



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS



IHSS

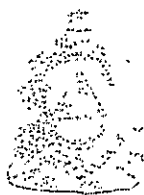
INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA EN EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y EL HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS), A SUSCRIBIRSE CON LA SOCIEDAD MERCANTIL PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS, S. DE R.L. DE C.V. (PRODAL), No. 86-2026

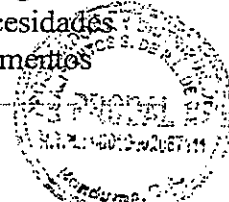
Nosotros: **VÍCTOR ANTONIO MARTÍNEZ CÁCERES**, mayor de edad, casado, Abogado y Notario Público, hondureño, con domicilio en el Distrito Central, departamento de Francisco Morazán, portador del Documento Nacional de Identificación No. 0801-1973-01238 y Registro Tributario Nacional No. 08011973012383, quien actúa en su condición de **Director Ejecutivo del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS)**, nombrado mediante **Acuerdo Ejecutivo No. 047-2026 de fecha nueve (09) de febrero del año dos mil veintiséis (2026)**; institución descentralizada del Estado, con personalidad jurídica propia, creada mediante Decreto Legislativo No. 140 de fecha diecinueve (19) de mayo de mil novecientos cincuenta y nueve (1959), publicado en el Diario Oficial *La Gaceta*, con oficinas administrativas ubicadas en el Edificio Administrativo, Barrio Abajo de la ciudad de Tegucigalpa, con Registro Tributario Nacional No. 08019003249605, quien en adelante se denominará **"EL INSTITUTO"**; por otra parte, comparece el señor **MARIO ROBERTO NUÑEZ**, mayor de edad, casado, con nacionalidad hondureña, con documento nacional de identificación (DNI) No. 1807-1971-00895 quien actúa en su condición de **Representante Legal de la sociedad mercantil PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS S. DE R.L. DE C.V.** y que se identificara como **PRODAL S. DE R.L. DE C.V.** constituida mediante escritura pública número ciento cuarenta y siete (147) en la ciudad de Tegucigalpa, municipio del distrito central a los veintiocho (28) días del mes de agosto de 1998 autorizada ante los oficios del abogado y notario Lucio Romero Velásquez, inscrita bajo el asiento número 4 del tomo 420 del Registro de la Propiedad Mercantil del Departamento de Francisco Morazán; quien en adelante se denominará **"EL PROVEEDOR"**. Ambas partes, en la condición con que comparecen, manifiestan tener la capacidad legal necesaria para obligarse y contratar, celebrando el presente Contrato, sujeto a las cláusulas y condiciones siguientes: **CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO.** El presente Contrato tiene por objeto la **prestación integral del Servicio de Alimentación Hospitalaria** para los pacientes, derechohabientes, personal autorizado y demás usuarios del **Hospital de Especialidades** y del **Hospital Regional del Norte** del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), de conformidad con las especificaciones técnicas, condiciones, términos de referencia, oferta presentada por **PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS, S. DE R.L. DE C.V. (PRODAL)**, los Documentos Base del Proceso de Contratación Directa No. **CD-001-2026** y demás documentos que forman parte integrante del presente Contrato. La presente contratación se deriva de la **Certificación de Resolución No. 005-DE-PCM-007-2026**, emitida por la Dirección Ejecutiva del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS) el uno (1) de julio de dos mil veintiséis (2026), mediante la cual se adjudicó el Proceso de Contratación Directa No. **CD-001-2026** a favor de **PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS, S. DE R.L. DE C.V. (PRODAL)**, por haber acreditado el cumplimiento de los requisitos legales, técnicos y administrativos establecidos en los Documentos Base del procedimiento, así como por existir la disponibilidad presupuestaria correspondiente, por un monto total de **CIENTO QUINCE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS DIECIOCHO LEMPIRAS CON CINCUENTA Y UN CENTAVOS (L. 115,992,818.51)**. **CLÁUSULA SEGUNDA: DOCUMENTOS INTEGRALES DEL CONTRATO.** Forman parte integral del presente Contrato y tendrán plena fuerza obligatoria los documentos siguientes: a) El Pliego de Condiciones de la Contratación Directa CD-001-2026 b) La oferta presentada por EL PROVEEDOR. c) El Acta de Recomendación y Resolución de Adjudicación No. 005-DE-PCM-007-2026 **INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL-DIRECCION EJECUTIVA** de fecha un (1) día del mes de julio del dos mil veintiséis (2026) d) Las garantías presentadas por EL PROVEEDOR. e) Las demás actuaciones administrativas relacionadas con el presente proceso de contratación. **CLÁUSULA TERCERA: MONTO DEL CONTRATO.** El monto total del presente Contrato asciende a la cantidad de **CIENTO QUINCE MILLONES**



[Firma manuscrita]



NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS DIECIOCHO LEMPIRAS CON CINCUENTA Y UN CENTAVOS (L. 115,992,818.51), distribuido de la siguiente manera: Lote No. 1 – Hospital Regional del Norte: CINCUENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS DIECINUEVE MIL SETECIENTOS SESENTA Y SIETE LEMPIRAS CON NOVENTA Y CUATRO CENTAVOS (L. 57,519,767.94). Lote No. 2 – Hospital de Especialidades: CINCUENTA Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES MIL CINCUENTA LEMPIRAS CON CINCUENTA Y SIETE CENTAVOS (L. 58,473,050.57). Todos los impuestos, tasas, contribuciones, derechos y demás cargas fiscales que se generen con ocasión de la ejecución del presente Contrato serán de exclusiva responsabilidad de **EL PROVEEDOR**, sin que ello represente obligación económica o responsabilidad pecuniaria alguna para **EL INSTITUTO**, salvo disposición legal en contrario. **CLÁUSULA CUARTA: FORMA DE PAGO.** **EL INSTITUTO**, a través de la Dirección Administrativa y Financiera y conforme a la disponibilidad presupuestaria y financiera, efectuará los pagos a favor de **EL PROVEEDOR** en moneda nacional (Lempiras), previa acreditación de la correcta y satisfactoria prestación de los servicios contratados, recepción conforme por parte del Administrador del Contrato y cumplimiento de los requisitos legales, administrativos y tributarios aplicables. Para efectos del trámite de pago, **EL PROVEEDOR** deberá presentar la siguiente documentación, según corresponda: 1. Factura comercial original. 2. Hoja de Ingreso emitida por el Almacén Central, cuando aplique. 3. Informe mensual de los servicios prestados, cuando corresponda. 4. Recibo de pago original en papel membretado. 5. Copia de la Garantía de Cumplimiento vigente. 6. Constancia electrónica de estar sujeto al Régimen de Pagos a Cuenta. 7. Constancia de Solvencia Fiscal vigente, emitida por la Administración Tributaria. 8. Copia de la Orden de Compra Exonerada, cuando aplique. 9. Copia del presente Contrato. 10. Orden de Compra Original emitida a través del Sistema SAP, cuando corresponda. 11. Copia de la Garantía de Calidad, cuando aplique. La presentación de la documentación antes descrita no genera por sí sola la obligación de pago; éste se efectuará únicamente cuando **EL INSTITUTO** haya verificado el cumplimiento de las obligaciones contractuales y la conformidad de los servicios recibidos, de acuerdo con lo establecido en el presente Contrato y la normativa aplicable. **CLÁUSULA QUINTA: VIGENCIA DE LA CONTRATACIÓN.** La vigencia del presente Contrato será de un (1) año, contado a partir de la fecha de su suscripción por ambas partes, durante cuyo plazo **EL PROVEEDOR** prestará los servicios objeto de la presente contratación, de conformidad con las condiciones establecidas en este instrumento contractual. **CLÁUSULA SEXTA: LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.** “**EL PROVEEDOR**” prestará los servicios en el LOTE 2 HOSPITAL DE ESPECIALIDADES del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), ubicado en la Colonia La Granja, Boulevard Centroamérica, Municipio del Distrito Central, departamento de Francisco Morazán, Honduras y en el LOTE 1 HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE “Israel Salinas” del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), ubicado en la Salida a Puerto Cortés, ciudad de San Pedro Sula, departamento de Cortés, República de Honduras. **CLÁUSULA SÉPTIMA: COBERTURA.** “**EL PROVEEDOR**”, brindará el servicio de alimentación para el Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS) bajo las condiciones y especificaciones técnicas contenidas en el pliego de condiciones de la contratación directa CD-001 y este documento, todos los días del año, incluyendo fines de semana, feriados y emergencias sanitarias. El horario de entrega y distribución de alimentación a los pacientes en cada cama de hospitalización es el siguiente: (a) Para el desayuno entre las 6:30 y 8:00 a.m., excepto las adicionales que se recibirán hasta las 9:30 a.m. (b) Para el almuerzo entre las 11:30 a.m. y 1:30 p.m. (c) Los pedidos adicionales de pacientes se recibirán hasta la 1:30 p.m. (d) Para la cena entre las 4:30 p.m. a 6:00 p.m. Los pedidos adicionales de pacientes se recibirán hasta las 6:00 p.m. (e) El horario de entrega de alimentación a los empleados en su unidad de trabajo es el siguiente, según lo establece el contrato colectivo IHSS - SITRAIHSS en la cláusula 27: (f) Desayuno entre las 6:30 y las 8:30 am. (g) Almuerzo entre las 11:30 am y la 1:30 pm. (h) Cena entre las 5:00 y las 7:00 pm. (i) Merienda a medianoche entre las 11:30 pm y las 12:30 am. **CLÁUSULA OCTAVA: ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS.** Las especificaciones técnicas detallan los requisitos y criterios que deben cumplir **EL PROVEEDOR** para garantizar la calidad, seguridad y eficiencia en la prestación del servicio, conforme a las normativas vigentes y las necesidades específicas del IHSS. **A. Condiciones Generales:** 1) Preparar y servir las raciones de alimentos



