DE INDES**", derivado del proceso de Libre Gestión con Competencia No.95-2023 el cual se registró de conformidad a la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, que en adelante se denominará LACAP y su Reglamento; y en especial a las siguientes cláusulas, que en lo pertinente son del tenor literal siguiente: "***** **I) OBJETO DEL CONTRATO:** El objeto del presente contrato es brindar los **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PREPARADA Y SERVIDA A DEMANDA PARA LOS PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES DE LAS DIFERENTES UNIDADES DE INDES**, según oferta presentada para tal efecto. Tal suministro será prestado durante el plazo y en la forma establecida en el presente Contrato. A efectos de garantizar el cumplimiento de este instrumento, la institución contratante podrá realizar todas las gestiones de control en los aspectos material, técnico, financiero, legal y contable, que razonablemente considere necesarias a efectos de salvaguardar los intereses que persigue. **II) ALCANCE DEL SERVICIO:** La Contratista brindará el servicio siguiente: **a)** Alimentos servidos a demanda para los participantes en los eventos que desarrolla la gerencia de desarrollo deportivo; **b)** Alimentos servidos a demanda para los participantes en los eventos que desarrolla el programa La Liga, valores y oportunidad; **c)** Alimentación preparada y servida a demanda para los participantes en los eventos que desarrolla la unidad de comunicaciones. El menú solicitado por la **A) GERENCIA DE DESARROLLO DEPORTIVO:** será el siguiente: **1) DESAYUNOS: Menú # 1:** a) Huevo diferentes preparaciones: ranchero, revuelto, entero, Omelet, etc; b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 2:** a) Tamal (de Pollo, pisque, elote, etc.); b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón); d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 3:** a) Plátano (Caramelizado, en gloria, frito, salcochado), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón); d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 4:** a) 3/4 taza de Hojuela de Maíz; cereal o granola; b) Taza de leche descremada; c) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; d) Dos unidades Pan Frances. **2) ALMUERZOS: Menú # 1:** a) Bistec Encebollado, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc.; c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos

onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas. **Menú # 2:** a) Pollo Empanizado, guisado, frito, etc., b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc., c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas.

Menú # 3: a) Lasaña de Pollo o de res, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc, c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas.

Menú # 4: a) Rellenos: de chile, de papa, de pacaya, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc, c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón) e) Dos tortillas.

Menú # 5: a) Carne a la Plancha o carne asada, b) Una Papa Horneada c/mantequilla, c) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc., d) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., e) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), f) Dos tortillas.

3) CENAS: Menú # 1: a) Huevo diferentes preparaciones: ranchero, revuelto, entero, Omelet, etc., b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances.

Menú # 2: a) Tamal (de Pollo, pisque, elote, etc.), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances.

Menú #3: a) Plátano (Caramelizado, en gloria, frito, salcochado), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances.

Menú # 4: a) Tres pupusas (revueltas, queso, frijol con queso), b) Salsa y curtido.

Menú # 5: a) Dos tostadas francesas ó Dos panqueque, b) Miel o mermelada.

4) REFRIGERIOS: Menú # 1: Un Sándwich de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. **Menú # 2:** Un Panini de Jamón virginia, Queso Kraft y Lechuga. **Menú # 3:** Una Flauta de Jamón virginia, Queso Kraft y Lechuga. **Menú # 4:** Un Croissant de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. **Menú # 5:** Un Panini de pollo, tocino, queso y lechuga. **Menú # 6:** Un croissant pasta de pollo, Lechuga y tomate. **Menú # 7:** 1 Club Sándwich. **Menú # 8:** Un Delaware de Carne. **Menú # 9:** Una Porción de Pastel (en cualquier variedad). **Menú # 10:** Sanwich de pasta de pollo y lechuga. **Menú # 11:** Hot dog. **Menú # 12:** Hamburguesa de carne y queso Lechuga y tomate. **Menú # 13:** Pita con trozos de pollo, queso blanco y lechuga. **Menú # 14:** Pita con jamón de pavo, queso amarillo, lechuga.

