

7213000167

CONTRATO NUMERO G-155/2013 LICITACIÓN PÚBLICA G-025/2013

NOSOTROS, LEONEL ANTONIO FLORES SOSA, mayor de edad, Doctor en
Medicina, del domicilio de portador de mi Documento
Único de Identidad número
actuando en mi carácter de DIRECTOR GENERAL y por lo
tanto REPRESENTANTE LEGAL DEL INSTITUTO SALVADOREÑO DEL
SEGURO SOCIAL, quien en adelante se denominará, "EL INSTITUTO" o "EI
ISSS", entidad Autónoma de Derecho Público, de este domicilio, con Número de
Identificación Tributaria: cero seiscientos catorce-cero treinta y un mil doscientos
cincuenta y tres-cero cero dos-uno; y ZOILA AYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS,
conocida por ZOILA HAYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS, mayor de edad,
del domicilio de Departamento de portadora de mi
Documento Único de Identidad Número
actuando en mi carácter de Administrador
Único de NEGOCIOS CAMPOS Y RAMÍREZ, SOCIEDAD ANÓNIMA DE
CAPITAL VARIABLE, que puede abreviarse NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. DE
C.V., de nacionalidad salvadoreña, del domicilio de , con Número de
Identificación Tributaria
y en cumplimiento al Acuerdo de Consejo Directivo del
ISSS número 2013-1108.SEP. asentado en el acta número 3536 de fecha 23 de
septiembre de 2013, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicó la
Licitación Pública número G-025/2013 denominada "CONTRATACION DE LOS
SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS
UNIDADES MÉDICAS LA UNION Y PUERTO EL TRIUNFO Y PACIENTES
PARA EL POLICLINICO ZACAMIL", por medio de este instrumento convenimos
en celebrar el siguiente contrato con número G-155/2013, el cual está conformado
y sujeto a las cláusulas y condiciones siguientes: PRIMERA. OBJETO. La
contratista se obliga para con el Instituto a prestar el servicio de alimentación para

alimenticias para la atención y bienestar de los pacientes, cumpliendo las indicaciones médicas en relación a la dieta de cada uno de ellos, todo de conformidad a lo estipulado en la Base de Licitación Pública antes referida, la cual fue aprobada mediante el Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número 2013-0737.JUL., contenido en el Acta 3524 de fecha 08 de Julio de 2013, ratificado en la misma fecha y a la oferta de la contratista, los cuales forman parte integrante del presente contrato y con pleno valor probatorio, de acuerdo al detalle siguiente:

Ν°	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE RACIONES CONTRATADAS	PRECIO UNITARIO	MONTO CONTRATADO HASTA POR
1	121002152	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - POLICLINICO ZACAMIL	1,250	\$2.72	\$3,400.00
2	121002153	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - POLICLINICO ZACAMIL	1,250	\$3.50	\$4,375.00
3	121002154	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA NORMAL O CORRIENTE - POLICLINICO ZACAMIL	1,250	\$2.72	\$3,400.00
4	121002155	DESAYUNO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - POLICLINICO ZACAMIL	1,750	\$2.92	\$5,110.00
5	121002156	ALMUERZO PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - POLICLINICO ZACAMIL	1,750	\$3.00	\$5,250.00
6	121002157	CENA PARA PACIENTE CON INDICACION DE DIETA TERAPEUTICA - POLICLINICO ZACAMIL	1,500	\$2.92	\$4,380.00
7	121002158	DESAYUNO PARA PACIENTE DIABETICO - POLICLINICO ZACAMIL	1,500	\$2.92	\$4,380.00
8	121002159	ALMUERZO PARA PACIENTE DIABETICO - POLICLÍNICO ZACAMIL	1,500	\$3.00	\$4,500.00
9	121002160	CENA PARA PACIENTE DIABETICO - POLICLINICO ZACAMIL	1,500	\$2.92	\$4,380.00
10	121002161	REFRIGERIO PARA PACIENTE - POLICLINICO ZACAMIL	500	\$1.88	\$ 940.00
11	121002162	DIETA DE LIQUIDOS CLAROS PARA PACIENTE - POLICLINICO ZACAMIL	500	\$2.44	\$1,220.00
12	121002163	DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE - POLICLINICO ZACAMIL	500	\$2.44	\$1,220.00
13	121002164	DIETA BLANDA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD ENTRE SEIS (6) Y NUEVE (9) MESES - POLICLINICO ZACAMIL	250	\$2.50	\$ 625.00
14	121002165	DIETA BLANDA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE NUEVE (9) MESES HASTA DOCE (12) MESES - POLICLINICO ZACAMIL	250	\$2.50	\$ 625.00
15	121002166	DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE DOCE (12) MESES HASTA SEIS (6) AÑOS - POLICLINICO ZACAMIL	625	\$2.35	\$1,468.75
16	121002167	DESAYUNO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE SEIS (6) HASTA DOCE (12) AÑOS - POLICLINICO ZACAMIL	250	\$2.35	\$ 587.50
17	121002168	ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE DOCE (12) MESES HASTA SEIS (6) AÑOS - POLICLINICO ZACAMIL	375	\$2.50	\$ 937.50
18	121002169	ALMUERZO PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE SEIS (6) HASTA DOCE (12) AÑOS - POLICLINICO ZACAMIL	75	\$2.50	\$ 187.50

N°	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE RACIONES CONTRATADAS	PRECIO UNITARIO	MONTO CONTRATADO HASTA POR	
19	121002170	CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE DOCE (12) MESES HASTA SEIS (6) AÑOS - POLICLINICO ZACAMIL	375	\$2.35	\$ 881.25	
20	121002171	CENA PARA PACIENTE DE PEDIATRIA CON EDAD DE MAS DE SEIS (6) HASTA DOCE (12) AÑOS - POLICLINICO ZACAMIL	75	\$2.35	\$ 176.25	
21	121002173	DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS PARA PACIENTE DE PEDIATRIA - POLICLINICO ZACAMIL	250	\$2.50	\$ 625.00	
MONTO TOTAL QUE INCLUYE EL IMPUESTO A LA TRANSFERENCIA DE BIENES MUEBLES Y A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS, HASTA POR						