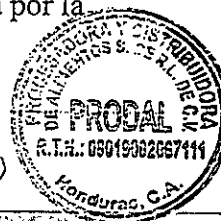


consistentes en desayunos, almuerzos y cenas conforme al balance energético en proteínas, hidratos de carbono y grasas, cumpliendo con las condiciones de higiene y especificaciones de calidad nutricional, características organolépticas, horario de preparación, horario de distribución de los alimentos de acuerdo a las normas establecidas por la Gerencia Administrativa y la Sección de Alimentación y Dietética del Hospital de Especialidades y Hospital Regional del Norte. 2) El proveedor deberá cumplir con todas las normas de higiene, manipulación y almacenamiento establecidas en la legislación vigente y en el Reglamento de Servicios de Alimentación del IHSS. 3) La distribución de los alimentos en el servicio de alimentación debe iniciar 30 minutos antes del inicio de horario de entrega de alimentos, permitiendo así que el paciente reciba sus alimentos con la temperatura requerida con características organolépticas adecuadas de acuerdo al alimento ofrecido. 4) La distribución de los alimentos para pacientes deberá ser efectuada en carros térmicos, debidamente identificados con las tarjetas que corresponda según la norma establecida por la Sección de Alimentación y Dietética. 5) Con el fin de unificar criterios, evitar la improvisación y mantener una claridad estándar en las preparaciones, así como la presentación y distribución de los alimentos y asegurar el aporte calórico requerido, el oferente adjudicado estará obligado a presentar recetas estandarizadas de acuerdo al manual de dietas, previa verificación por parte de la sección de Alimentación y Dietética del IHSS. 6) La entrega y distribución de alimentos de pedidos excepcionales y adicionales debe realizarse en un periodo no mayor de 60 minutos luego de recibido la solicitud de la misma. 7) Para los empleados en el Hospital de Especialidades y Hospital Regional del Norte se establece tipo de dieta regular balanceada de 2,200 kcal en proporción 50% de Carbohidratos, 25% de proteína de alto valor biológico, 25% de grasas en el siguiente horario de alimentación: (a) Para el Desayuno entre las 6:30 y 8:00 am (b) Para el Almuerzo entre las 11:30 am y 1:30 pm (c) Para la Cena entre las (4:30pm pacientes) 5:00 pm y 7:00 pm (d) Para los que laboren en el Turno C se le proporcionará una merienda a medianoche entre las 11:30 pm y 12:30pm y un desayuno al finalizar el mismo según lo establece el contrato colectivo en Cláusula No. 27. 8) CALENDARIOS. Los servicios serán prestados todos los días del año incluyendo fines de semana y días feriados inclusive situaciones de emergencia nacional. 9) PACIENTES. Se establecen los siguientes horarios de alimentación: (a) Desayunos 6:30 am hasta las 8:00 am (b) Almuerzo 11:30 am hasta la 1:30 pm (c) Cena 4:30 pm hasta las 6:00 pm (i.) Pedidos adicionales recibidos de acuerdo a horarios estipulados por la sección de Dietética tendrán el margen de servicio siguiente: (a) Desayunos hasta las 9:30 am (b) Almuerzo hasta las 1:30 pm (c) Cena hasta las 6:00 pm 10) Las recomendaciones precisas para cada ración alimenticia y dietas prescritas por el cuerpo médico y nutricionista del IHSS serán realizadas por un nutricionista DEL PROVEEDOR debidamente acreditado por el Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Honduras con previa verificación y aprobación por la Nutricionista de la Sección Alimentación y Dietética. El horario del nutricionista DEL PROVEEDOR debe dar cobertura siete (7) días de la semana, ocho (8) horas laborables. 11) Cualquier situación que no esté contemplada en las normas de servicio de alimentación y en el contrato, será la sección de Alimentación y Dietética la que dictará las medidas a seguir con o sin la participación DEL PROVEEDOR según se requiera. 12) EL PROVEEDOR se compromete que, en las dietas especiales, no modificarán su precio por aumento o disminución de sus componentes, uso de alimentos dietéticos especiales o fraccionamiento en su servicio. El fraccionamiento no indica que cada ración es un tiempo de comida, sino que hasta alcanzar el 100%. 13) La Jefatura de Sección de Alimentación y Dietética será la única que decidirá el cambio de un menú y su sustitución por otro de igual o similar valor nutricional según interés de la Institución o cuando EL PROVEEDOR exprese causa justificada que haga imposible su cumplimiento, siempre que se acuerde con la debida anticipación inclusive situaciones de emergencia nacional. 14) EL PROVEEDOR deberá programar un ciclo de menú mensual para dieta corriente, dieta líquida semanal y quincenal para el resto de dietas de uso hospitalario se programará anticipadamente según requerimiento de la solicitud debidamente aprobado por la Jefatura de Sección de Alimentación Dietética del IHSS. 15) La Jefatura de la Sección de Alimentación y Dietética Instituto Hondureño de Seguridad Social definirá en conjunto con el Nutricionista de la empresa, los menús de los pacientes y empleados. 16) La Jefatura de la Sección de Alimentación y Dietética realizará la supervisión de las actividades que desarrolle EL PROVEEDOR. 17) En caso que no se tolere un alimento se sustituirá por otro de igual o mayor



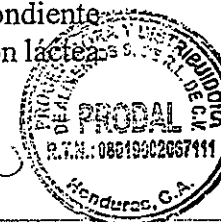


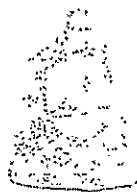
calidad sin modificación de precio. 18) Incumplimientos: serán calculados en base a la normativa dictada por la Ley de Procedimiento Administrativo acorde a las Disposiciones Generales de Egresos Ingresos vigente de la Republica de Honduras. 19) Ante cualquier incumpliendo en las entregas y distribución fuera de horario, menú no aprobado por la sección de Alimentación y Dietética del IHSS, temperatura inadecuada de los alimentos, alteración de las características organolépticas de los alimentos líquidos y sólidos, temperaturas alteradas de los cuartos fríos, falta de pago del servicio de agua potable, energía, gas, vapor, reutilización de aceites, falta de las medidas de higiene y seguridad en el almacenamiento y transporte de alimentos, falta de manual de recetas estandarizadas, falta de personal diario con perfil de puesto requerido para la prestación de servicios de alimentación según lo establecido en el contrato; en consecuencia se aplicara lo establecido en las Disposiciones de Ingresos y Egresos de la Republica de Honduras vigente. **B. Tipos De Dieta De Uso Hospitalario.** A continuación se detallan las principales Dietas de Uso Hospitalario que deberán ser elaboradas por EL PROVEEDOR, aprobadas con la Jefatura de Alimentación y Dietética y entregadas según requerimiento de las diferentes salas de hospitalización de pacientes y a los empleados: **1) Dieta Corriente:** Dieta basada en el patrón alimentario nacional, cubriendo necesidades nutricionales adecuadas y ajustadas a las características hospitalarias para pacientes que de acuerdo a su patología no requiere restricción dietética. El componente alimenticio deberá seguir el siguiente: 50% de Carbohidratos, 25% de contenido proteico de alto valor biológico y 25% en contenido de grasas insaturadas, deberá ser balanceado y tener un aporte energético de 2,200 kcal dividido en 3 tiempos de comida, cada plato debe contener 1 carne y 3 complementos, deberá hacerse un plato diferente para cada tiempo de comida y se programará anticipadamente. Para el paciente no se permite que el menú sea golosinas (enchiladas, catrachas, taquitos, pastelitos, etc.). **2) Dieta Blanda:** Dieta de bajo residuo, mecánica, química y fisiológicamente no irritante, suave y bajo en tejido conectivo y celulosa. Para pacientes con diversas patologías que se necesite controlar y facilitar el proceso digestivo, tales como úlcera y gastritis, trastornos gastrointestinales, cirugía e infecciones agudas, lesiones esofágicas, radiación de la cavidad oral. **3) Dieta Suave o papilla:** Dieta preparada en consistencia semisólida en partículas pequeñas (purés), con alimentos de bajo tejido conectivo y residuo, incluyendo espesantes de alimentos con principios activos de almidón de maíz, amilasa y amilopectinas. Para pacientes con dificultades de masticar y deglutir alimentos sólidos; inflamación y ulceración de la cavidad oral y del esófago; cirugía oral y plástica de cara, mandíbula y cuello, estrechez esofágica. **4) Dieta Líquida:** Dieta modificada en textura y consistencia, se compone de alimentos líquidos y licuados con mayor composición de agua y carbohidratos. Dieta prescrita en pacientes post operados antes de introducir una dieta sólida; paciente pre-operado de cirugía gastrointestinal; toda condición que requiera minimizar el residuo intestinal; inflamación e infecciones agudas del tracto gastrointestinal; estados agudos que elevan la temperatura y causan deshidratación; preparación para estudios radiológicos del tracto gastrointestinal, paciente desnutrido y con enfermedad diarreica, transición de alimentación intravenosa a líquidos. (Consta de un total de 2000 mL fraccionados en 24 horas). **(a) Líquidos Completos:** constituida por líquidos y alimentos sólidos que se licuan a temperatura corporal, tiene mayor cantidad de partículas sólidas que de agua. Provee de una fuente oral de fluidos a individuos incapaces de masticar, deglutir o digerir comida. Contiene principalmente agua, carbohidratos, grasa y proteínas. **(b) Líquidos para alimentación por sondas:** Consiste en alimentos licuados colados para pacientes con incapacidad de ingerir alimentos. Estos deben contener aporte nutricional según requerimiento proteico calórico del paciente complementando con suplementos proteicos. **(c) Líquidos Claros:** constituida por líquidos traslucidos fácilmente absorbibles y/o sólidos que se licuan a temperatura ambiente. **(d) Líquidos fríos:** Consiste en Líquidos fríos, congelados o granizados. **5) Fórmula Polimérica:** Consiste en una alimentación para ser administrada por vía enteral o vía oral de manera complementaria o suplementaria en condiciones donde el paciente requiere mayor aporte para cubrir sus requerimientos proteicos calóricos o no es capaz de deglutir alimentos sólidos o para progresar la dieta a sólidos. Debe incluir formula polimérica pediátrica y adultos con modificación de carbohidrato y densidad calórica no menor a 1 kcal/mL. (consta de un total de 250 mL) **6) Dietas con modificaciones Terapéuticas:** La distribución de macro nutrientes deberá ser validada por la Jefatura de Alimentación y Dietética verificando el gasto energético basal del paciente, a