Menú # 15: Refrigerio Típico entre las opciones: a) Dos Empanadas de Leche, b) Una Enchilada de Pollo, frijol, curtido y huevo, c) Dos Pastelitos de Carne con curtido, d) Un Tamal de elote con crema, e) Una Canoa de Plátano con pasas. **5) BEBIDAS: Menú # 1:** Una soda en lata de mínimo 355ml (diferentes sabores), **Menú # 2:** Refresco Natural o Fruta mínimo 8 onzas, **Menú # 3:** Leche en caja mínimo 8 onzas, **Menú # 4:** Atol en caja mínimo 8 onzas, **Menú # 5:** Chocolate mínimo 8 onzas, **Menú # 6:** Café mínimo 8 onzas.

B) PROGRAMA LALIGA, VALORES Y OPORTUNIDAD: 1) DESAYUNOS: Menú # 1: a) Huevo diferentes preparaciones: ranchero, revuelto, entero, Omelet, etc; b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 2:** a) Tamal (de Pollo, pisque, elote, etc.); b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón); d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 3:** a) Plátano (Caramelizado, en gloria, frito, salcochado), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón); d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 4:** a) 3/4 taza de Hojuela de Maíz; cereal o granola; b) Taza de leche descremada; c) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos; d) Dos unidades Pan Frances. **2) ALMUERZOS: Menú # 1:** a) Bistec Encebollado, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc.; c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas. **Menú # 2:** a) Pollo: Empanizado, guisado, frito, etc., b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc., c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas. **Menú # 3:** a) Lasaña de Pollo o de res, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc, c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas. **Menú # 4:** a) Rellenos: de chile, de papa, de pacaya, b) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc, c) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., d) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), e) Dos tortillas. **Menú # 5:** a) Carne a la Plancha o carne asada, b) Una Papa Horneada c/mantequilla, c) Porción de Casamiento, arroz primavera, frijoles molidos, etc., d) Ensalada: Fresca c/aderezo, Ensalada Nieve, Vegetales c/Hierbas, de coditos, Chimole, etc., e) Dos onzas de lácteo (Queso fresco,

crema, requesón)., f) Dos tortillas. **3) CENAS: Menú # 1:** a) Huevo diferentes preparaciones: ranchero, revuelto, entero, Omelet, etc., b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 2:** a) Tamal (de Pollo, pisque, elote, etc.), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón), d) Dos unidades Pan Frances. **Menú #3:** a) Plátano (Caramelizado, en gloria, frito, salcochado), b) Porción de Casamiento, arroz o frijoles molidos, c) Dos onzas de lácteo (Queso fresco, crema, requesón)., d) Dos unidades Pan Frances. **Menú # 4:** a) Tres pupusas (revueltas, queso, frijol con queso), b) Salsa y curtido. **Menú # 5:** a) Dos tostadas francesas ó Dos panqueque, b) Miel o mermelada. **4) REFRIGERIOS: Menú # 1:** Un Sándwich de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. **Menú # 2:** Un Panini de Jamón virginia, Queso Kraft y Lechuga. **Menú # 3:** Una Flauta de Jamón virginia, Queso Kraft y Lechuga. **Menú # 4:** Un Croissant de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. **Menú # 5:** Un Panini de pollo, tocino, queso y lechuga. **Menú# 6:** Un croissant pasta de pollo, Lechuga y tomate. **Menú # 7:** 1 Club Sándwich. **Menú # 8:** Un Delaware de Carne. **Menú # 9:** Una Porción de Pastel (en cualquier variedad). **Menú # 10:** Sanwich de pasta de pollo y lechuga. **Menú # 11:** Hot dog. **Menú # 12:** Hamburguesa de carne y queso Lechuga y tomate. **Menú # 13:** Pita con trozos de pollo, queso blanco y lechuga. **Menú # 14:** Pita con jamón de pavo, queso amarillo, lechuga. **Menú # 15:** Refrigerio Típico entre las opciones: a) Dos Empanadas de Leche, b) Una Enchilada de Pollo, frijol, curtido y huevo, c) Dos Pastelitos de Carne con curtido, d) Un Tamal de elote con crema, e) Una Canoa de Plátano con pasas. **5) BEBIDAS: Menú # 1:** Una soda en lata de mínimo 355ml (diferentes sabores), **Menú # 2:** Refresco Natural o Fruta mínimo 8 onzas, **Menú # 3:** Leche en caja mínimo 8 onzas, **Menú # 4:** Atol en caja mínimo 8 onzas, **Menú # 5:** Chocolate mínimo 8 onzas, **Menú # 6:** Café mínimo 8 onzas. **C) UNIDAD DE COMUNICACIONES: 1) REFRIGERIOS: Menú # 1:** Sándwich de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 2:** Sándwich de pasta de pollo y lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 3:** Croasanwich de pasta de pollo y lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 4:** Croasanwich de jamón virginia, queso amarillo, lechuga, y tomate. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 5:** Panini de salami, jamón, queso blanco y lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 6:** Paninini de

