

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 NÚMERO SM-005/2023 LICITACIÓN COMPETITIVA LC24SM0004

- 1. Transcripción del Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número 2023-2083.NOV., asentado en el Acta número 4148 de fecha 06 DE NOVIEMBRE DE 2023, mediante el cual se adjudicaron CUARENTA Y UN (41) códigos de la LICITACIÓN COMPETITIVA Número LC24SM0004 denominada "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MÉDICAS PUERTO EL TRIUNFO, LA UNIÓN Y HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL DEL ISSS".
- Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número 2023-1664.SEP., asentado en el Acta número 4135 de fecha 11 DE SEPTIEMBRE DE 2023, mediante el cual se aprobaron los Documentos de Solicitud de Ofertas de la Licitación Competitiva en referencia.

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

PRIMERA: OBJETO Y PRECIO.

La Contratista se obliga para con el Instituto a suministrar el servicio de alimentación para pacientes y personal de las Unidades Médicas Puerto el Triunfo, La Unión y Hospital Regional San Miguel; garantizando el abastecimiento ininterrumpido de dicho servicio, para mantener o mejorar el estado nutricional de los derechohabientes hospitalizados como coadyuvante del tratamiento médico prescrito, proporcionando una alimentación balanceada acorde a su patología durante su estadía intrahospitalaria o realización de procedimientos ambulatorios y para alimentación de personal, todo de conformidad a lo establecido en los Documentos de Solicitud de Ofertas de la Licitación Competitiva en referencia, de acuerdo al detalle siguiente:

No	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD CONTRATADA	PRECIO UNITARIO	MONTO CONTRATADO
1	121002174	DESAYUNO PARA PERSONAL- HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	c/u	8,030	\$4.530000	\$ 36,375.90
2	121002175	ALMUERZO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	192,384	\$4.920000	\$946,529.28
3	121002176	CENA PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	43,236	\$4.570000	\$197,588.52
4	121002177	REFRIGERIO PARA PERSONAL - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	39,204	\$2.970000	\$116,435.88
5	121002178	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACIÓN DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	c/u	44,988	\$4.630000	\$208,294.44
6	121002179	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACIÓN DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	46,908	\$4.990000	\$234,070.92
7	121002180	CENA PARA PACIENTE CON INDICACIÓN DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	28,644	\$4.710000	\$134,913.24
8	121002181	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACIÓN DE DIETA TERAPÉUTICA - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	25,044	\$4.650000	\$116,454.60
9	121002182	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACIÓN DE DIETA TERAPÉUTICA - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	22,908	\$4.990000	\$114,310.92
10	121002183	CENA PARA PACIENTE CON INDICACIÓN DE DIETA TERAPÉUTICA - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	c/u	23,460	\$4.690000	\$110,027.40
11	121002184	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	10,152	\$4.690000	\$ 47,612.88
12	121002185	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	C/U	9,864	\$4.990000	\$ 49,221.36
13	121002186	CENA PARA PACIENTE DIABETICO - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	c/u	9,936	\$4.690000	\$ 46,599.84
14	121002187	REFRIGERIO PARA PACIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	c/u	840	\$3.000000	\$ 2,520.00

No	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD CONTRATADA	PRECIO UNITARIO	MONTO CONTRATADO	
15	121002188	DIETA DE LÍQUIDOS CLAROS PARA PACIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	c/u	3,984	\$4.670000	\$ 18,605.28	
16	121002189	DIETA DE LÍQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE - HOSPITAL REGIONAL SAN MIGUEL	c/u	10,488	\$4.670000	\$ 48,978.96	
17	121002363	DIETA BLANDA PARA PACIENTES DE PEDIATRÍA DE 6 A 9 MESES PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	c/u	288	\$3.310000	\$ 953.28	
18	121002364	DIETA BLANDA PARA PACIENTES DE PEDIATRÍA DE MAS DE 9 MESES HASTA 12 MESES PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	c/u	504	\$3.310000	\$ 1,668.24	
19	121002365	DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRÍA CON EDAD DE MAS DE 12 MESES HASTA 6 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	c/u	1,572	\$3.180000	\$ 4,998.96	
20	121002366	DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRÍA CON EDAD DE MAS DE 6 AÑOS HASTA 12 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	c/u	600	\$3.180000	\$ 1,908.00	
21	121002367	ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRÍA CON EDAD DE MAS DE 12 MESES HASTA 12 MESES HASTA 6 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	C/U	1,128	\$3.300000	\$ 3,722.40	
22	121002368	ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRÍA CON EDAD DE MAS DE 6 HASTA 12 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	c/u	552	\$3.300000	\$ 1,821.60	
23	121002369	CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRÍA CON EDAD DE MAS DE 12 MESES HASTA 6 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	c/u	1,260	\$3.200000	\$ 4,032.00	
24	121002370	CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRÍA CON EDAD DE MAS DE 6 HASTA 12 AÑOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	c/u	564	\$3.200000	\$ 1,804.80	
25	121002371	DIETA LÍQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE DE PEDIATRÍA PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	c/u	396	\$3.270000	\$ 1,294.92	
26	121002372	REFRIGERIO PARA DONANTES DE SANGRE DEL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	C/U	2,508	\$2.960000	\$ 7,423.68	
27	121002373	REFRIGERIO PARA PARA PACIENTES DE HEMODIÁLISIS DEL HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL	c/u	14,628	\$3.210000	\$ 46,955.88	
	MONTO TOTAL CONTRATADO HASTA POR: Incluye Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios (IVA).						

El monto total del contrato es hasta por la cantidad de DOS MILLONES QUINIENTOS CINCO MIL CIENTO VEINTITRES DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON DIECIOCHO CENTAVOS DE DÓLAR, el cual incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios.

SEGUNDA. VIGENCIA DEL CONTRATO, PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO Y ORDEN DE INICIO.

1. VIGENCIA DEL CONTRATO:

La vigencia del contrato será de doce (12) meses y entrara en vigencia a partir de la fecha de suscripción es decir, desde la presente fecha hasta el día 16 de noviembre 2024. De

conformidad con el art. 166 de la Ley de Compras Públicas, 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 los Documentos de Solicitud de Ofertas de la Licitación Competitiva en referencia.

- PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO. El plazo de ejecución del servicio será de doce (12)
 meses contados a partir de la fecha establecida la Orden de Inicio.
- 3. ORDEN DE INICIO. La Orden de inicio será emitida por el Administrador del Contrato dentro de los 10 días hábiles siguientes a la recepción del presente contrato legalizado, en ella se indicará el plazo de ejecución del servicio.

TERCERA. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO:

Los Administradores del Contrato serán los detallados en el Anexo del Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número 2023-1664.SEP., asentado en el Acta número 4135 de fecha 11 DE SEPTIEMBRE DE 2023, o quien/es lo/s sustituya/n interina o permanentemente, serán los responsables de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, conforme al Art. 162 LCP, 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 Asesoría Contractual de la UCP ISSS, 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 Compras Públicas. 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).