continuación, se detallan los tipos principales: **(a) Hipoprotéica:** Dieta con disminución de fuente proteica. Para pacientes con problemas en diferentes etapas del metabolismo proteico. **(b) Hiperprotéica:** Dieta con incremento a un 30% del valor calórico total o según requerimiento de fuente proteica con proteína de alto valor biológico, con inclusión de suplementos proteicos o módulos de proteína. Para pacientes con lesión de tejidos, necesidades de remplazo de pérdidas obligadas de nitrógeno tales como: Desnutrición, alto stress metabólico, quemaduras, VIH, SIDA, CANCER. **(c) Hipocalórica:** Dieta con disminución de la fuente energética según requerimiento (Hidratos de Carbono y Grasas). Para pacientes con necesidad de disminución ponderal. Se utilizará únicamente en casos especiales con previa evaluación de Alimentación y Dietética del IHSS. **(d) Hipolipídica** (denominada Hipograsa en el pliego de condiciones de la licitación): Dieta con bajo contenido de grasas no mayor a 20% del requerimiento calórico priorizando en mono insaturadas, para favorecer la recuperación de ciertos órganos implicados en su metabolismo y para disminuir los niveles sanguíneos de lípidos circulantes. **(e) Hiposódica:** Dieta modificada en su contenido de sodio a restricción leve a moderada. Se hace énfasis en el control de sodio a partir de fuentes dietéticas, tanto del contenido de los alimentos, como compuesto de sodio agregados. Dieta prescrita en enfermedades renales, hepáticas y cardiovasculares, edema por acumulación de sodio, hipertensión, toxemia en el embarazo y pacientes en tratamiento con hormonas adrenocorticotópicas. **(f) Alta en fibra:** Dieta constituida por alimentos altos en fibra dietética, enfatiza el uso de pan y cereales integrales, legumbres, vegetales y fruta para aumentar el consumo de fibra, cuyo aporte es de aproximadamente 35-40 gramos de fibra al día soluble e insoluble. **(g) Dieta baja en fibra:** Aporte de 4 a 5 grs de fibra por cada 1000 kcal Para pacientes con alteraciones en el sistema gastro intestinal. **(h) Diabética.** Dieta nutricionalmente adecuada con restricción de hidratos de carbono de bajo índice glicémico, con un aporte máximo de 45% de hidratos de carbono para adultos de los cuales 15g máximo deberán ser de fructosa al día de bajo índice glicémico y 50% de hidratos de carbono para paciente pediátrico de los cuales 45g máximo deberán ser de fructosa al día. Entre los carbohidratos a utilizar debe incluir pan integral, espagueti integral, cereal integral, avena en hojuelas, entre otros. En relación al aporte de proteína deberá ser de 30% de alto valor biológico, utilización de leche descremada y deslactosada y 25% de grasa monoinsaturada. Debe incluir dos meriendas que permitan el fraccionamiento de la dieta especial para diabéticos. **(i) Dieta sin gluten:** Dieta que elimina todo alimento que contenga gluten, una proteína encontrada en el trigo, avena, centeno y cebada; por lo que se deben eliminar todos los alimentos que contengan cualquiera de estos cereales como ingredientes. Se puede producir malabsorción secundaria de grasa y lactosa, por lo que se puede necesitar una restricción de alimentos con estos ingredientes hasta que el intestino recupere su habilidad absorbitiva. Debe incluir alimentos certificados libre de gluten tal como cereal, avena, galletas, embutidos entre otros. **(j) Dietas específicas o calculadas por nutricionista:** Dietas con especificación de alimentación determinada para pacientes que necesiten cálculo nutricional individualizado. **C) Observaciones Para Los Distintos Menús:** 1) Tipo de Cocción: cocido, asado, rostizado, horneado. 2) Frito una (1) vez a la semana en menú para empleados, mas no para pacientes. 3) Salsa bases y derivadas para diferentes tipos de preparación, por ejemplo: **(a.)** Mayonesa **(b.)** Tártara **(c.)** BBQ **(d.)** Holandesa **(f.)** Blanca 4) Panqueques, Waffles o Crepas dentro de la dieta con su respectiva mermelada, miel, crema y/o su respectivo relleno. 5) Uso exclusivo de leche de vaca descremada a partir de los dos (2) años de edad de vida, según lo indicado por la Organización Mundial de la Salud, modificando el uso de la misma en caso de intolerancia a la lactosa o solicitudes especiales como leche de soya o leche de almendra. 6) Utilización de embutido de pavo o pollo con registro sanitario. 7) Uso exclusivo de aceite vegetal de maíz, girasol o soya o canela, no manteca, no palma, no coco, ni reutilizable. 8) Utilización de carne magra. 9) Uso de edulcorantes artificiales no calóricos para dietas especiales. 10) Menú de niños utilizar filete de pescado. 11) Uso de condimentos naturales, se prohíbe el consumo de sales como consomé, sopas de sobre o vaso, cubitos, sal de ajo, sal de cebolla entre otras. 12) Evitar el uso de irritante tal como la pimienta. 13) Uso de café natural molido. 14) En pacientes con condiciones especiales se les brindará menú según gusto o tolerancia, a petición de la sala de hospitalización. 15) Sopas de entrada variadas en menú de pacientes. 16) Menú Pediátrico. El patrón de menú correspondiente a las dietas destinadas a la población pediátrica constituye el complemento a la alimentación láctea.