SEGUNDA: PRECIO. El monto total del contrato es hasta por la cantidad de CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON SETENTA Y CINCO CENTAVOS DE DOLAR, el cual incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios. TERCERA: VIGENCIA DEL CONTRATO. El contrato entrará en vigencia a partir de su suscripción y tendrá una vigencia para el cumplimiento de las obligaciones de cinco meses. CUARTA: FORMA Y TRAMITE DE PAGO. El pago del servicio se realizará de manera mensual conforme al servicio recibido. A) PAGO ELECTRONICO CON ABONO A CUENTA. Para efectos de pago, el Instituto ha contratado con Banco Citibank de El Salvador, S.A., Banco Davivienda Salvadoreño, S.A. y Banco Agrícola, S.A., la modalidad de pago con abono a cuenta, para lo cual la contratista deberá proporcionar su número de cuenta al que se le efectuarán los abonos, debiendo ser un número único de cuenta independientemente del número de contratos que firme con el Instituto. B) DOCUMENTACION DE RESPALDO. Para que el ISSS haga efectivo el pago, la contratista deberá adjuntar: a) Factura duplicado-cliente con IVA incluido, firmada y sellada por el responsable de la recepción del servicio; b) Fotocopia del Contrato suscrito con el ISSS y para el primer pago anexar fotocopia de Constancia de Recepción a satisfacción de la Garantía de Cumplimiento de Contrato, emitida por la Jefatura del Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI; c) Acta de recepción original firmada y sellada a entera satisfacción del ISSS; d) Último recibo por pago de cotizaciones del Régimen de Salud del ISSS, que demuestre que no se encuentra en mora, y en caso de estarlo autoriza al ISSS, para que le efectúe el descuento en ese concepto de los pagos que tuviere pendiente a su favor en virtud del contrato respectivo. La contratista deberá presentar los documentos de respaldo antes indicados en la Sección Trámite de Pagos del Departamento de Presupuesto, o en el lugar que la Unidad Financiera Institucional autorice. QUINTA: ADMINISTRADOR DEL CONTRATO. El Administrador del contrato será el Director del centro de atención o quien este designe quien será el responsable de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, conforme al Art. 82 Bis. de la LACAP, debiendo notificar por escrito a la contratista del incumplimiento observado; en caso que la contratista no haya atendido dicha notificación, el administrador de contrato deberá informar al Departamento de Contratos y Proveedores, para que se dé seguimiento a las sanciones respectivas establecidas en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento, en los casos de falla de calidad deberá notificar a Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos. SEXTA: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO. Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contraídas en virtud de este contrato, la contratista deberá presentar a satisfacción del Instituto, en la Jefatura del Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, dentro del término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente a la firma del contrato debidamente legalizado, el cual podrá ser ampliado por la UACI en caso fortuito o fuerza mayor, una Garantía de Cumplimiento de Contrato con una vigencia igual a la del contrato más tres meses adicionales, por un monto equivalente al 10% sobre el valor total del contrato. Se aceptarán como Garantías de Cumplimiento de Contrato: Fianzas emitidas por Bancos, Aseguradoras, Afianzadoras o de cualquier institución debidamente registradas y avaladas por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador. Asimismo se aceptará como Garantía de Cumplimiento de Contrato, Cheque de Gerencia o de Caja a favor del ISSS, emitido por instituciónes debidamente registradas y avaladas por la Superintendencia del Sistema Financiero de El Salvador. Dicha garantía será exigible en proporción directa a la cuantía y valor de las obligaciones contractuales que no se hubieren cumplido, de acuerdo a lo establecido en el artículo 36 de la LACAP. SÉPTIMA: OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA. 1) La contratista deberá presentar al inicio del contrato exámenes de laboratorio y gabinete del personal manipulador de alimentos: general de heces. A los 6 meses se repetirá el examen general de heces y deberá ser presentado nuevamente a los respectivos centros de atención; 2) La contratista deberá cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos al prepararlos, servirlos y distribuirlos para cada alimento en particular, de acuerdo a las reglas de oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de los alimentos (Anexo No. 6 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia); 3) El personal de supervisión deberá presentarse con su respectiva gabacha blanca y el personal operativo deberá presentarse debidamente uniformado con delantal o gabacha blanca, cumpliendo con las normas de higiene personal, redecilla o gorro, guantes, zapatos bajos y cerrados. Asimismo, no deberán portar anillos, alhajas, y las uñas deben mantenerse recortadas, limpias y sin pintura, lo que será supervisado por la nutricionista, y/o enfermera Jefe de Servicio del centro de atención. El personal citado portara en un lugar visible su carné de identificación; 4) La contratista no deberá mantener laborando a empleados que presenten enfermedades infectocontagiosas tales como: conjuntivitis, enfermedades respiratorias, infecciones en la piel y otras similares; 5) Deberá colocar carteles en los lugares donde permanezcan los trabajadores (dentro de las instalaciones de cada Centro de Atención, que recibe el servicio y en las instalaciones de la contratista, que indique la práctica de normas higiénicas como el lavado de manos, manipulación de desechos orgánicos, etc., y recomendaciones que fomenten la práctica de hábitos higiénicos esenciales a la salud de los trabajadores; 6) La contratista deberá mantener y ejecutar un programa permanente de erradicación de insectos y roedores en la instalación de la contratista y así como en las instalaciones del ISSS que le son asignadas y equipos propios, el cual será verificado a través de un documento escrito (bitácora) durante la vigencia del contrato o cuando el ISSS considere necesario el cumplimiento del mismo; 7) En las áreas altas de las instalaciones del local de la contratista (ventanas, cielo falso, etc.), deben haber cedazos para evitar el ingreso de vectores; y las losetas deben ser herméticas y debidamente instaladas; 8) Contar con depósitos de basura con su respectiva bolsa negra y tapadera dentro de las instalaciones de la planta y Centros de Atención; 9) No servirá alimentos o preparaciones recalentadas y/o sobrantes; 10) Recoger y retirar de las áreas de pacientes hospitalizados los sobrantes, desperdicios de alimentos y material descartable, después de servir cada tiempo de comida. Dicho retiro de basura se realizará en bolsas negras debidamente rotuladas con el nombre de la contratista y depositarlos en el área de acopio de basura común de cada Centro de Atención; 11) La alimentación a pacientes y personal deberá cumplir 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; 12) Cuando el paciente requiera alimentación fraccionada, el valor calórico total de la dieta deberá ser distribuido entre 3 a 6 raciones diarias; 13) La Contratista deberá de suministrar las raciones alimenticias de acuerdo a lo establecido, de Ю contrario se establecerán y se notificara los incumplimientos al Contrato; 14) Dar cumplimiento a la solicitud de los diferentes tipos de dietas, las cuales serán detalladas en la Requisición de Dietas de pacientes de los diferentes servicios de hospitalización; 15) El personal encargado de la distribución de los alimentos a pacientes, deberá permanecer como mínimo media hora después del horario estipulado en cada tiempo de comida para solventar cualquier reclamo sobre el servicio por parte de los usuarios o adición de dietas; 16) Será responsabilidad de la contratista, la limpieza del área asignada en cada Centro de Atención, para evitar la contaminación de los alimentos; 17) En caso de derramamiento de alimentos en áreas diferentes a las de distribución (ascensores, parqueos, pasillos, etc.) se deberá notificar inmediatamente al personal encargado de realizar las labores de limpieza del Centro de Atención; 18) Cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos desde la compra de materia prima, recepción, almacenamiento, preparación, empaque, distribución y transportación; 19) La Contratista deberá presentar un Plan de Trabajo Ordinario, detallando los métodos de trabajo que utilizará, para la atención del suministro raciones alimenticias. El plan de trabajo ordinario deberá describir los métodos de trabajo en los que especifique los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio como: menús a ofrecer, además detallar las normas de higiene y seguridad que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima de alimentos; 20) La contratista deberá presentar un plan de trabajo contingencial que implementará ante eventualidades de carácter natural o provocadas por el hombre, que le impidan brindar el servicio solicitado; 21) La Contratista deberá proporcionar carros transportadores de bandejas para pacientes y mesa térmica para la distribución de alimentos a personal, según la necesidad de cada centro de atención de acuerdo al subnumeral 7.2.70 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia: así mismo, lo anterior no exime la responsabilidad de la contratista de contar con los equipos propios necesarios para prestar el servicio de acuerdo a lo plasmado en la Base de la Licitación en referencia o para brindar un servicio con una mejor calidad; 22) La contratista deberá contar con un Licenciado en Nutrición, responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena). Además, se coordinará con la nutricionista y/o personal médico y de enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado. En el caso particular de las Unidades Medicas; 23) La distribución de los alimentos deberá ser para el caso de los empleados del ISSS en el lugar que la Administración de cada Centro de Atención solicitante requiera y deberá contar con los recursos necesarios para brindar la alimentación tanto para personal como para pacientes descritos en el subnumeral 7.1.6 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia; 24) 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; 25) Es responsabilidad del personal de la contratista proporcionar un trato con calidez y amabilidad, de manera que refleje esmero en la atención al paciente y al empleado; 26) La contratista acepta que durante los días festivos y fines de semana los requerimientos de dietas a servir pueden variar entre 30 ó 40% menos respecto a los días hábiles; 27) La contratista deberá estar en la capacidad y contar con un 20% de comidas adicionales en cada tiempo de comida por cualquier incremento de pacientes al momento de despachar las dietas (ingresos, cambio de prescripción). Con el propósito de cumplir en un 100% las prescripciones médicas (El 20% deberá ser estimado con base al total de dietas solicitadas para pacientes y/o personal según sea el caso); 28) Retirar las solicitudes de requisición de dietas de los Centros de Atención, en los horarios establecidos en el subnumeral 7.2.28 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia; 29) El personal que brinde el servicio de distribución de los alimentos, deberá ser facilitado por la contratista, el ISSS por su parte, proporcionará un espacio físico dentro de las instalaciones 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; 30) El tiempo utilizado para la distribución de alimentos a los pacientes no deberá exceder de una (1) hora; 31) La contratista estará sujeto a la Supervisión por parte de los Centros de Atención usuarios del servicio, para tal efecto será la Nutricionista, el Epidemiólogo, la Jefatura de Enfermería y/o Administración quiénes se encargarán de dicha supervisión; se emitirá reporte para rendir informe a la Dirección del Centro de Atención y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI para el expediente; 32) La contratista deberá mantener un bajo índice de rotación del personal, preferentemente de un 5% a 10% al año, y la presencia del personal de supervisión debe ser permanente, eficaz y eficiente. En caso de existir personal nuevo este debe ser previamente capacitado, para brindar un servicio de calidad y no desmejorar la atención al usuario; así mismo en caso de incapacidades, permisos, ausencias u eventualidad que se presente, la contratista deberá contar con personal que sustituya los recursos faltantes, los cuales deben de contar con la experiencia y los conocimientos iguales o superiores a lo solicitado en la Base de la Licitación en referencia; y hacerlo del conocimiento del nutricionista institucional; 33) La Base de Licitación en referencia incluye: valor calórico total, distribución de macronutrientes, distribución calórica por tiempo de comida, patrón de menú,