CUARTA: OBLIGACIONES:

La Contratista por medio del presente instrumento declara que ha examinado y comprendido los términos y condiciones descritos en los Documentos de Solicitud de Ofertas de la Licitación Competitiva en referencia, por lo que se sujeta a lo dispuesto en éstos y se obliga a dar cumplimiento a cada una de las obligaciones contenidas en dicho documento, aun cuando éstas no se encuentren detalladas en el presente instrumento. Así mismo, manifiesta que comprende y se compromete a dar cumplimiento a todas las obligaciones que se detallan a continuación:

1. OBLIGACIONES GENERALES DE LA CONTRATISTA:

1.1 La Contratista deberá presentar al inicio del presente contrato copia de examen general de heces del personal manipulador de alimentos que se encuentren designados en cada Centro de Atención. Esto también aplicará para los empleados que ingresen durante la

- vigencia del presente contrato. A los 6 meses se repetirá el examen debiendo ser presentado nuevamente a los Administradores del Contrato.
- 1.2 El ISSS por medio del Departamento Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI) u otro que la Dirección General designe, durante el proceso de ejecución del presente contrato deberá realizar y validar los análisis de pruebas microbiológicas (muestreos), para lo cual la Contratista deberá proporcionar las muestras que le sean requeridas.
- 1.3 Deberá cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos al prepararlos, servirlos y distribuirlos para cada alimento en particular, de acuerdo con las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de los alimentos (Formulario 15 denominado FORMULARIO DE NORMAS DE ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SALUD OMS), de los Documentos de Solicitud en referencia.
- 1.4 El personal de supervisión deberá presentarse con su respectiva gabacha blanca y el personal operativo deberá presentarse debidamente uniformado con delantal o gabacha, cumpliendo con las normas de higiene personal, redecilla o gorro, mascarilla, 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 Dietista, y en ausencia de ellas, será la Jefatura de Enfermería o Coordinador de Enfermería del Centro de Atención solicitante. El personal citado portará en un lugar visible su carné de identificación.
- 1.5 No deberá mantener laborando a empleados que presenten enfermedades infectocontagiosas tales como: Conjuntivitis, diarreas, COVID, enfermedades respiratorias, infecciones en la piel y otras similares.
- 1.6 Deberá colocar carteles en los lugares donde permanezcan los trabajadores dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, que recibe el servicio y en las instalaciones de la Contratista, que indique la práctica de normas higiénicas como el lavado de manos, uso de alcohol gel, manipulación de desechos orgánicos, etc., y otras recomendaciones que fomenten la práctica de hábitos higiénicos esenciales a la salud de los trabajadores.
- 1.7 Mantener y ejecutar un programa permanente de erradicación de insectos y roedores en las instalaciones de la Contratista, así como en las instalaciones del ISSS que le son asignadas y equipos propios, el cual será verificado a través de un documento escrito (bitácora) durante la vigencia del presente contrato o cuando el ISSS considere necesario el cumplimiento del mismo.
- 1.8 En las áreas altas y bajas de las instalaciones de la Contratista (cielo falso, ventanas, puertas, etc.), debe estar protegidas de manera tal que impidan la entrada de animales,

- insectos, roedores, plagas, agua u otros contaminantes; las losetas deben ser herméticas y debidamente instaladas; las mayas, cedazo o zarandas pueden ser fijas o desmontables.
- 1.9 Contar con depósitos de basura con su respectiva bolsa negra y tapadera dentro de las instalaciones de la Planta y Centros de Atención.
- 1.10 No se servirán alimentos o preparaciones recalentadas y/o sobrantes.
- 1.11 Recoger y retirar de las áreas de pacientes hospitalizados los sobrantes, desperdicios de alimentos y material descartable una hora después de servir cada tiempo de comida. Dicho retiro de basura se realizará en bolsas negras debidamente rotuladas con el nombre de la Contratista y depositarlos en el área de acopio de basura común de cada Centro de Atención.
- 1.12 La alimentación a los pacientes y personal deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas (olor, sabor, consistencia, temperatura y presentación); así como cumplir con los horarios de distribución de alimentos en cada Centro de Atención.
- 1.13 Cuando el paciente requiera alimentación fraccionada, el valor calórico total de la dieta deberá ser distribuido entre 3 a 6 raciones diarias.
- 1.14 La Contratista deberá de suministrar las raciones alimenticias de acuerdo con lo establecido, de lo contrario se notificará sobre los incumplimientos al Departamento de Asesoría Contractual de UCP.
- 1.15 Dar cumplimiento a la solicitud de los diferentes tipos de dietas, las cuales serán detalladas en la Requisición de Dietas de pacientes de los diferentes servicios de hospitalización.
- 1.16 El personal encargado de la distribución de los alimentos a pacientes deberá permanecer como mínimo media hora después del horario estipulado en cada tiempo de comida para solventar cualquier reclamo sobre el servicio por parte de los usuarios o adición de dietas. En este apartado se exceptúa la cena para dichos Centros.
- 1.17 Será responsabilidad de la Contratista, la limpieza del área asignada en cada Centro de Atención, para evitar la contaminación de los alimentos.
- 1.18 En caso de derramamiento de alimentos en áreas diferentes a las de distribución (ascensores, parqueos, pasillos, etc.) se deberá notificar inmediatamente al personal encargado de realizar las labores de limpieza del Centro de Atención.
- 1.19 Cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos desde la compra de materia prima, recepción, almacenamiento, preparación, empaque, distribución y transportación.
- 1.20 La Contratista deberá presentar un Plan de Trabajo Ordinario, detallando los métodos de trabajo que utilizará, para la atención del suministro de raciones alimenticias. El Plan de Trabajo ordinario deberá describir los métodos de trabajo en los que especifique los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio como: menús a ofrecer, además

detallar las normas de higiene y seguridad que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima de alimentos.

- 1.21 La Contratista deberá presentar un Plan de Trabajo Contingencial que implementará ante eventualidades de carácter natural o provocadas por el hombre, que le impidan brindar el servicio solicitado (deberá ser validado por el Administrador del Contrato), el cual deberá contener lo siguiente:
 - 1. Nombre de la Contratista
 - 2. Definición de la situación critica
 - 3. Medidas preventivas
 - 4. Recurso humano y materiales
 - 5. Ubicación área de contingencia
 - 6. Medidas técnicas
 - 7. Reserva de productos
 - 8. Ejemplo de menú de contingencia
 - 9. Responsables
 - 10. Dirección de la Contratista
 - 11. Correo electrónico
 - 12. Número de Teléfono fijo
 - 13. Número de Teléfono móvil.
- 1.22 La Contratista deberá proporcionar carros transportadores de bandejas, cheifin para comida para la distribución de alimentos a pacientes y personal, congelador o freezer, refrigerador según la necesidad de cada Centro de Atención, así mismo, lo anterior no exime la responsabilidad de la Contratista de contar con los equipos propios necesarios para prestar el servicio de acuerdo a lo plasmado en el documento de Solicitud para brindar un servicio con una mejor calidad, conforme a lo detallado en el cuadro descrito en el sub numeral 4.2.22, de los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia. El resguardo del Equipo y Utensilios será responsabilidad de la Contratista.
- 1.23 El personal operativo con el cual prestará el servicio de alimentación en lo relacionado a la preparación y distribución de alimentos (desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios), durante el periodo contratado, deberá ser acorde con la ACREDITACIÓN DEL PERSONAL TÉCNICO PROFESIONAL presentada en el proceso de precalificación. Dicho personal debe haber finalizado como mínimo el 9º Grado, según constancia que compruebe los grados académicos, deberá contar con un mínimo de un mes o más de experiencia en el servicio de alimentación, tener capacitación la cual se comprobará presentando constancia o carné de capacitación en manipulación de alimentos, proporcionado por el MINSAL o por