pollo, tocino, queso y lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 7:** Hot dog. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 8:** Hamburguesa de carne y queso. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 9:** Pita con trozos de pollo, queso blanco y lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores), **Menú # 10:** Pita con jamón de pavo, queso amarillo, lechuga. Acompañado de una soda en lata (diferentes sabores); **2) BOQUITAS:** **Menú # 1:** Pincho de carne con vegetales. **Menú # 2:** Dedito de queso empanizado. **Menú # 3:** Roll de plátano frito con tocino. **Menú # 4:** vol au vant de pollo. **Menú # 5:** Roll de ciruela con tocino. **Menú # 6:** Dedito de queso Mozzarella. **Menú # 7:** mini hot dogs. **Menú # 8:** Pincho de tomate cherry, queso mozzarella y jamón de pavo. **Menú # 9:** Mini tartaletas de fresa. **Menú # 10:** Mini brownie. **III) PRECIO, FORMA DE PAGO Y FUENTE DE FINANCIAMIENTO:** **A) PRECIO:** El precio total por el suministro objeto del presente contrato será por un monto de **CUARENTA MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, (US\$40,000.00)**, que incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y Prestación de Servicios, el cual será pagado por la institución contratante. Montos por Unidad: GERENCIA DE DESARROLLO DEPORTIVO por un monto de **QUINCE MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, (US\$15,000.00)**, PROGRAMA LALIGA, VALORES Y OPORTUNIDAD por un monte de **QUINCE MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, (US\$15,000.00)** Y UNIDAD DE COMUNICACIONES por un monto de **DIEZ MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, (US\$10,000.00)**. **B) FORMA DE PAGO:** El pago se realizará según necesidad y de acuerdo a las órdenes de pedido realizadas; y el trámite se hará de la siguiente forma: para las empresas calificadas como micro y pequeña empresa y que hayan presentado la Constancia de Registro emitida por la Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa (CONAMYPE) será crédito por 30 días, y para las medianas y gran empresa crédito por 60 días, Iniciando para ambas el trámite después de emitido el "Quedan", previa recepción a satisfacción y firma de Acta de Recepción por parte del Contratista y el Administrador del Contrato, para ello el contratista deberá presentar factura de consumidor final a nombre del INDES detallando el servicio entregado y el número de Contrato, además en vista de que el INDES ha sido designado por la Dirección General de Impuestos Internos de conformidad al Art. 162 del Código Tributario, como Agente de Retención del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación del informe mensual de los Servicios, en las factura que