menú para las dietas: purés, licuados artesanales, líquidos claros y completos; y menú pediátrico según edad; patrones de refrigerio para personal y paciente, los cuales deberán ser considerados al momento de ofertar (Anexo No. 3 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia) y se requiere que el servicio se apegue a lo detallado en el presente documento. El ISSS se reserva el derecho de realizar cambios a los menús presentados por la contratista; de acuerdo a 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; 34) El personal contratado por la contratista debe haber recibido curso sobre manipulación de alimentos, presentando constancia, certificada por el ISSS ó El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y mantenerse dentro de un programa de capacitación constante, que ayude a un mejor desempeño de los mismos, en todo aspecto relacionado al servicio que brinda la contratista (manipulación y manejo de alimentos, tipos de dietas, relaciones humanas, seguridad ocupacional etc.); 35) El personal por parte de la contratista deberá presentarse puntualmente a sus labores; 36) Los productos a utilizar deberán reunir las características de óptima calidad desde la adquisición de la materia prima hasta la distribución del plato servido, según detalle: i) Que tengan fecha de elaboración y vencimiento; ii) Con el registro de Salud (R.D.G.S.); iii) Los insumos deben estar adecuadamente almacenados; iv) Las frutas y verduras deberán desinfectarse con yodo, y deben de ser adquiridas frescas; v) Productos lácteos y embutidos empacados al vacío; vi) No utilizar alimentos sobrantes y/o recalentados; vii) Que todo alimento que este en refrigeración este guardado herméticamente por separado o envuelto con papel film; viii) Si el alimento es sacado de su empaque original se debe de agregar la fecha de elaboración y vencimiento al depósito hermético; 37) Mantener estrictos controles de higiene y manipulación de alimentos. en las diferentes etapas del proceso de elaboración y distribución de los alimentos; 38) 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; 39) Los desechos o

)