- el ISSS, y debiendo estar claramente establecido la designación de funciones por cada personal que haya presentado su Acreditación.
- 1.24 La Contratista deberá contar con Licenciados en Nutrición, responsables de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de alimentos por tiempo de comida (desayuno, almuerzo y cena), para pacientes y personal de los Centros de Atención solicitante según corresponda. Además, se coordinará con la dietista y/o nutricionista y/o la Jefatura de enfermería o Coordinadora de Enfermeria del ISSS según aplique, para controlar la calidad del servicio proporcionado. Debiendo presentar al Administrador del Contrato, el Número de Junta de Vigilancia de la Profesión Médica (JVPM) otorgado por el Consejo Superior de Salud Pública, y un plan de supervisión para cada Centro de Atención, el cual a su vez deberá de ser autorizado por los Administradores del Contrato. El Nutricionista no deberá realizar las funciones operativas de servicio.
- 1.25 La distribución de los alimentos deberá ser para el caso de los empleados del ISSS en el lugar que la Administración de cada Centro de Atención solicitante requiera.
- 1.26 Deberá contar con el personal necesario para brindar la alimentación tanto para pacientes como para personal según el detalle descrito en el sub numeral 4.2.26 de los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia. Sí se ofertó por los tres Centros de Atención y con una sola Planta de Producción, serían cuatro (4) nutricionistas en total acreditados según la oferta. Sí en la oferta se incluyó más de una Planta de Producción por Centro de Atención, y según la organización de los turnos para los servicios de alimentación en cada Planta de Producción se alterna para cumplir lo solicitado por el ISSS, se aceptará un Nutricionista por cada Planta de Producción (para el caso del Hospital Regional de San Miguel deberá cumplir con la mínima cantidad de 3 Nutricionistas según lo establecido en el cuadro detallado en el sub numeral antes mencionado), debiendo ser explicado, para que sea aceptado por el ISSS.
- 1.27 Para la distribución de raciones alimenticias al personal, la Contratista deberá utilizar el sistema de reparto tipo cafetería o autoservicio, para lo cual se coordinará con el personal que cada Centro de Atención designe para el registro y control de la prestación alimenticia.
- 1.28 La Contratista debe suministrar bandejas (tipo azafate) para el personal y en caso de deterioro, deberá sustituirlas.
- 1.29 Es responsabilidad del personal de la Contratista proporcionar un trato con calidez y amabilidad, de manera que refleje esmero en la atención al paciente y al empleado.
- 1.30 Para el caso de Hospital Regional San Miguel, la Contratista deberá aceptar que durante los días festivos y fines de semana los requerimientos de dietas a servir pueden variar entre 30 o 40% menos respecto a los días hábiles. En caso de existir una variación de dietas en los

- días antes mencionados, la Contratista deberá solicitar por escrito al Administrador del Contrato disminuir el recurso humano a utilizar.
- 1.31 La Contratista deberá estar en la capacidad de contar con un promedio del 20% de raciones adicionales en cada tiempo de comida, por cualquier incremento de pacientes al momento de despachar las dietas (ingresos, cambio de prescripción) y además aplica para el Personal de cada Centro de Atención. Con el propósito de cumplir en un 100% las prescripciones médicas.
- 1.32 Retirar las solicitudes de requisición de dietas de los Centros de Atención, en los horarios detallados en el sub numeral 4.2.32 de los Documentos de Solicitud de Oferta en referencia.
- 1.33 Será obligación de la Contratista dar a conocer al personal operativo y nutricionista destacados en cada Centro de Atención todas las Obligaciones de la Contratista.
- 1.34 El personal que brinde el servicio de distribución de los alimentos deberá ser facilitado por la Contratista, el ISSS por su parte, proporcionará un espacio físico dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, para que la Contratista coordine la distribución de las raciones alimenticias al paciente y al personal. El espacio físico dependerá de la disposición misma de cada uno de los Centros de Atención.
- 1.35 La Contratista estará sujeta a la Supervisión por parte de los Centros de Atención usuarios del servicio, realizando visitas de campo a la planta de producción; para tal efecto será la Nutricionista o Dietista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería, Administrador del Centro de Atención, u otro personal que los Administradores del Contrato consideren adecuado para la supervisión de dicha visita, posteriormente se emitirá informe a la Dirección del Centro de Atención.
- 1.36 Los resultados negativos de las supervisiones realizadas, serán notificados al Departamento de Asesoría Contractual de la UCP, en el caso que la Contratista no haya resuelto satisfactoriamente por medio de la gestión local, para que dicho Departamento aplique las sanciones legales correspondientes, por incumplimiento del presente contrato.
- 1.37 La Contratista deberá mantener un bajo índice de rotación del personal, preferentemente de un 5% a 10% al año, y la presencia del personal de supervisión debe ser eficaz y eficiente. En caso de existir personal nuevo este debe ser previamente capacitado, para brindar un servicio de calidad y no desmejorar la atención al usuario; así mismo, en caso de incapacidades, permisos, ausencias u otra eventualidad que se presente, la contratista deberá contar con personal que sustituya los recursos faltantes, los cuales deben de contar con la experiencia y los conocimientos iguales o superiores a lo solicitado en el documento de solicitud; y hacerlo del conocimiento del Administrador del Contrato.
- 1.38 El Documento de Solicitud incluye: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú, patrón de refrigerio para

paciente y personal, los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar y se requiere que el servicio se apegue a lo detallado en los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia. El ISSS se reserva el derecho de realizar cambios a los menús presentados por la Contratista; de acuerdo con las necesidades de cada Centro de Atención, durante la vigencia del presente Contrato; para lo cual se hará del conocimiento anticipado de la Contratista y dichos cambios mantendrán la composición nutricional establecida.