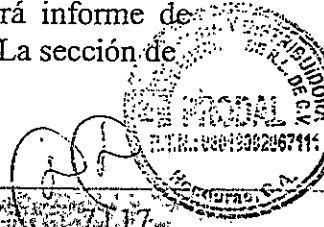




que recibe el niño o la niña en proceso de crecimiento, desarrollo y adaptación progresiva hacia su integración al régimen de alimentación familiar adecuado. Dicho patrón deberá garantizar un aporte nutricional equilibrado, priorizando la inclusión de proteínas de alto valor biológico, así como carbohidratos complejos, grasas saludables, vitaminas y minerales, conforme a los requerimientos nutricionales específicos de cada etapa del desarrollo. Para efectos de planificación, preparación y suministro, las dietas pediátricas deberán: (a) Incluir obligatoriamente los siguientes cuatro (4) grupos básicos de alimentos: Proteínas, Carbohidratos y grasas, Verduras, Frutas. (b) Utilizar exclusivamente carbohidratos complejos, quedando prohibido el uso de azúcares simples añadidos. (c) Emplear cereales fortificados en las preparaciones correspondientes. (d) Presentar los alimentos por separado en el plato, con el fin de facilitar la identificación, aceptación y tolerancia individual. (e) Ajustarse a la siguiente clasificación por grupo etario: i.) Alimentación complementaria: 4 a 6 meses. ii.) Alimentación complementaria: 7 a 12 meses. (f) EL PROVEEDOR adjudicado deberá diseñar, planificar y ejecutar los menús conforme a la clasificación por edad, asegurando que: i.) Las preparaciones cumplan con la consistencia y textura adecuadas según la capacidad de deglución del niño o niña y/o conforme a indicación médica o nutricional. ii.) Las porciones sean apropiadas para cada grupo etario. iii.) Los alimentos se presenten de manera separada en el plato. iv.) El valor nutricional de cada menú se ajuste a los requerimientos específicos de crecimiento y desarrollo. v.) Se cumplan estrictamente las normas higiénico-sanitarias y lineamientos nutricionales vigentes. (g) Alimentación Complementaria: 4 a 6 meses 100 kcal/día i.) Consistencia: Papillas pastosas o semisólidas, trituradas, de textura homogénea con ligera presencia de grumos suaves, adecuados a la capacidad de deglución. ii.) Proteínas: Pollo, pavo o res, e inclusión de huevo completo cuando corresponda la introducción de este alimento, conforme indicación médica. iii.) Vegetales y Hortalizas: Calabacín (zucchini), patate, zanahoria, camote, papa iv.) Frutas: Banano, papaya, pera o manzana (cocidas al vapor o triturada). Nunca en jugo v.) Cereales: Arroz, avena o maíz. Si se usan cereales infantiles que sean fortificados vi.) Grasas: Aguacate vii.) Preparaciones simples, sin adición de sal, azúcar ni condimentos artificiales. (h) Alimentación Complementaria: 7 a 12 meses 200 – 550 kcal/día i.) Consistencia: Texturas picadas finas, triturado grueso o en trozos blandos pequeños, según la capacidad de masticación y deglución del niño o niña. ii.) Proteínas: Res, pollo, pavo, cerdo (cortes magros), pescado bien limpio de espinas, huevo completo bien cocido. iii.) Leguminosas: Lentejas, frijoles, garbanzos (cocidos y machacados o sin piel) iv.) Cereales: Arroz, pasta, tortillas de maíz v.) Tubérculos: Papa, camote, yuca, plátano maduro vi.) Vegetales: Brócoli, coliflor, espinacas, acelga, tomate (sin semillas ni piel), chile dulce vii.) Frutas: mango, melón, sandía, cítricos viii.) A partir de los 9 meses de edad, inclusión obligatoria de dos (2) meriendas diarias, cada una compuesta por: una fuente de proteína, y una porción de fruta adecuada a la edad. 17) Las especificaciones señaladas para los menús patrón se tomarán como base para los menús de pediatría para los mayores de un (1) año con aporte calórico según edad, considerando la no inclusión de carbohidratos simples e inclusión de dos (2) meriendas que incluya una proteína y una fruta. 18) Menú Patrón: Los menús para alimentación corriente para pacientes serán los mismos para empleados, considerando cambios cuando el caso lo requiera y determinando los componentes del menú tomando en cuenta los hábitos alimentarios y costumbres regionales. (a) Desayuno: Jugo de fruta con alto contenido de vitamina C sin aditivos o fruta natural, Leche descremada, Frijoles o sustitutos, Huevos o sustitutos, Lácteos o derivados de la Leche, Bebida Caliente, Tortilla o sustitutos. (b) Almuerzo: Sopa (Para pacientes), Carne, Arroz o sustituto, Verduras cocidas y ensaladas frescas, Tortilla o sustituto, Refresco natural, Postre. (c) Cena: Carne o sustituto, Frijoles o sustituto, Verduras cocidas, Lácteos y derivados de la leche, Tortilla o sustituto, Bebida fría o caliente (d) Merienda media noche: Carne o sustituto, Frijoles o sustituto, Lácteos y derivados de la leche, Tortilla o sustituto, Bebida fría o caliente. 19) Los componentes del menú patrón serán determinados de acuerdo a las especificaciones de cada dieta. 20) Debe prepararse con las más estrictas medidas de higiene y seguridad siguiendo las normas y requerimientos establecidos para productos alimenticios, utensilios, equipos, higiene personal y área de trabajo. 21) Se debe estipular un área para el proceso de dietas terapéuticas contando con un manual de dieta elaborado por la sección de Alimentación y Dietética del IHSS, el cual será cumplido a cabalidad por la compañía contratada, respetando los derechos de autor. D) **Cantidades Mínimas de Alimentación.** Las cantidades señaladas consideradas listas para servir.