desperdicios de alimentos procedentes de la planta de producción, deberán manejarse adecuadamente, según indicaciones de las autoridades sanitarias del Ministerio de Salud y según norma de manejo adecuado de desechos comunes establecida por el ISSS. (Anexo No. 7 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia); 40) La contratista deberá cumplir con el horario de servicio de alimentación establecido en el subnumeral 7.2.40 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia; 41) 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; 42) El personal de la contratista deberá presentarse como mínimo de 30 a 45 minutos antes del horario de inicio de distribución o según la necesidad del Centro de Atención; 43) Durante el desarrollo del servicio, la contratista debe hacer buen uso de las instalaciones 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; 44) La contratista debe incluir las obligaciones patronales con su personal desde el inicio del servicio; 45) Los refrescos a servir, deberán ser procesados, pasteurizados y en presentación individual. Cuando el médico indique que el refresco o jugo a servir a pacientes no sea procesado, debido a la naturaleza de la dieta, la contratista deberá proporcionar refresco o jugo natural preparado con agua helada purificada y sin hielo; 46) Los vegetales deberán ser cocidos y en el caso de servir frutas estas deberán estar frescas y sin defectos, en bolsa plástica individuales; 47) La ración a servir de cereal de desayuno, será de ¾ de taza en presentación individual en bolsa plástica; 48) La porción de carne y lonja deberán pesar mínimo 4 onzas ya cocinadas. El pollo, pescado (con hueso) y mariscos (con cáscara y/o caparazón), deberán pesar mínimo 5 onzas ya cocinadas. En ambos se excluyen las salsas u otro tipo de ingredientes que acompañen a estos; 49) Los alimentos solicitados por cada Centro de Atención deberán ser previamente preparado en las instalaciones de la contratista; 50) Los costos de los análisis microbiológicos que se realicen para la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, durante la vigencia del contrato, serán absorbidos por la contratista; 51) La contratista deberá contar con la cantidad adecuada de materia prima e insumos necesarios para la ejecución servicio, garantizando su calidad y evitando el desabastecimiento; 52) Cada vez que venza alguno de los permisos requeridos en el numeral 3 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia, la contratista esta en la obligación de renovarlos y entregar fotocopia certificada por notario u original de los documentos que respalde la renovación de los permisos, al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI; 53) La Contratista deberá elaborar un informe mensual (original y copia) de raciones alimenticias servidas y presentarlo al Director del Centro de Atención, o persona que este designe para su verificación, además, deberá contener la firma de la nutricionista institucional, cantidades están correctas y cuadradas con los para comprobar que las registros internos del ISSS; la copia quedará en poder del Director o Administrador y el original será utilizado por la contratista para el trámite de pago; 54) La contratista deberá cumplir con la composición nutricional y características organolépticas por tipo de dieta requerida, según lo establecido en el subnumeral 7.2.54 de los Términos Técnicos de la Base de la licitación en referencia; 55) La contratista deberá dar cumplimiento al patrón de menús y sus especificaciones para dieta corriente y terapéutica, de acuerdo a lo detallado en al subnumeral 7.2.55 de los Términos Técnicos de la Base de la licitación en referencia; 56) La Distribución de los Menús Cíclicos (4 Semanas) de las Dietas Corrientes Terapéuticas y para pacientes diabéticos para tiempo Almuerzo deberá cumplir con el esquema de plato fuerte establecido en el subnumeral 7.2.56 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia; 57) La contratista deberá dar cumplimiento a los intercambios para Refrigerio nocturno para personal y refrigerio para pacientes de acuerdo a las especificaciones detalladas en el subnumeral 7.2.57 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia; 58) Las dietas terapéuticas podrán ser las siguientes: blanda. hiposódica, hipoproteica, hiperproteica. hipocalórica, hipercalorica, hipokalemica, hiperkalemica, alta o baja en fibra (residuos), sin grasa, alta en grasa, sin lactosa, mecánicamente suave, baja en purinas, sin irritantes, purés, astringentes, hipo alergénicas y otras; 59) En el caso de los

pacientes con dietas individualizadas que por su misma condición fisiopatológica no toleren la dieta que se les sirva, la contratista deberá en el caso que el ISSS lo solicite, cambios al menú establecido. En este caso el ISSS informará a la contratista con anticipación del caso; 60) La dieta del paciente diabético deberá servirse de acuerdo a la cantidad de calorías diarias indicadas por el médico tratante para lo cual se adjunta distribución nutricional y calóricas, y patrón de menú de 1,700 calorías para una población estándar. Aunque la cantidad de calorías podrá variar de acuerdo a las necesidades especificas del paciente; 61) La contratista deberá basarse en los tipos de menús cíclicos pediátricos que se detallan según las edades: para niños y niñas de seis (6) a nueve (9) meses, 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 (Anexo No. 2 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia). Dichos menús estarán sujetos a modificación según prescripciones pediátricas; 62) Dejará dieta servida en material desechable térmico ó material reutilizable debidamente cubierto de acuerdo a lo estipulado en el apartado 7.1.3 (de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia) con su debida protección para los casos en que el personal por motivos de trabajo no se encuentre en su respectivo lugar; 63) La nutricionista o quién la Dirección del Centro de Atención designe, podrá rechazar alimentos que no cumplan con las propiedades organolépticas y deberá ser sustituido inmediatamente por otro alimento con similar composición nutricional; 64) El ISSS pagará únicamente por plato servido (pacientes y/o personal); 65) La contratista deberá enviar los primeros días hábiles de cada mes a la Unidad de Planificación y Monitoreo de Suministros ubicado en las oficinas administrativas de la torre noveno nivel, un reporte que contenga por cada centro: el detalle de códigos SAFISSS, la descripción de dichos códigos, la cantidad contratada, la cantidad entregada, la cantidad pendiente así como un campo llamado "OBSERVACIONES" en donde la contratista deberá especificar cuando un centro de atención haya dado o recibido una transferencia de saldo producto de una redistribución según el Anexo No. 8 (de los Términos Técnicos de la Base de