- 1.39 El personal contratado por la Contratista debe haber recibido curso sobre manipulación de alimentos, manejo de desechos sólidos, presentando constancia certificada por el ISSS o el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y mantenerse dentro de un programa de capacitación constante, que ayude a un mejor desempeño de los mismos, en todo aspecto relacionado al servicio que brinda la Contratista (manipulación y manejo de alimentos, tipos de dietas, relaciones humanas, seguridad ocupacional, etc.). La Contratista deberá presentar al Administrador del Contrato documento en el cual detalle que dicha capacitación no exceda el año de haber sido recibida.
- 1.40 El personal por parte de la Contratista deberá presentarse puntualmente a sus labores, el cual deberá estar sujeto a control de asistencia por medio de bitácora u otro tipo de control.
- 1.41 Los productos a utilizar, deberán reunir las características de óptima calidad desde la adquisición de la materia prima hasta la distribución del plato servido, según detalle:
 - a) Que tengan fecha de elaboración y vencimiento
 - b) Con el registro de Salud (R.D.G.S.)
 - c) Los insumos deben estar adecuadamente almacenados
 - d) Las frutas y verduras deberán desinfectarse con yodo o hipoclorito de sodio, y deben ser adquiridas frescas
 - e) Productos lácteos pasteurizados y empacados.
 - 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.
 - 1.42 Mantener estrictos controles de higiene y manipulación de alimentos, en las diferentes etapas del proceso de elaboración y distribución de los alimentos.
 - 1.43 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.
 - 1.44 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. (Formulario 16 denominado FORMULARIO DE NORMA DE MANEJO ADECUADO DE DESECHOS COMUNES ESTABLECIDA POR EL ISSS), de los Documentos de Solicitud en referencia.
- 1.45 La Contratista deberá cumplir con el horario de servicio de alimentación descrito en el sub numeral 4.2.45 de los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia. En caso de fuerza mayor o caso fortuito, el horario de servicio de alimentación podrá ser modificado.
- 1.46 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.
- 1.47 El personal de la Contratista deberá presentarse como mínimo de 30 a 45 minutos antes del horario de inicio de distribución o según la necesidad del Centro de Atención.
- 1.48 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.
- 1.49 Los refrescos deberán ser preparados con fruta hervida sin excepción, con agua helada purificada.
- 1.50 Los vegetales deberán ser cocidos y en el caso de servir ensaladas frescas deberán pasar por el proceso de desinfección, las frutas deberán estar frescas y sin defectos, en bolsa plástica individual.
- 1.51 La ración a servir de cereal de desayuno será de ¾ de taza en presentación individual en bolsa plástica.
- 1.52 La porción de carne y filete de pescado deberá pesar mínimo 4 onzas ya cocinadas. El pollo, pescado (con hueso), deberán pesar mínimo 5 onzas ya cocinadas. En ambos se excluyen las salsas u otro tipo de ingredientes que acompañen a estos.
- 1.53 Los alimentos solicitados por cada Centro de Atención deberán ser previamente preparados en las instalaciones de la Contratista.
- 1.54 Los costos de los análisis microbiológicos que se realicen para la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, durante la vigencia del presente contrato, serán absorbidos por la Contratista.
- 1.55 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.
- 1.56 Cada vez que venza alguno de los permisos requeridos: Permiso Vigente de Instalación y Funcionamiento; y Permiso sanitario de vehículos para transporte de alimentos perecederos, extendido por el Ministerio de Salud (según Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios dada por el Ministerio de Salud publicado en el Diario Oficial de fecha 6 de julio/2004, Acuerdo No. 216). Dicho permiso

deberá estar vigente y presentarse en original o fotocopia certificada por Notario, la Contratista está en la obligación de renovarlos y entregar fotocopia certificada por Notario u original de los documentos que respalde la renovación de los permisos, al Administrador del Contrato.

- 1.57 La Contratista deberá elaborar un informe mensual (original y copia) de raciones alimenticias servidas y presentarlo al Administrador del Contrato para su verificación durante los primeros tres días hábiles del mes siguiente, además, deberá contener la firma de la nutricionista Institucional, para comprobar que las cantidades están correctas y cuadradas con los registros internos del ISSS; la copia quedará en poder del Director o Administrador y el original será utilizado por la Contratista para el trámite de pago.
- 1.58 La Contratista deberá cumplir con la composición nutricional y características organolépticas por tipo de dieta requerida en el sub numeral 4.2.58 de los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia.
- 1.59 La Contratista deberá dar cumplimiento al patrón de menús y sus especificaciones para dieta corriente y terapéutica, de acuerdo a lo descrito en el sub numeral 4.2.59 de los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia. En la cena se servirá bebida fría o caliente acorde según "menú programado ". La bebida fría será de refresco natural (con fruta hervida sin excepción, agua purificada y hielo elaborado por la Contratista con agua purificada); a solicitud del Administrador del Contrato, según necesidad por Dependencia el refresco natural puede ser sustituido por agua purificada embotellada en presentación 600 ml a 700 ml.
- 1.60 La Distribución de los Menús Cíclicos (4 Semanas) de las Dietas Corrientes Terapéuticas y para pacientes diabéticos para el tiempo de Almuerzo deberá cumplir con el esquema de plato fuerte descrito en el sub numeral 4.2.60 de los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia.
- 1.61 La Contratista deberá dar cumplimiento a los intercambios para Refrigerio nocturno para personal y refrigerio para pacientes de acuerdo con las especificaciones contenidas en el sub numeral 4.2.61 de los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia.
- 1.62 Las DIETAS TERAPÉUTICAS podrán ser las siguientes: blanda, hiposódica, hipoproteica, hiperproteica, hipocalórica, hipercalórica, hipokalemica, hiperkalemica, alta o baja en fibra (residuos), sin grasa, alta en grasa, sin lactosa, mecánicamente suave (en trozos pequeños, picada, triturada o desmenuzada), baja en purinas, sin irritantes, purés, astringentes, hipo alergénicas, libres de gluten y otras.
- 1.63 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 realizar los cambios

- al menú establecido, según indicación médica y/o Nutricionista del ISSS. En este caso el ISSS informará a la Contratista con anticipación del caso.
- 1.64 La dieta del paciente diabético deberá servirse de acuerdo con la cantidad de calorías diarias indicadas por el médico tratante para lo cual se adjunta distribución nutricional y calóricas, y patrón de menú de 1,700 calorías para una población estándar. Aunque la cantidad de calorías podrá variar de acuerdo con las necesidades específicas del paciente.
- 1.65 La Contratista deberá basarse en los tipos de menús cíclicos pediátricos que se detallan según las edades: para niños y niñas de seis (6) a nueve (9) meses, menú para niños y niñas de más de nueve meses (9) a doce (12) meses, menú para niños y niñas de más de un año (1) a seis años (6) y de más seis años (6) a doce (12) años (Formulario 12 denominado FORMULARIO DE MENÚS CÍCLICOS PEDIÁTRICOS), de los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia. Dichos menús estarán sujetos a modificación según prescripciones pediátricas.
- 1.66 La nutricionista y/o dietista, podrá rechazar alimentos que no cumplan con las propiedades organolépticas y deberá ser sustituido inmediatamente por otro alimento con similar composición nutricional.
- 1.67 El ISSS pagará únicamente por plato servido (pacientes y personal).
- 1.68 El transporte de la alimentación deberá realizarse a través de un vehículo de transporte cerrado y adecuado (deberá poseer el permiso del Ministerio de Salud de traslado de alimentos) para trasladar las raciones alimenticias en forma total para cada tiempo de comida al CENTRO DE ATENCIÓN (mínimo 1 vehículo para las Unidades Médicas y para el Hospital Regional de San Miguel serán 2 vehículos mínimos).
- 1.69 Para la distribución interna de los alimentos la Contratista deberá utilizar depósitos de material desechable térmico con compartimiento y vaso desechable (ambos con tapadera). Los desechables deberán cumplir con la capacidad en onzas de las porciones de alimentos a servir. También deberán incluir cubiertos desechables y servilletas. En caso de que el plato fuerte sea sopa, deberá servirse en depósito sopero descartable de 32 onzas, con tapadera.
- 1.70 La Contratista deberá contar con una Cámara refrigerante (para mantener las Dietas Líquidas gelatinas, flanes, postres y Lácteos), y un freezer o congelador (para mantener paletas y sorbetes); así como proporcionar cheifin para comida, para la distribución de alimentos a pacientes y empleados, según se detalla en el sub numeral 4.2.70 de los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia. Estos son equipos mínimos solicitados por cada Centro de Atención; lo anterior no exime la responsabilidad de la Contratista de contar con los equipos propios necesarios para prestar el servicio de acuerdo con lo