presente deberán de consignar el uno por ciento (1%) en concepto de retención del referido impuesto, el cual lo calcularán sobre el valor del precio del suministro sin IVA. **C) FUENTE DE FINANCIAMIENTO:** Fondo General. **IV) PLAZO:** El plazo del presente contrato será a partir de la Suscripción del Contrato hasta el treinta y uno de diciembre de dos mil veintitrés; plazo que podrá prorrogarse de acuerdo a la Ley LACAP. **V) FORMA DE ENTREGA Y RECEPCION:** El servicio deberá ser a nivel nacional, en la dirección donde lo solicite el administrador del contrato, según lo especifique en la orden de pedido, y sus entregas serán parciales dentro del período contratado a solicitud de los administradores de contrato, mediante ordenes de pedido, de acuerdo a las siguientes Condiciones de Entrega: a) La recepción de los alimentos se le comunicará el día, la hora y el lugar de la recepción del servicio, con dos días de anticipación al contratista como mínimo; b) Todos los alimentos deberán servirse en un depósito individual desechable, rígido y con tapadera con plástico termo encogible para que al transportarlos no ocurra derrames de preferencia que sea biodegradable. Además, deberá de contener cubiertos desechables, servilletas y conexos de acuerdo al menú solicitado; c) En caso que el menú sea entregado incompleto, es decir que falte uno o más de sus componentes, los administradores de contrato por medio de acta y factura procederá con el descuento respectivo según el valor de cada producto faltante. Por lo que la sociedad contratada deberá entregar a los administradores del contrato según ítem, un desglose de los precios de cada uno de los componentes de los menús, esto deberá ser antes de iniciar con los pedidos de alimentación (tres días calendario después de la distribución de contrato). Además de proceder con el descuento respectivo, al presentar un menú incompleto se tomará como incumplimiento a este contrato; d) Toda la alimentación deberá ser entregada en un embalaje adecuado: caja de cartón, bolsas plásticas resistentes al peso de los alimentos, o jabas plásticas, esta última se entregará de inmediato al proveedor según el caso; e) La contratista deberá entregar junto con los alimentos las notas de envío correspondiente a cada solicitud, éstas deberán presentarse sin borrones, ni tachaduras o enmendaduras y ser firmadas por la persona que recibe el pedido en la recepción o lugar asignado; f) La contratista deberá describir detalladamente en las notas de envío las cantidades de platos entregados, así como cada uno de los componentes del menú; g) La contratista deberá quedarse con una copia de la nota de envío y deberá contener el nombre del responsable de la entrega. **VI) ADMINISTRADOR DEL CONTRATO:** La administración del contrato para los literales a) y b) establecidos en la

cláusula II), será ejercida por _____, Jefe del Departamento de Oportunidad, y para el literal c), _____ Asistente de la Unidad de Comunicaciones, quienes podrán actuar conjunta o separadamente; nombramiento que será notificado al contratista, y tendrán la responsabilidad de darle seguimiento oportuno al cumplimiento de este Contrato, además de las responsabilidades señaladas en el Artículo 82 bis de la LACAP y demás normas técnicas y legales correspondientes. Corresponderá a los Administradores del Contrato en coordinación con el contratista, la elaboración y firma de las actas de recepción (definitivas, parciales, provisionales, según corresponda), las cuales contendrán como mínimo lo que establece el artículo setenta y siete del RELACAP. En caso de cualquier incumplimiento por parte del contratista, los administradores del contrato, deberá informar por escrito a la UACI para que se tomen las medidas legales pertinentes. **VII) OBLIGACIONES DE LA INSTITUCIÓN CONTRATANTE:** La Institución Contratante hace constar que el importe del presente contrato será con financiamiento de Fondo General. **VIII) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** El contratista se obliga a brindar el suministro objeto del presente contrato según la oferta presentada, las Especificaciones Técnicas del proceso de Libre Gestión con Competencia No.95-2023 y de acuerdo a las siguientes: **CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL SERVICIO:**

- a)** El cuadro de costos específicos por cada servicio en cada ítem se tomará de referencia para realizar las ordenes de pedido según la necesidad y los costos estipulado se deberán mantener durante la vigencia del contrato;
- b)** El cuadro de costos unitarios en cada ítem se tomará de referencia para comparar los costos unitarios ofertados, determinando el menor valor en la suma total unitaria; como un criterio de desempate;
- c)** El monto a pagar para esta Libre Gestión, será por las Ordenes de pedido emitidas y facturadas durante la vigencia del Contrato, las cuales no podrán superar el monto establecido para cada Unidad o Gerencia;
- d)** El administrador del contrato evaluará la calidad del servicio recibido durante la vigencia del contrato;
- e)** Todos los menús deben ir empacados de forma individual: depósito desechable biodegradable con tapadera, cubiertos, servilletas, anexos como aderezos, sal y pajilla;
- f)** Los costos de transporte de entrega para el 100% de los alimentos solicitados corre por cuenta del contratista;
- g)** Los alimentos deben ser transportados en condiciones higiénicas y sin riesgo de contaminación;
- h)** Los alimentos deberán estar bien cocidos y entregados a temperaturas óptimas para ser consumidos;
- i)** Con los productos cárnicos (aves, carnes- bovinas o porcinas) deberán de estar muy bien cocinadas al igual que los