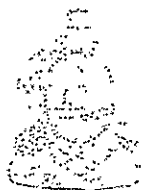


(a) Carne (de res o cerdo): Debe considerarse 4 onzas de carne comestible cocido. La cantidad estipulada debe considerarse independientemente del tipo de corte. Para la preparación en las cuales se requiere carne con hueso, la porción comestible siempre será de 4 onzas. (b) Pollo (servido en porción entera o desmenuzado) 4 onzas de carne comestible cocido (c) Pescado entero: 4 onzas de carne comestible cocido. (d) Pescado filete: 4 onzas de carne comestible cocido (e) Embutidos: 2 onzas (f) Productos de Leche (cuajo): 1 onza (g) Mantequilla: 1 onza (h) Leche fluida descremada: 8 onzas (i) Verduras cocidas: ½ taza y Ensalada fresca: 1 taza (j) Refrescos naturales: 8 onzas (k) Jugo natural: 8 onzas (l) Fruta (porción comestible): 4 onzas (m) Arroz como guarnición: 4 onzas, Pasta como guarnición: 4 onzas, Frijol entero o molidos: 4 onzas, Papa: 4 onzas, Puré de papas: 4 onzas (n) Tortilla de maíz: 3 unidades (3 unidades de 15g cada una) o Pan: 3 unidades 1) En preparaciones combinadas para servir como plato único, se considera el equivalente a la suma de lo establecido en sus componentes, sin modificación de precio. 2) El tipo de preparación determinara los productos a utilizar para dar buena sazón y presentación del plato. 3) Con el fin de unificar criterios, evitar la improvisación y mantener una claridad estándar en las preparaciones, así como la presentación y distribución de los alimentos y asegurar el aporte calórico requerido, EL PROVEEDOR estará obligado a presentar el manual de recetas estandarizadas de cada preparación previamente aprobada por parte la Sección de Alimentación y Dietética del IHSS. 4) EL PROVEEDOR está obligado a presentar los productos 48 horas de anticipación a su uso para revisión y verificación por parte de la sección de Alimentación y Dietética. 5) Las recetas base quedará aprobada y establecida después de (3) tres rotaciones del plato servido para su posterior estandarización e inclusión en el manual. **E) Obligaciones Mínimas** 1) La condición de patrono, será asumida en forma directa y exclusiva por el Oferente, con todas las obligaciones laborales, con el personal que asigne a las labores, objeto de esta licitación, eximiendo completamente y en forma incondicional al IHSS, de toda responsabilidad derivada de las relaciones de trabajo entre el Oferente y sus trabajadores, incluso en caso de accidente de trabajo o enfermedad profesional y enfermedad común. 2) Mantendrá la nómina acreditada, actualizada y permanente del personal requerido los 365 días del año sin excepción alguna, con el fin de garantizar la prestación del servicio ininterrumpidamente según las labores requeridas en el servicio de alimentación, la cual será verificada en la sección de Alimentación y Dietética del IHSS. En cualquier caso deberá informar al IHSS, quien se reserva el derecho de aceptar y rechazar la (s) persona (s) propuesta (s). 3) Exigirá a sus empleados, el control de salud periódica asegurándose que los mismos reciban las tres dosis de Hepatitis B y los refuerzos de TD, Influenza, Rubeola, Sarampión y demás que establezca la Secretaria de Salud y norma institucional, presentándolos a la Sección de Alimentación y Dietética. 4) Acreditará que el personal a contratar para prestar los servicios no haya sido encausado o procesado por delitos penales o policiales, documentos que deberán actualizarse cada seis (6) meses. 5) Coordinará con la Sección de Alimentación y Dietética del IHSS, para la Supervisión Técnica y Control de Calidad del servicio, comprometiéndose a cumplir con todas las recomendaciones que el personal del IHSS efectúe apegadas a estas bases de la contratación directa, preguntas y respuestas dadas durante el proceso, los documentos que formen parte de la oferta adjudicada en todos sus aspectos y el contrato que se firme entre el Instituto y el oferente, con el objeto de garantizar el buen funcionamiento del servicio. 6) Todos los empleados del Oferente adjudicado estarán obligados a cumplir los Reglamentos, Normas y Procedimientos de la INSTITUCIÓN, con el fin de mantener la disciplina interna y sobre todo el respeto a los derechos de los empleados y pacientes del Instituto. 7) El Oferente adjudicado se compromete a que su personal de Servicio esté debidamente uniformado y porte su carné de identificación, además uso de delantales, gorros, guantes, mascarillas y zapatos cerrados tacón chato para todo el personal que permanece en las instalaciones del servicio de alimentación. 8) Deberá llevar un control de los alimentos entregados a los derechos habientes hospitalizados por cada sala de Hospitalización. Dicho listado será firmado por el jefe de sala de cada servicio lo cual será entregado para su control y custodia a la sección de Alimentación y Dietética del IHSS. 9) El Oferente se compromete a presentar en los primeros cinco (05) de cada mes o el día siguiente hábil, un informe de los servicios prestados para efectos del pago. 10) Una vez recibido los servicios se procederá a la supervisión de productos respectivos por parte del personal de Alimentación y Dietética del Hospital quien realizará informe de supervisión indicando la conformidad por los servicios alimenticios recibidos. 11) La sección de