- plasmado en los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia, o para brindar un servicio con una mejor calidad.
- 1.71 La Contratista deberá contar con un filtro purificador de ozono para purificar el agua o utilizar agua envasada purificada, para la elaboración de bebidas frías en los Centros que así lo requieran.
- 1.72 En lo relacionado con la calidad del agua utilizada dentro del proceso de elaboración de alimentos, la Contratista deberá llevar un control de la medición de cloro residual de conformidad con lo establecido por el Ministerio de Salud Pública.
- 1.73 La Contratista deberá contar durante toda la vigencia del presente contrato con instalaciones adecuadas y el equipo de trabajo mínimo para la preparación de los alimentos, comprobando que las instalaciones y equipos estén en condiciones adecuadas. La planta de producción deberá estar ubicada con respecto al Centro de Atención del ISSS en una zona que permita garantizar la logística de transporte de los alimentos para que sean entregados en forma oportuna y que se mantenga la calidad de estos. Las instalaciones adecuadas y el equipo mínimo por planta de producción deberán ser conforme a lo requerido en los Literales a) y b) y descrito en el sub numeral 4.2.73 de los Documentos de Solicitud de Ofertas en referencia, para las Unidades Médicas Puerto El Triunfo, La Unión y Hospital Regional de San Miguel del ISSS".
- 1.74 En el caso sea necesario durante la vigencia del presente contrato, la Contratista deberá estar en la capacidad y disposición de atender cambios o modificaciones a los menús cíclicos según la necesidad de cada Centro de Atención, lo cual deberá hacerse de conocimiento con la debida anticipación.

2. OBLIGACIONES DEL ISSS.

- 2.1 Proporcionará un espacio físico adecuado dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, para que la Contratista coordine la distribución de las raciones alimenticias a los pacientes y personal. El espacio físico dependerá de la disposición misma de cada uno de los Centros de Atención.
- 2.2 Solicitará a la Contratista, original de examen general de heces de salud del personal manipulador de alimentos, lo cual se hará al inicio del presente contrato y a los seis meses posteriores.
- 2.3 Para un mejor control sobre el servicio prestado (cantidad de raciones servidas), se utilizarán los siguientes métodos; para el caso de las raciones a los pacientes, a través de hojas de requisición de dieta y vales de consumo, para los empleados por medio de la tarjeta de alimentación y hoja o libro de control de raciones servidas, en casos excepcionales se podrá utilizar vales, que estará ubicado en el comedor de empleados o el área que haya sido asignada para ello.

- 2.4 El Administrador del Contrato deberá elaborar el resumen mensual, el cual servirá para cotejar los datos que presente la Contratista, este informe deberá ser anexado a la factura para efectos de pago.
- 2.5 Reportar o solicitar el cambio de personal que presente algún tipo de conducta inapropiada.
- 2.6 Como complemento a lo anterior, el Administrador del Contrato, usuario del servicio, se reunirá cada vez que sea necesario con la Contratista, a efecto de evaluar el cumplimiento de lo establecido en las condiciones del contrato respectivo.
- 2.7 En las áreas designadas para enfermedades infectocontagiosas (COVID-19, Tuberculosis, 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 encarquen de su distribución directa a cada paciente.
- 2.8 En caso de variación de las dietas en fines de semana y días festivos, el ISSS autorizara a la Contratista disminuir al recurso humano previa solicitud recibida de la Contratista.

3. SISTEMA DE SUPERVISIÓN.

- 3.1 La supervisión del servicio y distribución de las raciones alimenticias será ejercida por el (la) Nutricionista y/o Dietista y/o Jefe de Enfermería. En periodos de asueto y vacaciones, será el personal de enfermería de cada servicio.
- 3.2 El ISSS realizará visita de campo, a la planta de producción las veces que sean necesarias, sin previo aviso; para tal efecto será la Nutricionista o Dietista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería, Administrador del Centro de Atención, u otro personal que los Administradores del Contrato consideren adecuado para la supervisión de dicha visita, posteriormente se emitirá informe a la Dirección del Centro de Atención.
- 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. Y para 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 y/o Dietista, al no contar con el recurso, será la Jefatura de Enfermería.

4. RECEPCIÓN DEL SERVICIO.

4.1 El responsable de la recepción del servicio será el Nutricionista y/o Dietista y/o la Jefatura de Enfermería o Coordinadora de Enfermería 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.

5. REDISTRIBUCIÓN Y TRANSFERENCIA DE SALDOS.

Podrán realizarse 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 modificarlo, siempre que no se altere el precio unitario, ni el monto total contratado.

5.1 Redistribución de Saldos:

El ISSS a partir de la fecha de suscripción del presente contrato podrá efectuar redistribuciones de los montos contratados por código, en cada Centro de Atención contemplado en este contrato. Para tal efecto basta que el Administrador del Contrato, notifique a la Contratista y a la UCP (Sección Apoyo a la Administración de Contratos), para que proceda a efectuar las respectivas modificaciones en el Sistema Informático del ISSS, los cuales deberán realizarse dentro de la vigencia del presente contrato y no debe superar el monto contratado.

5.2 Transferencia de Saldos:

El ISSS a partir de la fecha de suscripción del presente contrato podrá efectuar transferencias entre los Centros de Atención contemplados en este contrato. Para tal efecto la Dependencia que necesita el traslado de saldo deberá solicitarlo por escrito a otra Dependencia del ISSS, ésta última deberá autorizarlo por escrito o vía electrónica. Una vez autorizada la transferencia, la Dependencia solicitante deberá notificar a la Contratista y a la UCP. Transferencia de saldos a otras dependencias, no contempladas en el mismo contrato, pero si con la misma Contratista. Para ello utilizar el formato de transferencia, notificar a la Contratista y con copia a UCP. La facturación será de acuerdo al precio del que recibe la transferencia y no debe de pasarse del monto contratado.

Es responsabilidad del Administrador del Contrato llevar el registro de las Redistribuciones y/o Transferencias ejecutadas, a fin de tener actualizados los saldos de los códigos y evitar que se sobrepase el monto contratado. El Acta de Recepción deberá ser firmada por la Dependencia que recibió la redistribución o transferencia.

6. 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.

QUINTA. GARANTIA DE CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL:

La Contratista deberá presentar a favor del ISSS una Garantía de Cumplimiento Contractual por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor del presente contrato, la que deberá estar vigente por **doce (12)** meses a partir de la suscripción del presente contrato. En aplicación

del Art. 126 LCP la vigencia de esta Garantía deberá estar redactada de la siguiente forma: La presente Garantía de Cumplimiento Contractual estará vigente por **doce (12)** meses a partir de la suscripción del contrato N° **SM-005/2023**. 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 de la Garantía de Cumplimiento Contractual.