productos del mar que se pudiesen servir; **j)** La contratista deberá ofrecer buena presentación y un excelente manejo de los alimentos; **k)** Los pedidos se realizarán de lunes a sábado, pero pueden realizarse pedidos extraordinarios en domingo; **l)** De acuerdo a los menús, el administrador del contrato podrá hacer combinaciones entre los mismos, de acuerdo a los intereses para el INDES y si son requeridos, manteniendo siempre el número de componentes y porciones que se solicita para los menús y los ítems correspondientes; **m)** Las entregas de los refrigerios serán de acuerdo a ordenes de pedido, solicitadas por el Administrador del Contrato o a quien este designe, se tomará como incumplimiento el no acatar al pie de la letra el horario establecido para la entrega de la alimentación según lo requerido; **n)** La contratista deberá cumplir con lo solicitado en las órdenes de pedidos: menús, tiempos y lugar de entrega; **o)** En cada uno de los pedidos solicitados, la contratista deberá entregar a la persona asignada por el Administrador del Contrato copia de la orden de pedido, siendo remitido al administrador para efectos de emitir el acta de recepción acompañada de la factura correspondiente, para el trámite de pago; **p)** En el caso que los alimentos se encuentren en estado de descomposición o aparezcan en ellos objetos extraños tales como cabellos, insectos, etc.; el producto deberá reponerse o ser descontado del pedido por parte de la empresa contratada cuando la administradora lo solicite. Además, el administrador de contrato hará la notificación del reclamo por escrito del incidente incorporando fotografías que sustenten lo sucedido; **q)** De ocurrir algún incidente que afecte la salud o la vida de las personas que consuman los alimentos proporcionados por el contratista será este el que responda por el 100% de los gastos que incurran las personas afectadas; **r)** La contratista deberá mantener la calidad, presentación y cantidad de las porciones del servicio de alimentación contratado; **s)** La contratista deberá seguir estrictamente normas de higiene en el manejo y manipulación de los productos para la preparación, traslado y entrega de cada plato tomando en cuenta medidas de bioseguridad a causa de la Pandemia COVID 19; **t)** Para el literal c) establecido en la cláusula II), la contratista debe tener disponible personal (mínimo 2 personas), que atienda a los comensales en caso de ser solicitado por el administrador de contrato para los eventos que lo requiera; **u)** Para los literales a) y b) establecido en la cláusula II) el contratista deberá presentar el correspondiente servicio sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud que le permita ofrecer servicio de alimentación; **v)** los literales a) y b) establecido en la cláusula II) el contratista deberá presentar el permiso Sanitario Vigente para vehículos