Alimentación y Dietética anexará los documentos de supervisión a la administración del hospital para ser verificado para efectos de validación de orden de pago. 12) La orden de pago deberá coincidir con el documento de supervisión del personal de Alimentación y Dietética del IHSS. 13) El Oferente está obligado a inscribir a todo su personal en el IHSS sin excepción al tipo de contrato que se establezca con su personal (Artículo 20 del Reglamento General de la Ley del Seguro Social). 14) El Oferente deberá garantizar que los equipos, productos y suministros que ofrece sean libres de defecto de fabricación, material y mano de obra y que cumplen con todos los requisitos del pliego de condiciones. 15) El Oferente se obliga a entregar los alimentos en cada cama de hospitalización y unidad de trabajo de acuerdo a los horarios establecidos. 16) El Oferente deberá presentar con 10 días de anticipación el menú mensual que deberá preparar, el cual será revisado y aprobado por la Sección de Alimentación y Dietética de cada Hospital del IHSS, que deberá aprobar el mismo cinco (5) días antes del inicio del mes, el silencio de esta sección deberá interpretarse como aceptación tácita. 17) Todo personal deberá realizar la inducción al cargo hospitalario a desempeñar previo a iniciar operaciones. 18) El Oferente se compromete a mantener la orientación técnica y capacitación continua específica a todo su personal. En caso de cambios debidamente aprobados por el IHSS deberá hacer constar que el mismo posee la inducción necesaria para que el servicio que presta mantenga los estándares de calidad exigidos. 19) El Oferente será responsable de la recolección y manejo de la basura que se origina en la cocina y dispondrá de los medios necesarios y adecuados para el traslado diario de la misma al lugar indicado por la Alcaldía Municipal. El IHSS destinara dentro del Hospital un área para la recolección de basura bajo especificaciones de higiene ambiental (aislada del servicio de alimentación, que permita el vaciado y limpieza adecuada). El traslado de la basura deber ser en bolsas o recipiente debidamente cerrados para evitar esparcir los desechos durante el transporte hasta su destino final. 20) Los basureros dispuestos a cada cocina deberán ser higienizados en forma periódica y deberán permanecer continuamente tapados. El mantenimiento del depósito o área destinada a los desechos estará a cargo del oferente. 21) El Oferente se compromete a llevar una bitácora en la cual los empleados autorizados del IHSS y del Oferente harán las anotaciones y observaciones sobre el cumplimiento o incumplimiento del contrato o sobre cualquier hecho relevante que afecte la prestación del servicio. 22) Se compromete a imprimir las etiquetas de alimentación por sala del hospital, para lo cual deberá imprimir las viñetas y luego procederá a etiquetar las bandejas para la entrega de los pacientes. 23) El oferente se compromete a realizar la limpieza de trampas de grasa y red de conducción de manera sistemática o las veces que sea necesaria para garantizar una correcta escurridad de las aguas servidas que se depositen en las cajas. **F. Monitoreo.** 1) EL PROVEEDOR se compromete a realizar encuesta de opinión conjuntamente con el personal de la Sección de Alimentación y Dietética para mantener una evaluación periódica (mínimo dos veces por año) para conocer las inquietudes de los usuarios y hacer análisis de la aceptación del servicio. 2) Proveer al contratante información, aclaraciones y explicaciones sobre las actividades de administración y provisión de la prestación de los servicios de alimentos necesarios para la evaluación. 3) Realizar conjuntamente con el IHSS, inspecciones en el área de cocina, despensa, bodegas para alimentos y en la distribución de alimentación, con el propósito de garantizar su cumplimiento y eficiencia. 4) Si por alguna razón un alimento no es tolerado por un paciente deberá sustituirlo por otro de similar valor nutritivo sin que aumente el precio por sustitución. 5) Será obligación DEL PROVEEDOR, mantener en bodega con 48 horas de anticipación, los componentes necesarios para el cumplimiento de los menús. 6) La distribución de los alimentos para pacientes deberá ser efectuada en carros térmicos, debidamente identificada con las tarjetas que corresponda según la norma establecida (tarjeta impresa con logo del IHSS y nombre de la unidad hospitalaria; las que serán elaboradas exclusivamente para uso del mismo e impresas por el proveedor de servicios). 7) La papelería que corresponda a procedimientos internos del servicio de la alimentación será suministrada por la compañía contratada, de acuerdo con especificaciones establecidas por la Sección de Alimentación y Dietética. 8) Vajilla: Se requiere que la empresa preste el servicio de alimentación con vajilla desechable de calidad aceptable para su uso seguro en la industria de alimentos tales como PETE, HDPE, LDPE, Y PP y que cumplan las siguientes características: (a) Soperas de Material resistente a altas temperaturas, duradera y desechables con capacidad de 16 y 32 onzas con tapadera de alta calidad, resistente y duradera, ayude a evitar derrames y permita un cierre óptimo. (b) Bandejas en forma cuadrada con tapadera