- 1. PLAZO DE PRESENTACIÓN. La Garantía deberá ser presentada por la Contratista en el Departamento de Asesoría Contractual de la UCP, dentro del término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la recepción de la copia del presente contrato legalizado. Si no existiere ningún reclamo por parte del Instituto en relación a la ejecución del contrato, está Garantía será devuelta a la Contratista, una vez cumplidas las obligaciones garantizadas y vencido el plazo, la UCP devolverá los documentos que amparen la garantía, en un plazo no mayor de ocho (08) días hábiles, conforme al Literal g) del art. 162 LCP.
- 2. ESPECIES. Se aceptará como Garantía de Cumplimiento Contractual:
 - 2.1. Fianza emitida por Banco, Aseguradora, Afianzadora o de cualquier institución debidamente registrada y avalada por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador.
 - 2.2. Certificado de Depósito a favor del ISSS, emitido por instituciones debidamente registradas y avaladas por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador.
 - 2.3. Aceptación de Cheques Certificados
 - 2.4. Ordenes irrevocables de Pago
 - 2.5. Pagarés
 - 2.6. Prenda sobre certificados de inversión
 - 2.7. Certificados Fiduciarios de participación
 - 2.8. Valores de titularización

Los títulos valores de crédito deberán ser emitidos directamente por la Contratista a favor de la institución contratante. Asimismo, los títulos valores de oferta pública debidamente registrados en una Bolsa de Valores, deberán endosarse por el propietario directamente a favor de dicha institución y contar como mínimo con clasificación de riesgo AA. Conforme al Formulario F6. Indicado en Sección IV. Formularios, de los Documentos de Solicitud de Ofertas.

En caso que la Contratista no presente la Garantía de Cumplimiento Contractual, en el plazo otorgado para tal fin sin causa justificable, el presente contrato podrá ser revocado y concedérselo al ofertante que en la evaluación, ocupase el segundo lugar.

SEXTA. FORMA Y TRAMITE DE PAGO.

La Contratista autoriza expresamente al Instituto para que le descuente 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 cuarenta y cinco (45) días hábiles a partir de la emisión del quedan a excepción de las MYPE, en cuyo caso se atenderá lo estipulado en la Ley de Fomento, Protección y Desarrollo para la Micro y Pequeña Empresa.
- 2. MODALIDAD. PAGO ELECTRONICO CON ABONO A CUENTA. Para efectos de pago el Instituto ha contratado con Banco Cuscatlán, S.A, Banco Davivienda Salvadoreño, S.A. y Banco Agrícola, S.A., la modalidad de pago con abono a cuenta, para 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. Deberá contener la información siguiente: nombre y número de Licitación Competitiva, número del contrato, lo que comprende lo facturado. La factura deberá estar firmada y sellada por el Administrador del Contrato.
 - Para el primer pago anexar Constancia de Recepción a satisfacción de la Garantía de Cumplimiento Contractual emitida por el Departamento de Asesoría Contractual de la UCP del ISSS.
 - c) Acta de Recepción, en original, debidamente sellada con nombre, firma del Administrador del Contrato.

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, quien será la responsable de verificar y avalar la documentación presentada para efectuar el pago correspondiente.

<u>SÉPTIMA. MODIFICACIONES CONTRACTUALES:</u>

Toda solicitud de modificación contractual debe ser presentada al Departamento de Asesoría Contractual de la UCP. Serán validadas por el Administrador del Contrato y demás áreas técnicas, que fuere procedentes; una vez sea completadas todas las opiniones técnicas; se solicitará la opinión jurídica de la Unidad Jurídica del ISSS. Éstas serán aprobadas por el Consejo Directivo del ISSS. La solicitud deberá justificar y documentar la necesidad de dicha modificación, fundamentadas en circunstancias imprevistas surgidas en la ejecución del

contrato. Se deberá presentar, a más tardar 30 días de que finalice la vigencia del presente contrato. No se aceptarán modificaciones cuando se pretendan modificar los precios unitarios de los productos contratados, salvo que quede acordado, en los documentos de solicitud, un procedimiento de ajuste de precios, conforme el Art. 109 LCP. Tampoco serán admitidas las solicitudes 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.

En los casos de solicitudes de prórroga en el plazo de entrega, regulado en el inciso final del Art. 158 LCP, se tramitará como una modificación contractual.

OCTAVA. INCREMENTO EN LAS CANTIDADES CONTRATADAS.

Durante la vigencia del presente contrato, el Administrador del Contrato, podrá solicitar un incremento en el monto de las cantidades contratadas; la Contratista deberá estar en la capacidad de aceptar incrementos de los productos contratados hasta por un 20% del valor contratado; en caso de no aceptarlo, deberá justificar su negativa razonablemente. Sin embargo, salvo casos excepcionales, podrán incrementarse en un porcentaje mayor, donde se justifique la necesidad, cuando resulte más onerosos para la Institución realizar una nueva contratación o cuando se genera una afectación al interés público, haciéndose sobre la base de lo estipulado en el Art. 158 LCP. Para dicho trámite, la División de Planificación y Monitoreo de Suministro (DPYMS), deberá remitir al Administrador del Contrato el detalle de las cantidades necesarias, del monto a incrementar, con la respectiva justificación técnica, así como la asignación presupuestaria respectiva. Con la documentación completa, el Administrador del Contrato remitirá la solicitud al Departamento de Asesoría Contractual de la UCP para iniciar el procedimiento. La solicitud de incrementar el monto del contrato se hará del conocimiento de la Contratista para su aceptación; asimismo, será necesaria la opinión jurídica favorable emitida por la Unidad Jurídica; la solicitud será aprobada o denegada por el Consejo Directivo. Una vez suscrito el instrumento legal respectivo, la Contratista deberá ampliar el monto de la Garantía de Cumplimiento Contractual, por un monto equivalente al 10% del valor incrementado, cumpliendo con los requisitos y demás condiciones establecidas para este tipo de garantía en el presente documento.

NOVENA. PRÓRROGA DEL CONTRATO:

El Administrador del Contrato podrá solicitar la prórroga del presente contrato, por una sola vez, por un periodo menor o igual al pactado inicialmente, debiendo presentar su informe con la

validación técnica de la DPYMS, junto con la asignación presupuestaria y las justificaciones de la necesidad de prorrogar el presente contrato. Salvo casos excepcionales, previa aprobación del Consejo Directivo del ISSS, podrá ser prorrogado por un periodo adicional, igual o menor al prorrogado inicialmente. La solicitud, con sus anexos completos, deberá ser presentada en el Departamento de Asesoría Contractual de la UCP, con un plazo mínimo de treinta (30) días hábiles antes del vencimiento del presente contrato, quien deberá efectuar la consulta a la Contratista sobre su aceptación; posteriormente, se pedirá una opinión a la Unidad Jurídica. Siendo la autoridad competente de aprobación el Consejo Directivo del ISSS. Si la Contratista acepta la prórroga solicitada, deberá ampliar el monto y plazo de la Garantía de Cumplimiento Contractual por un diez por ciento (10%) del valor prorrogado, cumpliendo con los requisitos y demás condiciones establecidas para este tipo de garantías en el presente documento; cuyo plazo de presentación será de quince días hábiles, contados a partir del día siguiente a la recepción de la notificación del acuerdo que autoriza la misma. En ese sentido, bastará con la notificación del Acuerdo mediante la cual fue aprobada la prórroga, sin ser necesario suscribir un instrumento de prórroga, conforme al Art. 159 LCP.