emitido por el Ministerio de Salud para poder transportar alimentos. **IX) CESION:** Queda expresamente prohibido al contratista traspasar o ceder a cualquier título los derechos y obligaciones que emanan del presente contrato. La trasgresión de esta disposición dará lugar a la caducidad del contrato, procediéndose además a hacer efectiva la garantía de cumplimiento de contrato. **X) GARANTIAS:** Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato el contratista se obliga a presentar a la institución contratante la Garantía de **Fiel Cumplimiento de Contrato**, por el diez por ciento (10%) del valor total del Contrato. La Fianza de Cumplimiento, asciende a la suma de **CUATRO MIL DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, (US\$4,000.00)** El Plazo de dicha garantía será de DIEZ MESES, contados a partir de la suscripción del contrato; Si no se presentare la Garantía de Cumplimiento del Contrato en el plazo establecido se tendrá por caducado el presente contrato y se entenderá que la Contratista ha desistido de su oferta, sin detrimento de la acción que le compete a la institución contratante para reclamar los daños y perjuicios resultantes; las que deberán extenderse a nombre del Instituto Nacional de los Deportes de El Salvador (INDES), dichas garantías deben de ser fianzas expedida por Banco, Compañía de Seguros o por Afianzadora Legalmente establecida en el país; **XI) INCUMPLIMIENTO.** En caso de mora en el cumplimiento por parte de la contratista de las obligaciones emanadas del presente contrato se aplicaran las multas establecidas en el artículo ochenta y cinco de la LACAP. La Contratista expresamente se somete a las sanciones que emanaren de la ley o del presente contrato las que serán impuestas por la institución contratante, a cuya competencia se somete a efectos de la imposición. **XII) CADUCIDAD:** Además de las causales de caducidad establecidas en los literales a) y b) del artículo noventa y cuatro de la LACAP y en otras leyes vigentes, serán causales de caducidad las siguientes: a) Falta de calidad en el servicio proporcionado, y b) falta de atención pronta y eficaz del servicio. **XIII) MODIFICACION y PRORROGA:** De común acuerdo el presente contrato podrá ser modificado y ampliado en cualquiera de sus partes o prorrogado en un plazo de conformidad a la Ley. Siempre y cuando concurra una de las situaciones siguientes: a) Por motivos de caso fortuito o fuerza mayor; b) Cuando existan nuevas necesidades siempre vinculadas al objeto contractual, y; c) Cuando surjan causas imprevistas. En tales casos, la institución contratante emitirá la correspondiente resolución de modificación, ampliación o prórroga del contrato, la cual será firmada posteriormente por ambas partes, para lo cual este mismo instrumento acreditará

la obligación contractual resultante de dicha ampliación, modificación o prórroga. **XIV)**

DOCUMENTOS CONTRACTUALES: De conformidad al artículo cuarenta y dos de la LACAP, forman parte integrante del presente contrato, los siguientes documentos: a) Los Términos de Referencia para la presente contratación; b) Las adendas si las hubiere, c) La Oferta del Contratista y sus documentos anexos; d) Las garantías relacionadas en el presente contrato; e) Certificación del Acuerdo de Comité Directivo de INDES número CIENTO SETENTA Y NUEVE - CERO DOCE – DOS MIL VEINTITRÉS, de sesión ordinaria celebrada el día veintidós de marzo del año dos mil veintitrés, en el cual se acordó adjudicar el proceso de Libre Gestión con competencia número 95-2023, denominado: "SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PREPARADA Y SERVIDA A DEMANDA PARA LOS PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES DE LAS DIFERENTES UNIDADES DE INDES", a la Sociedad SERVIALIMENTO CORDERO DE VIDA, S.A. DE C.V., f) Resoluciones modificativas y/o de prórroga, si las hubiere; y g) Otros documentos que emanaren del presente contrato. En caso de contradicción entre todos los documentos detallados y este contrato, prevalecerá el presente contrato y lo establecido en la LACAP y RELACAP. **XV) INTERPRETACION DEL CONTRATO:** La institución contratante se reserva la facultad de interpretar el presente contrato, de conformidad a la Constitución de la Republica, la LACAP, demás legislación aplicable y los Principios Generales del Derecho Administrativo y de la forma que más convenga al interés público que se pretende satisfacer de forma directa o indirecta con la prestación objeto del presente instrumento, pudiendo en tal caso girar las instrucciones por escrito que al respecto considere convenientes. El contratista expresamente acepta tal disposición y se obliga a dar estricto cumplimiento a las instrucciones que al respecto dicte la institución contratante las cuales le serán comunicadas por medio del Jefe de la UACI. **XVI) MODIFICACION UNILATERAL:** Queda convenido por ambas partes que cuando el interés público lo hiciera necesario, sea por necesidades nuevas, causas imprevistas u otras circunstancias, la institución contratante podrá modificar de forma unilateral el presente contrato, emitiendo al efecto la resolución correspondiente, la que formara parte integrante del presente contrato. Se entiende que no será modificable de forma sustancial el objeto del mismo, que en caso que se altere el equilibrio financiero del presente contrato en detrimento de la contratista, esta tendrá derecho a un ajuste de precios y, en general, que toda modificación será enmarcada dentro de los parámetros de la razonabilidad y buena fe. **XVII) CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR:** Por motivos de caso fortuito o fuerza mayor la contratista,