la Licitación en referencia); 66) Con relación al apartado 7.1.10 (de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia) la contratista deberá cumplir las especificaciones y los patrones de menús establecido; 67) El transporte de la alimentación deberá realizarse a través de un vehículo de transporte cerrado y adecuado para trasladar las raciones alimenticias en forma total para cada tiempo de comida al CENTRO DE ATENCION (mínimo 1 vehículo para cada centro de atención); 68) Para la distribución interna de los alimentos la contratista deberá utilizar depósitos herméticos térmicos para distribución de alimentos a pacientes (Policlínico Zacamil); 69) La contratista deberá contar para el Policlínico Zacamil con un Refrigerador (para mantener las Dietas Líquidas gelatinas, flanes, postres y Lácteos), y un freezer ó congelador (para mantener paletas, sorbetes y hielo); así como proporcionar Carros Térmicos, para la distribución de alimentos a pacientes y mesa térmica para la distribución de alimentos a personal, según se detalla en el subnumeral 7.2.70 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia; 70) La contratista deberá contar con al menos un (1) nutricionista graduado por cada centro de atención, el cual debe tener número de junta de vigilancia vigente para ejercer la profesión, siendo responsable de supervisar el proceso de producción, servicio y distribución de la alimentación en los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena) que cubra diariamente durante el periodo contratado para lo cual presentará un plan de supervisión para cada centro de atención, el cual a su vez deberá ser autorizado por el Administrador del contrato. Además se coordinará con la nutricionista, y/o personal médico y de enfermería del ISSS según corresponda, para controlar la calidad del servicio proporcionado. El nutricionista no deberá realizar las funciones operativas de servicio; 71) La contratista deberá contar con un filtro purificador o en su defecto utilizar sustancia química para purificar el agua o utilizar agua envasada purificada; 72) En relación al servicio de alimentación para personal, el ISSS podrá si así lo considera necesario, disminuir la cantidad de calorías de 2200 a 1700 diarias, en el caso que se desee solicitar un menú de desayuno, almuerzo ó cena para el personal con diagnostico de diabetes mellitus. Para ello la contratista deberá hacer uso de los menús establecidos en el Anexo No. 9 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia; 73) La contratista deberá contar durante toda la vigencia del contrato, con al menos las instalaciones adecuadas y con todo el equipo mínimo descrito en el apartado 5.1.1 y 5.2.1 de la EVALUACION TECNICA denominado: INSTALACIONES ADECUADAS Υ EQUIPO MÍNIMO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CON LOS QUE DEBE CONTAR EL OFERTANTE PARA OFRECER EL SERVICIO (de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia); 74) En el caso sea necesario durante la vigencia del 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; 75) De conformidad a los ordinales 4°, 5° y 6° del Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número 2013-1108.SEP. asentado en el acta número 3536 de fecha 23 de septiembre de 2013, ratificado en la misma fecha: i) La contratista deberá apegarse al patrón nutricional establecido en el numeral 4 (REQUERIMIENTOS DEL ISSS PARA LA PRESENTE LICITACIÓN), para la elaboración de los menús durante el desarrollo del servicio; ii) En las dietas corrientes y terapéuticas los menús podrán ser modificados o ajustados por la nutricionista local, para cumplir con el numeral 4.4 de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia y; iii) La contratista deberá renovar el permiso de instalación y funcionamiento extendido por el Ministerio de Salud Publica y Asistencia Social (según norma técnica sanitaria para la autorización y control de establecimientos alimentarios dada por el Ministerio de Salud Publica y Asistencia Social, publicada en el Diario Oficial de fecha 06 de julio del año 2004, Acuerdo Nº 216), considerando que dicho documento está próximo a vencer; 76) La contratista acepta que en caso existir deudas con el ISSS que provengan de sanciones declaradas en firme o de adeudos debidamente comprobados, estos podrán ser descontados del monto del contrato que se derive de esta gestión o de cualquier otro contrato. Asimismo la contratista se obliga a cumplir con lo consignado en su oferta, lo señalado en la Base de la Licitación Pública antes citada, el presente contrato, y demás documentos contractuales mencionados en el presente instrumento. OCTAVA: OBLIGACIONES DEL ISSS. 1) Exigir a la contratista los exámenes de salud, del personal manipulador de alimentos; 2) Para un mejor control sobre el servicio prestado (cantidad de raciones servidas), se utilizarán los siguientes métodos: para el caso de las raciones a los pacientes, a través de hojas de requisición de dieta y vales de consumo, para los empleados por medio de la tarjeta de alimentación y hoja o libro de control de raciones servidas, que estará ubicado en el comedor de empleados o el área que haya sido asignada para ello; 3) La dirección de cada Centro de Atención designará una persona para la elaboración del resumen mensual, el cual servirá para cotejar los datos que presente la contratista, este informe deberá ser anexado a la factura para efectos de pago; 4) Reportar o solicitar el cambio de personal que presente algún tipo de conducta inapropiada; 5) Como complemento a lo anterior, la Dirección de cada Centro de Atención, usuario del servicio, se reunirá cada vez que sea necesario con la contratista, a efecto de evaluar el cumplimiento de lo establecido en las contrato respectivo; 6) Para aquellos casos de medidas de condiciones del aislamientos indicadas por los médicos, el personal de enfermería del ISSS repartirá directamente las raciones alimenticias servidas por la contratista; 7) Con relación al subnumeral 7.1.12 que se encuentra en las OBLIGACIONES DEL OFERTANTE (de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia), el costo de las pruebas microbiológicas correrá por cuenta del ISSS; 8) Para el caso de la Unidad Médica Puerto el Triunfo y Unidad Médica La Unión, el ISSS proporcionará por medio de los anexos número 2, 9 y 10 (de los Términos Técnicos de la Base de la Licitación en referencia), los menús acorde a los cuales se deberá presentar la oferta y con los cuales se brindará el servicio durante la ejecución del contrato. No obstante, a solicitud del ISSS y durante la ejecución del contrato, éste (el ISSS) podrá solicitar alguna modificación de los menús si así lo considera necesario, notificándolo con la debida anticipación. NOVENA: SISTEMA DE SUPERVISIÓN. 1) La supervisión del servicio y distribución de las raciones alimenticias, será ejercida por el personal designado por el ISSS y podrá ser la Nutricionista y/ó administrador, este ultimo podrá hacerse acompañar de un equipo técnico de cada Centro de Atención objeto de la Licitación en referencia, quienes deberán supervisar que la Contratista cumpla con los estándares solicitados en la Base de la Licitación en referencia; para lo cual