<u>DÉCIMA. RECLAMACIÓN POR VICIOS Y DEFICIENCIAS:</u>

Si durante el plazo de vigencia de la Garantía de Cumplimiento Contractual otorgada por la Contratista se observare algún vicio o deficiencia, el Administrador del Contrato rechazará el producto y deberá formular por escrito a la Contratista el reclamo respectivo y pedirá la reposición de los bienes o la correspondiente prestación del servicio. Estableciendo en tal caso un plazo no mayor a quince (15) días calendario. Antes de expirar el plazo de la garantía indicada y comprobado que lo contratado no puede ser brindado por no reunir los requisitos de calidad acordados, DACABI los rechazará e informará por escrito al Administrador del Contrato, o el mismo Administrador los rechazará en las gestiones que no participe dicha dependencia. El Administrador del Contrato informará sobre el rechazo al Departamento de Asesoría Contractual para la ejecución del procedimiento establecido en el Art. 170 LCP, a efecto de establecer si el vicio o deficiencia detectada es responsabilidad de la Contratista y se impongan las sanciones respectivas. El ISSS quedará exento de cualquier pago pendiente y exigirá la devolución de cualquier pago que haya hecho a la Contratista por los productos que hayan presentado vicios o deficiencias.

DÉCIMA PRIMERA. PLAZO DE RECLAMOS:

El plazo para que se extinga la responsabilidad de la Contratista por daños, perjuicios y vicios ocultos será el establecido en el Art. 2253 del Código Civil; y si durante este plazo el ISSS no

hace ningún reclamo, se entenderá extinguida toda responsabilidad de parte de la Contratista, conforme el Art. 170 LCP.

DÉCIMA SEGUNDA. EXTINCIÓN DE CONTRATOS:

- 1. Los contratos cesarán conforme las siguientes causales:
 - 1.1. Caducidad.
 - 1.2. Mutuo acuerdo entre las partes.
 - 1.3. Revocación.
 - 1.4. Por alerta sanitaria que haga imposible la ejecución del contrato suscrito, notificada con anticipación por la Contratista.
- 2. CADUCIDAD DEL CONTRATO. El contrato se podrá extinguir por Caducidad cuando se cumplan los supuestos del art. 167 LCP, sin perjuicio de las responsabilidades contractuales por incumplimiento de las obligaciones, siendo los siguientes:
 - 2.1. Incumplimiento de una o algunas de las obligaciones del presente contrato por causa imputable a la Contratista.
 - 2.2. Determinación de realización de una práctica anticompetitiva durante el procedimiento de selección de la Contratista.
 - 2.3. Cuando el cálculo de la multa por mora derivado del cumplimiento tardío de las obligaciones contractuales corresponda en su monto al ocho por ciento (8%) del valor total de contrato, incluyendo en su caso modificaciones posteriores.
- 3. MUTUO ACUERDO: Las partes contratantes podrán acordar la extinción de las obligaciones contractuales en cualquier momento, siempre y cuando no concurra otra causa de terminación imputable a la Contratista y que razones de interés público, caso fortuito o fuerza mayor, hagan innecesario o inconveniente la vigencia del contrato o ejecución de las obligaciones derivadas del mismo, sin más responsabilidad que la que corresponda en su caso, a la ejecución de la obra realizada, al servicio parcialmente ejecutado o a los bienes entregados o recibidos. De realizar el mutuo acuerdo, previo acuerdo entre las partes, se procederá a otorgar el documento respectivo, en escritura pública, o en documento privado debidamente reconocido ante Notario.
- 4. REVOCACIÓN. Procederá la revocación del contrato en los casos siguientes:
 - 4.1. Por la muerte o incapacidad sobrevenida de la Contratista individual o por la extinción de la personalidad jurídica de la sociedad Contratista.
 - 4.2. Por la declaración de quiebra o concurso de acreedores, y la declaración de suspensión de pagos.
 - 4.3. Por modificación de las obligaciones contractuales impuestas por la Institución contratante, cuando implique una variación sustancial de las mismas.

- 4.4. Por mora de noventa días en el pago de las obligaciones contractuales por parte de la institución contratante, si así lo solicita la Contratista.
- 4.5. Por caso fortuito o fuerza mayor que afectare significativamente la ejecución del contrato.
- 4.6. Por las demás que determine la Ley.

DÉCIMA TERCERA. SANCIONES:

MULTAS. Cuando la Contratista incurriese en mora en el cumplimiento de las entregas del producto o servicio contratado, por causas imputables a la misma, se impondrá una multa conforme a lo regulado en el artículo 175 de la Ley de Compras Públicas. Para la determinación del plazo incumplido no se contarán los días en que sea responsabilidad del ISSS revisar, validar o rechazar el bien o servicio, o realizar cualquier procedimiento interno del cual dependa el cumplimiento de la obligación por parte de la Contratista.

DÉCIMA CUARTA. CLÁUSULA ESPECIAL DE RESPONSABILIDAD:

Todo Contratista que incumpla sus obligaciones contractuales y a raíz de ello provoque desabastecimientos o deficiencia en los servicios de alimentación afectando la imagen del ISSS ante sus usuarios; deberá explicar a través de una publicación en dos periódicos de circulación nacional y en su página web o redes sociales, que la falta de entrega o 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. La Contratista deberá realizar dicha publicación en las secciones principales del periódico y en su página web o redes sociales, a más tardar cinco días hábiles después de la fecha en que el Administrador del Contrato le notificó que provocó desabastecimientos en los servicios de alimentación y que ello causó una percepción negativa de los servicios que presta el ISSS. Si la Contratista no cumple 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 su redacción a aprobación de la Unidad Jurídica del ISSS. La dimensión de la publicación será de un cuarto de página.

DÉCIMA QUINTA. 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. 181 literal "a" del numeral V de la LCP 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 SEXTA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

Todas aquellas diferencias y conflictos que surjan durante la ejecución de los contratos podrán ser resueltas a través de Arreglo Directo, de conformidad con el procedimiento establecido en los artículos 163 y siguientes de la LCP. 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, salvo casos excepcionales y pacto expreso de sometimiento a arbitraje, en cuyo caso se observará la Ley de la Materia.

DÉCIMA SÉPTIMA. DOCUMENTOS CONTRACTUALES:

Se tendrán por incorporados como parte integrante del presente contrato y con pleno valor probatorio los documentos siguientes: a) LOS DOCUMENTOS DE SOLICITUD DE OFERTAS y sus ENMIENDAS O ACLARACIONES, consultas y aclaraciones, si las hubiere; b) La oferta técnica y económica presentada por la Contratista y sus anexos; c) Los Acuerdos de Consejo Directivo del ISSS con sus respectivos anexos, a través de los cuales se aprobaron los Documentos de Solicitud de la Licitación Competitiva en referencia, se adjudicó o declaró desierto, y mediante el cual se resolvieron los Recursos de Revisión, si es el caso; d) El Acta de Recepción 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, todo lo cual según el Art. 129 LCP. En caso de discrepancia entre el contrato y los documentos contractuales, prevalecerá el más conveniente al interés público que se pretende satisfacer de forma directa o indirecta con la ejecución del suministro objeto del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO:

De conformidad al artículo 129 LCP, las reglas de interpretación del presente contrato serán de conformidad a los documentos contractuales; así como la Constitución de la República, la Ley de Compras Públicas y su normativa reglamentaria, Lineamientos de la DINAC, 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, las cuales le serán comunicadas por medio del Administrador del Contrato, y en su defecto, a través de la UCP del ISSS u otro funcionario o empleado público del Instituto autorizado para tal efecto por parte de la Dirección General del ISSS.