podrá solicitar una prórroga del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales, objeto del contrato, debiendo justificar y documentar su solicitud, la cual para que sea efectiva deberá ser aprobada por La Institución Contratante; si procediere la aprobación, La Contratista deberá entregar la ampliación de la garantía de cumplimiento de contrato. En todo caso, y aparte de la facultad de la institución contratante para otorgar tal prórroga, la misma se concederá por medio de resolución razonada que formará parte integrante del presente contrato. **XVIII) SOLUCION DE CONFLICTOS:** Para resolver los diferentes conflictos que surgieren durante la ejecución del presente contrato se estará a lo dispuesto en el Título octavo, Capítulo primero de la LACAP. **XIX) TERMINACION BILATERAL:** Las partes contratantes podrán, de conformidad al artículo noventa y cinco de la LACAP, dar por terminado bilateralmente la relación jurídica que emana del presente contrato, debiendo en tal caso emitirse la resolución correspondiente y otorgarse el instrumento de resciliación en un plazo no mayor de ocho días hábiles de notificada tal resolución. **XX) JURISDICCION Y LEGISLACION APLICABLE.** Para los efectos jurisdiccionales de este contrato las partes se someten a la legislación vigente de la Republica de El Salvador cuya aplicación se realizará de conformidad a lo establecido en el artículo cinco de la LACAP. Asimismo, señalan como domicilio especial el de esta ciudad a la competencia de cuyos tribunales se someten; la contratista renuncia al derecho de apelar del decreto de embargo, sentencia de remate y de cualquier otra providencia alzable en el juicio que se le promoviere; será depositaria de los bienes que se le embargaren la persona que la institución contratante designe a quien releva de la obligación de rendir fianza y cuentas, comprometiéndose a pagar los gastos ocasionados, inclusive los personales, aunque no hubiere condenación en costas.- **XXI) PROHIBICION DE TRABAJO INFANTIL.** Si durante la ejecución del contrato 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 deberá tramitar el procedimiento sancionatorio que dispone el art. 160 de la LACAP para determinar el cometimiento o no durante la ejecución del contrato de la conducta tipificada como causal de inhabilitación en 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 a la normativa por parte de la Dirección General de Inspección de Trabajo, si durante el trámite de reinspección se determina que hubo subsanación por haber

cometido una infracción, o por el contrario si se remitiere a procedimiento sancionatorio, y en éste último caso deberá finalizar el procedimiento para conocer la resolución final. **XXII) CONFIDENCIALIDAD:** La contratista se compromete a guardar la confidencialidad de toda información revelada por la Institución Contratante, independientemente del medio empleado para transmitirla, ya sea en forma verbal o escrita, y se compromete a no revelar dicha información a terceras personas, salvo que la Institución Contratante lo autorice en forma escrita. La contratista se compromete a hacer del conocimiento únicamente la información que sea estrictamente indispensable para la ejecución encomendada y manejar la reserva de la misma, estableciendo las medidas necesarias para asegurar que la información revelada por la contratante se mantenga con carácter confidencial y que no se utilice para ningún otro fin. **XXIII) NOTIFICACIONES:** Todas las notificaciones referentes a la ejecución de este contrato, serán válidas solamente cuando sean hechas por escrito a las direcciones de las partes contratantes, para cuyos efectos las partes señalan como lugar para recibir notificaciones los siguientes: Para la institución Contratante: Palacio de los Deportes, Centro de Gobierno, San Salvador, para el Contratista:

***** Yo El Suscrito

Notario Doy fe: Que las firmas que aparecen al pie del referido Contrato, son **AUTENTICAS** por haber sido puestas a mi presencia por los comparecientes, quienes además aceptaron las obligaciones correlativas que han contraído. Así se expresaron los comparecientes a quienes expliqué los efectos legales de la presente Acta Notarial que consta en ocho folios; y después de habérselas leído íntegramente, en un solo acto, manifiestan su conformidad, ratifican su contenido y firmamos. **DOY FE.**