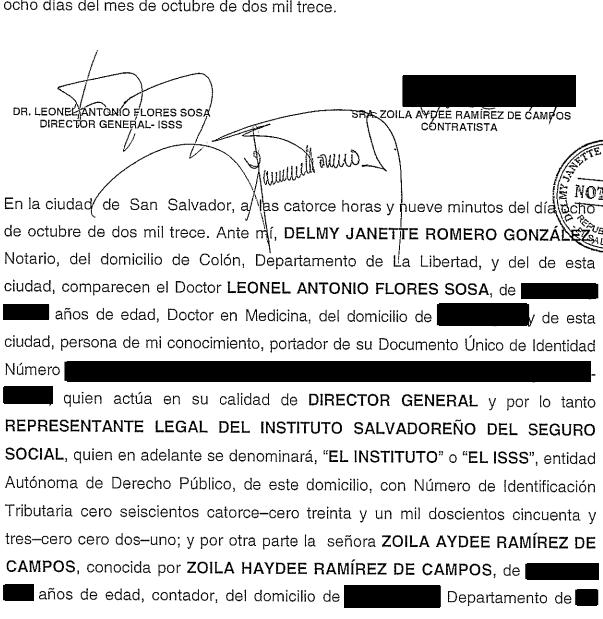
se podrán realizar visitas de campo a la planta de producción así como la elaboración de informes a las autoridades del centro de atención; 2) Los resultados negativos de las supervisiones realizadas de acuerdo al numeral 1 de la presente clausula contractual, serán notificados al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, en el caso que la contratista no haya resuelto satisfactoriamente por medio de la gestión local, para que dicho Departamento aplique las sanciones correspondientes, por incumplimiento de contrato; 3) El Sistema de solicitud de las raciones servidas 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; 4) El sistema de control de las raciones servidas lo realizará la nutricionista o personal designado por el Director del Centro de Atención. DECIMA: RECEPCIÓN DEL SERVICIO. El responsable de la recepción del servicio será el Director del Centro de Atención al que se le brinde el servicio, quien firmará de recibido a satisfacción. Además, será el Director del Centro de Atención el encargado de administrar el contrato, debiendo informar por escrito irregularidad de la cualquier Contratista al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, para que tramite las sanciones establecidas en la LACAP. DECIMA PRIMERA: REDISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS CONTRATADAS. De ser necesaria una o varias redistribuciones del monto contratado para cada código en un mismo Centro de Atención esta podrá realizarse, siempre que el código recibido se facture al precio unitario contratado y no se exceda el monto total del contrato; también podrán realizarse redistribuciones de monto entre distintos Centros de Atención estén o no incluidos en el mismo contrato, siempre y cuando no se exceda el monto total del contrato. Para tal efecto basta que el administrador del contrato notifique a la contratista los montos a redistribuir por código con copia al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI. DECIMA SEGUNDA: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE BIENES E INSUMOS. El ISSS por medio del Departamento Aseguramiento de la Calidad de Bienes e Insumos (DACABI) u otro que la Dirección General designe, deberá realizar análisis de pruebas microbiológicas (muestreos) por lo menos una vez durante la vigencia del contrato. El costo será cubierto por la contratista. DACABI, remitirá informe al Administrador del Contrato del Centro de Atención usuario del servicio y al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI. <u>DECIMA TERCERA:</u> MODIFICACIONES CONTRACTUALES. Ante las necesidades propias del ISSS y durante la vigencia del contrato, la contratista o el administrador del contrato en mutuo acuerdo podrán solicitar modificaciones al contrato, siempre que no afecte los intereses del ISSS; no podrán tramitarse modificativas que conlleven incremento en los precios consignados en el contrato, las modificativas deberán ser justificadas y documentadas antes del vencimiento del plazo del contrato, debiendo existir una opinión técnica favorable del administrador del contrato o del área correspondiente al servicio solicitado, previa opinión favorable del Área Jurídica y debidamente aprobada por el Consejo Directivo del ISSS; dichas solicitudes deberán ser presentadas en el Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, con treinta días calendario de anticipación al vencimiento del plazo del contrato para su respectivo trámite. DECIMA CUARTA: PROHIBICIÓN DE MODIFICACIÓN. Conforme al artículo 83-B de la LACAP, no se admitirán modificaciones cuando se encuentren encaminadas a cualquiera de los siguientes objetivos: a) Alterar el objeto contractual; b) 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. La modificación que se realice en contra de lo establecido en los literales anteriores será nula, y la responsabilidad será del titular de la institución. DECIMA QUINTA: PRÓRROGA DEL CONTRATO. Toda prórroga contractual debe ser aprobada por Consejo Directivo con base en las opiniones favorables de la Unidad Jurídica y la Unidad de Planificación de Necesidades y Monitoreo de Suministros (UPLAN). El Administrador del Contrato solicitará a la UPLAN que valide dicha necesidad y obtenga el presupuesto respectivo para la prorroga. La solicitud del Administrador del Contrato, junto con la opinión de la UPLAN será remitida al Departamento de Contratos y Proveedores de la UACI, quien solicitará la aprobación a la contratista, así como la opinión respectiva a la Unidad Jurídica. Si la contratista acepta la prórroga solicitada deberá ampliar el monto de la Garantía de Cumplimiento de

Contrato por un 10% del valor prorrogado, cumpliendo con los requisitos y demás condiciones establecidas para este tipo de garantías en el presente documento, conforme lo señalado en el Art. 83 de la LACAP. DECIMA SEXTA: VARIACIÓNES EN LAS CANTIDADES. Durante la vigencia del presente instrumento la contratista deberá estar en la capacidad de aceptar incrementos de los servicios solicitados hasta por un 20% del monto del contrato. Dicho trámite dependerá del monitoreo del abastecimiento que efectúa el Departamento de Control Farmacias e Insumos Médicos, la División de Abastecimientos y la Unidad de Planificación de Necesidades y Monitoreo de Suministros. Para dicho trámite será necesario que el Administrador del Contrato solicite opinión técnica favorable del Departamento de Control Farmacias e Insumos Médicos, así como la validación de cantidades y asignación presupuestaria gestionada por la Unidad de Planificación de Necesidades y Monitoreo de Suministros, las cuales deberá remitir al Departamento de Monitoreo de Contratos y Proveedores de UACI, quien gestionará la opinión respectiva ante la Unidad Jurídica, y la aceptación de la contratista, para finalmente solicitar la aprobación del Consejo Directivo. Una vez suscrito el instrumento legal respectivo, la contratista deberá ampliar el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato por un monto equivalente al 10% del valor incrementado, cumpliendo con los requisitos y demás condiciones establecidas para este tipo de garantías en el presente documento. DÉCIMA SEPTIMA: DOCUMENTOS CONTRACTUALES. Se tendrán por incorporados como parte integrante del presente contrato y con pleno valor probatorio los documentos siguientes: a) La Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento; b) La oferta técnica y económica presentada por la contratista y sus anexos; c) El Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número 2013-1108.SEP. asentado en el acta número 3536 de fecha 23 de septiembre de 2013, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicó la Licitación Pública número G-025/2013 denominada "CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MÉDICAS LA UNION Y PUERTO EL TRIUNFO Y PACIENTES PARA EL POLICLINICO ZACAMIL"; d) La Base de la Licitación Pública relacionada, sus anexos y adendas si las hubiere, la cual fue aprobada mediante Acuerdo de Consejo Directivo del ISSS número 2013-0737.JUL., contenido en el Acta 3524 de fecha 08 de Julio de 2013, ratificado en la misma fecha; e) el acta de apertura de ofertas, f) las garantías, g) las notas aclaratorias previas a la firma del contrato si las hubiere, h) las consultas si las hubiere; i) las resoluciones modificativas, si las hubiere; y j) otros documentos que emanen del presente contrato. En caso de discrepancia entre el contrato y los documentos contractuales, prevalecerá el más conveniente al interés público que se pretende satisfacer de forma directa o indirecta con la ejecución del servicio objeto del presente contrato. DECIMA OCTAVA: INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO. De conformidad al artículo ochenta y cuatro incisos uno y dos de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, el ISSS se reserva la facultad de interpretar el presente contrato, de conformidad a la Constitución de la República, la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento, demás legislación aplicable 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 ejecución del objeto del presente instrumento, pudiendo en tal caso girar las instrucciones por escrito que al respecto considere convenientes. La contratista expresamente acepta tal disposición y se obliga a dar estricto cumplimiento a las instrucciones que al respecto dicte el ISSS, las cuales le serán comunicadas por medio de la Unidad de Adquisiciones y Contrataciones Institucional del ISSS u otro funcionario o empleado público del ISSS autorizado para tal efecto. **DECIMA NOVENA: CAUSALES DE FINALIZACIÓN** CONTRATO. a) Por incumplimiento en los estándares de calidad establecidos en la Base de Licitación respectiva; b) Por incumplir a lo pactado en el contrato suscrito con el ISSS; y, c) Otras causales que afecten los intereses del ISSS. VIGESIMA: PENALIZACIONES: A) MULTAS. Cuando la contratista incurriese en mora en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales por causas imputables al mismo, podrá declararse la caducidad del contrato o imponer el pago de una multa por cada día de retraso, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 85 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública. B) FORMA DE