DÉCIMA NOVENA. LEGISLACIÓN APLICABLE:

Para todo lo relativo a las multas por mora en el cumplimiento de obligaciones, causales de extinción del contrato, nulidad, procedimientos administrativos sancionatorios y otras contingencias reguladas en la Ley de Compras Públicas, aunque no estén mencionados expresamente en la presente cláusula, serán regulados y ejecutados de conformidad con la LCP. En aquellos asuntos que no estén regulados por dichas normas, se aplicará de forma subsidiaria la Ley de Procedimientos Administrativos y demás legislación nacional pertinente.

VIGÉSIMA. DOMICILIO:

Para los efectos legales derivados del presente contrato las partes nos sometemos a la jurisdicción y competencia de los tribunales de esta ciudad. La Contratista señala para oír notificaciones la dirección siguiente:

y los correos electrónicos siguientes:

En fe de lo cual suscribimos el presente contrato, en la ciudad de San Salvador, Departamento de San Salvador, a los dieciséis días del mes de noviembre de dos mil veintitrés.





SR. JÕSUE DANIEL AYALA CASTANEDA. CONTRATISTA

En la ciudad y Departamento de San Salvador, a las once horas y treinta minutos del día dieciséis de noviembre de dos mil veintitrés. Ante mí, LUZ MARIA RAMIREZ MIRANDA, Notario, del domicilio de COMPARECEN: por una parte, la Licenciada WENDY MARISOL LÓPEZ ROSALES, quien es de años

de edad, Licenciada en Química y Farmacia, del domicilio de

a quien conozco e identifico por medio de su Documento Único de Identidad Subdirectora número General del ISSS, actuando en su calidad de Designada de Dirección General del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, que en adelante se denominará "EL INSTITUTO" o "EL ISSS", entidad Autónoma de Derecho Público, de este domicilio, Departamento de San Salvador, 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, 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 del domicilio de nacionalidad con Número de Identificación Tributaria que en adelante se denominará "LA CONTRATISTA", personerías que más adelante relacionare, y ME DICEN: Que reconocen como suyas las firmas, obligaciones, conceptos y condiciones que aparecen escritas en el contrato que antecede, que consta de VEINTE CLÁUSULAS, escritas en doce hojas de papel simple, de conformidad con la Transcripción del Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número DOS MIL VEINTITRÉS-DOS MIL OCHENTA Y TRES.NOV., asentado en el Acta número CUATRO MIL CIENTO CUARENTA Y OCHO, de fecha SEIS DE NOVIEMBRE DE DOS MIL VEINTITRÉS, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicaron CUARENTA Y UN CÓDIGOS requeridos en la Licitación Competitiva número LC VEINTICUATRO SM CERO CERO CERO CUATRO denominada "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MÉDICAS PUERTO EL TRIUNFO,

que será emitida por el Administrador del Contrato, siendo el monto total del presente contrato hasta por la cantidad de DOS MILLONES QUINIENTOS CINCO MIL CIENTO VEINTITRES DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON DIECIOCHO

LA UNIÓN Y HOSPITAL REGIONAL DE SAN MIGUEL DEL ISSS", cuya disponibilidad presupuestaria fue establecida al inicio del proceso de compra, el contrato estará vigente por doce meses contados a partir de la suscripción del mismo, es decir desde la presente fecha hasta el día; dieciséis de noviembre de dos mil veinticuatro siendo el plazo de ejecución del servicio de doce meses contados a partir de la fecha detallada en la Orden de Inicio

CENTAVOS DE DÓLAR, el cual incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios; así mismo la Contratista se obliga a cumplir cada una de las cláusulas, obligaciones, condiciones y estipulaciones que contiene el documento privado que antecede y los documentos contractuales que forman parte del mismo, sometiéndose a las sanciones establecidas en el mismo por el incumplimiento a alguna de ellas. Y yo, la suscrita 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 Licenciada WENDY MARISOL LÓPEZ ROSALES, como Designada de Dirección General del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL. por haber tenido a la vista: a) La Ley del Seguro Social, contenida en el Decreto Legislativo un mil doscientos sesenta y tres de fecha tres de diciembre de mil novecientos cincuenta y tres, publicado en el Diario Oficial número doscientos veintiséis, Tomo ciento sesenta y uno, el día once del mismo mes y año, en cuyos artículos uno, cuatro, nueve y dieciocho literal i), Consta el establecimiento del Seguro Social como una Institución de Derecho Público que realiza los fines de la Seguridad Social que dicha ley determina; que el planeamiento, dirección y administración del Seguro Social están a cargo del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, persona jurídica que tiene su domicilio principal en la ciudad de San Salvador; que le corresponde al Subdirector General, conforme al artículo diecinueve literal c) de dicha Ley, la representación administrativa, judicial y extrajudicial de la misma, en caso de ausencia del Director General; b) Certificación expedida en esta ciudad el día treinta y uno 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 TRESCIENTOS ONCE de fecha treinta y uno 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 uno de septiembre de dos mil veinte, como SUBDIRECTORA GENERAL del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, a la Licenciada WENDY MARISOL LÓPEZ ROSALES, el cual fue publicado en el Diario Oficial número ciento setenta y siete, Tomo cuatrocientos veintiocho de fecha dos de septiembre de dos mil veinte; c) Certificación expedida en esta ciudad el día treinta y uno de agosto de dos mil veinte, por el Licenciado Conan Tonathiu Castro, Secretario Jurídico de la Presidencia de la República de El Salvador, conforme a lo establecido en el numeral cinco del artículo cincuenta y tres -l del Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo, del libro de Actas de Juramentación de Funcionarios Públicos que lleva la Presidencia, se encuentra asentada el Acta de Juramentación a través de la cual la Licenciada WENDY MARISOL LÓPEZ ROSALES, tomó Protesta Constitucional como SUBDIRECTORA GENERAL del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL

ante el señor Presidente Constitucional de la República de El Salvador, NAYIB ARMANDO BUKELE ORTEZ y d) Acuerdo de Dirección General número DOS MIL VEINTIDÓS-CERO CUATRO-DOSCIENTOS DIECIOCHO, emitido el día cinco de abril del año dos mil veintidós, mediante el cual la Doctora Mónica Guadalupe Ayala Guerrero, en su calidad de DIRECTORA GENERAL del INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, Designa a la Licenciada WENDY MARISOL LÓPEZ ROSALES, para que a partir del VEINTE DE ABRIL DE DOS MIL VEINTIDÓS, comparezca en su calidad de Subdirectora General del ISSS, en la firma de los Contratos regulados por la LACAP, a fin de formalizar las obligaciones que resulten de las adjudicaciones o selecciones derivados de los procesos de compra. En consecuencia, la Licenciada WENDY MARISOL LÓPEZ ROSALES, está facultada conforme la precitada delegación para suscribir instrumentos como el que antecede y actos como el presente, ya que la misma se encuentra vigente a esta fecha por no haberse revocado de acuerdo al artículo cuarenta y tres de la Ley de Procedimientos Administrativos; expresando que ella será actualizada según lo prescrito en el artículo ciento ochenta y ocho de la Ley de Compras públicas, con los fundamentos legales y conforme a los métodos de contratación y procedimientos especiales establecidos en el citado cuerpo legal, dentro del plazo otorgado a la Administración Pública para realizar las adaptaciones necesarias para la implementación completa de la precitada Ley. Y, 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 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 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.