EXTINCIÓN DEL CONTRATO. El contrato podrá extinguirse por las causales siguientes: a) Por la caducidad; b) Por mutuo acuerdo de las partes contratantes; c) Por revocatoria; d) Por las demás causas que se determinen contractualmente o por las disposiciones del derecho común, en cuanto fuere aplicable. El ISSS, podrá dar por extinguido el contrato sin necesidad de trámite judicial y sin responsabilidad alguna de su parte, si la contratista incurre en algunas de las causales contenidas en las formas de extinción. C) CADUCIDAD DEL CONTRATO. El contrato también se extingue por las causales de caducidad, sin perjuicio de las responsabilidades contractuales por incumplimiento de las obligaciones siguientes: a) La falta de presentación de la Garantía de Cumplimiento de Contrato o de las especiales o las complementarias de aquella, en los plazos correspondientes y en los casos previstos en la Ley o en el contrato; b) La mora de la contratista en el cumplimiento de los plazos o por cualquier otro incumplimiento de sus obligaciones contractuales, y cuando las multas hubiesen alcanzado un monto equivalente al 12% del valor total del contrato, incluyendo en su caso, modificaciones posteriores; y c) Las demás que determine la Ley o el contrato. VIGESIMA PRIMERA: FALTAS DE LA CONTRATISTA. El ISSS hará efectiva las garantías que la contratista otorque por el presente contrato en caso de incurrir en las faltas citadas en los Artículos 33 y 36 de la LACAP. VIGESIMA SEGUNDA: CLAÚSULA ESPECIAL DE RESPONSABILIDAD. La contratista en caso de incumplir con sus obligaciones contractuales, a raíz de lo cual provocara una situación de desabastecimiento en el ISSS, deberá explicar a través de una publicación en el periódico de mayor circulación nacional que es de su responsabilidad el incumplimiento en el servicio contratado, a fin de desligar al Instituto de los inconvenientes ocasionados a sus derechohabientes. La contratista deberá realizar dicha publicación a más tardar cinco días hábiles posteriores a la fecha en que se le notifique la situación de desabastecimiento que ha provocado. Si la contratista no cumpliera con dicha obligación dentro del plazo señalado, el ISSS estará en la facultad de efectuar las mencionadas publicaciones, cuyos costos serán descontados de cualquier pago pendiente a la contratista, y de no existir pagos pendientes, la contratista se compromete a cancelar los costos de

dicha publicación contra entrega de copias de las facturas respectivas. La contratista, previo a la publicación, deberá someter la aprobación el contenido de la misma ante la Unidad Jurídica del ISSS. La dimensión de la publicación será de un cuarto de página. VIGESIMA TERCERA: RECLAMACIÓN POR DAÑOS, PERJUICIOS Y VICIOS OCULTOS. El plazo para que se extinga la responsabilidad de la contratista por daños, perjuicios y vicios ocultos prescribirá en el plazo establecido en los artículos 2253 y siguientes del Código Civil. VIGESIMA CUARTA: RECLAMACIÓN POR VICIOS Y DEFICIENCIAS. Si durante el plazo de vigencia de la Garantía Cumplimiento de Contrato otorgada por la contratista se observare algún vicio o deficiencia, el Administrador de Contrato rechazará el servicio contratado y hará el reclamo por escrito a la contratista. Si antes de expirar el plazo de la garantía antes indicada la contratista no diere cumplimiento a lo solicitado por el Administrador de Contrato, quien además deberá informar a UACI, para que se haga del conocimiento al Titular, de conformidad al art. 35 de la LACAP, a fin de considerar la procedencia, de hacer efectiva dicha Garantía, siempre y cuando sea por causas imputables a la contratista, quedando el ISSS exento de hacer 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. VIGESIMA QUINTA: EXCLUSIÓN DE CONTRATACIONES. El ISSS inhabilitará a la contratista en caso de incurrir en las faltas citadas en el Artículo 158 LACAP. VIGESIMA SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. En aplicación del Acuerdo de Consejo Directivo No. 2013-0813.JUL., contenido en Acta 3526, de sesión ordinaria de fecha 22 de Julio de 2013, ambas partes acordamos que todas aquellas divergencias y conflictos que surjan durante la ejecución de este contrato podrán ser resueltas a través de Arreglo Directo, de conformidad con el procedimiento establecido en los artículos 163 y 164 de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública. En caso que ambas partes no llegaran a un acuerdo mediante dicho procedimiento, el conflicto o diferencia deberá ser dirimido en sede Judicial, quedando expresamente excluida la vía del Arbitraje. VIGESIMA SEPTIMA: CONSIDERACIONES ESPECIALES. Es entendido y convenido que la contratista ha examinado y ha comprendido los términos y condiciones descritos en la Base de Licitación en referencia, y se sujeta a lo dispuesto en ésta. VIGESIMA OCTAVA: LEGISLACIÓN APLICABLE. Las partes contratantes nos sometemos expresamente a lo regulado en la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública y su Reglamento. VIGESIMA NOVENA: 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:

En fe de lo cual suscribimos el presente contrato, en la ciudad de San Salvador, a los ocho días del mes de octubre de dos mil trece.



a quien no conozco pero identifico por medio de su Documento Únic

Identidad Númerd

actuando en su carácter de Administrador Único de NEGOCIOS CAMPOS Y RAMÍREZ, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE, que puede abreviarse NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. DE C.V., de nacionalidad salvadoreña, de este domicilio, con Número de Identificación Tributaria

а

quien se denominará "LA CONTRATISTA", y ME DICEN: Que reconocen como suyas las firmas, obligaciones, conceptos y condiciones que aparecen escritas en el contrato que antecede, que consta de VEINTINUEVE CLÁUSULAS, escritas en once hojas de papel simple, de conformidad con el Acuerdo de Consejo Directivo del Instituto número DOS MIL TRECE- MIL CIENTO OCHO.SEP., asentado en el acta número TRES MIL QUINIENTOS TREINTA Y SEIS de fecha VEINTITRÉS DE SEPTIEMBRE DE DOS MIL TRECE, ratificado en la misma fecha, mediante el cual se adjudicó la Licitación Pública número G-CERO VEINTICINCO/DOS MIL TRECE denominada "CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DE LAS UNIDADES MÉDICAS LA UNION Y PUERTO EL TRIUNFO Y PACIENTES PARA EL POLICLINICO ZACAMIL"; el contrato entrará en vigencia a partir de su suscripción y tendrá una vigencia para el cumplimiento de las obligaciones de cinco meses; el monto total del contrato es hasta por la cantidad de CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON SETENTA Y CINCO CENTAVOS DE DOLAR, el cual incluye el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios; así mismo la contratista se obliga a cumplir cada una de las cláusulas, obligaciones, condiciones y estipulaciones que contiene el documento privado que antecede y los documentos contractuales que forman parte del mismo, sometiéndose a las sanciones establecidas en el mismo por el incumplimiento a alguna de ellas; Y yo, la Notario DOY FE: A) Que las firmas que anteceden son auténticas, por haber sido puestas de su puño y letra a mí presencia por los comparecientes, quienes reconocen el documento antes relacionado y todos los conceptos vertidos en él.

B) De ser legítima y suficiente la personería con la que actúa el Doctor LEONEL ANTONIO FLORES SOSA, 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 fines de seguridad social, que dicha ley determina; que el planeamiento, dirección y administración del Seguro Social, están a cargo del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, persona jurídica que tiene su domicilio principal en la ciudad de San Salvador; que el Presidente de la República nombra al Director General de dicha Institución, correspondiendo al Director General la representación administrativa, judicial y extrajudicial de la misma; b) Certificación expedida en esta ciudad, a los catorce días del mes de enero de dos mil once, por Ricardo Guillermo Marroquín Peñate, Secretario para Asuntos Legislativos y Jurídicos de la Presidencia de la República de El Salvador, de la que consta que fue emitido el Acuerdo Ejecutivo número cuarenta y siete, de fecha catorce de enero de dos mil once, mediante el cual el señor Presidente de la República, CARLOS MAURICIO FUNES CARTAGENA, nombró a partir de esa misma fecha, Director General del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, al Doctor LEONEL ANTONIO FLORES SOSA, el cual fue publicado en el Diario Oficial número Diez, tomo trescientos noventa, de fecha catorce de enero de dos mil once; c) Certificación expedida en esta ciudad, a los catorce días del mes de enero de dos mil once, por el Secretario para Asuntos Legislativos y Jurídicos de la Presidencia de la República de El Salvador, Ricardo Guillermo Marroquín Peñate, de la que consta que a folios SETENTA frente del Libro de ACTAS DE JURAMENTACIÓN DE FUNCIONARIOS PÚBLICOS, que lleva la Presidencia de la República, se encuentra asentada el Acta de Juramentación a través de la cual el Doctor LEONEL ANTONIO FLORES SOSA, tomó protesta constitucional como DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL, ante el señor Presidente de la República CARLOS MAURICIO FUNES

CARTAGENA, el día catorce de enero de dos mil once; y d) Diario Oficial número DIEZ, Tomo número TRESCIENTOS NOVENTA, de fecha catorce de enero de dos mil once, en donde aparece publicado el Acuerdo Ejecutivo número CUARENTA Y SIETE, de fecha catorce de enero de dos mil once, por medio del cual el Presidente de la República, CARLOS MAURICIO FUNES CARTAGENA, nombra al Doctor LEONEL ANTONIO FLORES SOSA, Director General del Instituto Salvadoreño del Seguro Social; en consecuencia, el Doctor LEONEL ANTONIO FLORES SOSA, está facultado para suscribir instrumentos como el que antecede y actos como el presente; y, C) De ser legítima y suficiente la personería con la que actúa la señora ZOILA AYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS, conocida por ZOILA HAYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS, por haber tenido a la vista: a) Certificación notarial del Testimonio de la Escritura Matriz de Constitución de LACTEOS CAMPOS Y RAMÍREZ, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE que puede abreviarse LACTEOS CAMYRAM, S.A. DE C.V., otorgada en esta ciudad a las dieciséis horas y treinta minutos del día uno de enero de mil novecientos ochenta y cinco, ante los oficios del notario Salvador Humberto Rosales, inscrita bajo el número CUARENTA Y UNO del Libro CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS del Registro de Sociedades del Registro de Comercio, en la que consta que la denominación de la sociedad y su naturaleza son las antes dichas, que la nacionalidad de la sociedad es salvadoreña, su domicilio la ciudad de San Salvador, que su plazo es indeterminado que dentro de sus finalidades está la celebración de instrumentos como el que antecede y actos como el presente, que la representación legal de la sociedad corresponde a su Administrador Único Propietario; b) Certificación notarial del Testimonio de la Escritura Matriz de Modificación al Pacto Social de LACTEOS CAMYRAM, S.A. DE C.V., celebrada en esta ciudad, a las once horas del día veintisiete de Agosto de dos mil, ante los oficios de la notario Blanca Mercedes López Meléndez, inscrita bajo número OCHO del Libro UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y CINCO del Registro de Sociedades del Registro de Comercio, en la que consta que la denominación de la sociedad fue modificada de LACTEOS CAMYRAM, S.A. DE C.V., a NEGOCIOS CAMPOS Y RAMÍREZ, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE, que

puede abreviarse NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. DE C.V.; c) Certificación Notarial del Testimonio de la Escritura Matriz de Modificación al Pacto Social de NEGOCIOS CAMYRAM, S.A. DE C.V., celebrada en esta ciudad, a las catorce horas y treinta minutos del día veintiocho de Octubre de dos mil nueve, ante los oficios del Notario Jose Manuel Archila, inscrita bajo número CIENTO DIEZ del Libro DOS MIL QUINIENTOS SIETE del Registro de Sociedades del Registro de Comercio, mediante la cual se modificaron las clausulas TERCERA, QUINTA, SEXTA, DECIMA QUINTA, VIGÉSIMA TERCERA, TRIGÉSIMA CUARTA Y TRIGÉSIMA OCTAVA de dicho pacto social, disposiciones entre las que se encuentra relativo al período en que ejercerá su cargo el Administrador Único de la Sociedad, estableciéndose un periodo de siete años; d) Credencial de Elección de Administrador Único, Propietario y Suplente de NEGOCIOS CAMPOS Y RAMIREZ, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, inscrita al número CIENTO VEINTICUATRO del Libro DOS MIL QUINIENTOS SESENTA Y DOS del Registro de Sociedades del Registro de Comercio, en donde consta que según acta número veinte de Junta General de Accionistas, de sesión celebrada en esta ciudad a las nueve horas del día diecisiete de abril de dos mil diez, se acordó reelegir a la señora ZOILA AYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS, conocida por ZOILA HAYDEE RAMÍREZ DE CAMPOS, como Administrador Único Propietario de la mencionada sociedad para un período de siete años con vencimiento al día dieciséis de junio de dos mil diecisiete; en consecuencia, la compareciente está facultada para suscribir el instrumento que antecede y la presente acta notarial. Así se expresaron los comparecientes a quienes expliqué los efectos legales de esta acta notarial que consta de 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.