y división, resistente y duraderas y desechable para comidas secas de tamaño 7x7", 8x8" y 9x9". (c) Tenedor, cuchillo, cuchara y cucharilla (resistentes) (d) Servilletas desechables de tamaño 33 x 33 cm. (e) Vasos desechables, resistente a alta temperatura, material duradero con tapadera plástica que evite derrame de líquidos con apertura para colocar removedor y dejar salir el vapor en bebidas calientes y tapaderas plásticas que evite derrame de líquidos con apertura para pajilla en bebidas frías de 4,6,8,10, 12 y 16 onzas. (f) Envases plástico desechable con tapadera de 1 onza para condimentos, salsas, aderezos, entre otros. (g) Azafates antideslizantes. 9) EL PROVEEDOR deberá tener previsión de reserva de vajilla correspondiente al 30% de las cantidades promedios de atención diaria para reposición inmediata de piezas dañadas. 10) Utensilios mínimos a considerar: (a) Ollas de diferente volumen (con mango y sin mango) 1, 2, 4, 6, 10, 15, 20 y 50 litros (b) Freidoras de diferentes diámetros 18, 30 cm (c) Cacerolas con tapadera de diferentes volúmenes 18, 30, 60 cm (d) Mesas metálicas de acero inoxidable de 8"x 30"x 35" (e) Hachas medianas para picado de carne (f) Cuchillos para carnes, vegetales, frutas, panes y otros 6 c/u (g) Cucharas y trinchas de acero inoxidable para preparación y servicio de alimentos 16 c/u (h) Coladores grandes y medianos para cocina corriente 6 c/u (i) Coladores pequeños para cocina de dieta 8, 16, 24 cm de diámetro 6 c/u (j) 8 Espátulas grandes de acero inoxidable (k) 8 Ralladores (l) 6 Escurridores grandes (m) 3 Abre latas eléctricas (n) 2 Waflera industrial (ñ) Picheles medidores de diferentes volúmenes 1,2,4 litros – 4 c/u (o) 4 Juegos de tazas medidoras (p) Cucharones de 4 y 8 onzas 12 c/u (q) Pinzas para servir ensaladas y pastas grandes y medianas 6 c/u (r) 3 Cafeteras eléctricas para 60 tazas (s) Bandejas de diferente tamaño y profundidad (t) Bandejas para Baño María 8 c/u (u) 6 Contenedores plásticos profundos para lavado y desinfección de verduras y frutas (v) 6 Recipientes grandes secos con tapadera (w) 10 pares de Guantes aislantes (x) Mantas de cocina, toallas de cocina, limpiones (y) Basureros plásticos grandes con tapadera de apertura de pedal, para recolección interior. G) **Equipo Mínimo.** El proveedor contratado deberá poseer el equipamiento de cocina necesario para que el servicio de alimentación sea cumplido en tiempo y forma. Deberá presentar en su oferta una carta compromiso describiendo el equipo que va a utilizar para brindar el servicio en el caso de ser adjudicado, indicando para cada implemento el tipo, volumen o capacidad y el número de unidades a ser utilizadas. Sin embargo, se detalla a continuación el listado del equipo mínimo que deberá ser presentado en la oferta: (a) Conservador para congelamiento (cuarto frío), propiedad de IHSS solamente área física (b) Conservador para mantenimiento en frío (cuarto frío), propiedad del IHSS solamente área física. (c) Cuatro (4) Estufas industriales con 4 quemadoras (eléctricas o gas). (d) Dos (2) Freidoras industrial (capacidad mínima 50 porciones de pollo) (e) Dos (2) Hornos industriales de 5 a 7 parrillas con patas y rodos especiales (f) Dos (2) Planchas para asados (44x22 pulgadas) (g) Un (1) Cubicador de vegetales industrial (h) Dos (2) Extractores de jugo industrial (i) Dos (2) Licuadoras industriales (j) Cuatro (4) Licuadoras de mesa (para cocina de dietas especiales) (k) Una (1) Batidora Industrial (l) Ocho (8) Carros Transportadores térmicos de alimentación (mínimo 30 bandejas) (m) Dos (2) Báscula de Pie (para bodega) (n) Seis Balanzas con capacidad de 2 libras escala en onzas y gramos. 1) Queda entendido que el IHSS previo al inicio de la prestación del servicio se reserva el derecho de verificar el inventario del equipo disponible. 2) Previo a la instalación del PROVEEDOR al que se adjudique el contrato, se deberá levantar inventario físico por parte del Departamento de Bienes del IHSS con el acompañamiento del Representante Legal del PROVEEDOR y la Sección de Alimentación y Dietética. Una vez descritos y detallados los activos encontrados los mismos quedaran bajo la responsabilidad y custodia del PROVEEDOR. Los cuales al finalizar el contrato deberán ser entregados en las mismas condiciones reservándose el "INSTITUTO" El derecho a rebajar de la liquidación el costo de aquellos que hayan sido desafiados. H) **Recurso Humano.** El proveedor deberá mantener el recurso humano mínimo técnico, operativo y profesional con el cual debe contar diariamente, los 365 días del año, durante la vigencia del contrato para prestar el servicio de alimentación en el hospital para garantizar la continuidad del servicio. Todo el personal deberá: Estar uniformado e identificado. Contar con exámenes médicos vigentes. Tener esquema de vacunación actualizado. Recibir capacitación permanente. Cumplir las normas de bioseguridad. Estar afiliado al IHSS conforme a la legislación vigente.



#	HOSPITAL DE ESPECIALIDADES	HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE
a.	Cuatro (4) Supervisores Técnico o su equivalente:	Cuatro (4) Supervisores Técnico o su equivalente:

	Experiencia mínima de un (1) año en el manejo de personal y en servicio de Alimentación.	Experiencia mínima de un (1) en el manejo de personal y en servicio de Alimentación.
	Deberá asignarse dos (2) supervisores en cada turno que cubran sala Hospitalaria.	Deberá asignarse dos (2) supervisores en cada turno que cubran sala Hospitalaria.
b.	Un (1) Licenciado (s) en Nutrición y Dietética Certificado por el Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Honduras, presentando su debida solvencia de colegiación.	Un (1) Licenciado (s) en Nutrición y Dietética Certificado por el Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Honduras, presentando su debida solvencia de colegiación.
	Experiencia mínima de un (1) año en dirección y manejo Hospitalario; deberá asignarse un licenciado con presencia física en el servicio de alimentación ocho (8) horas diarias.	Experiencia mínima de un (1) año en dirección y manejo Hospitalario; deberá asignarse un licenciado con presencia física en el servicio de alimentación ocho (8) horas diarias.
c.	Cuatro (4) cocineros de dietas corrientes:	Dos (2) cocineros de dietas corrientes:
	Diploma de cocinero o su equivalente en Honduras	Diploma de cocinero o su equivalente en Honduras
	Experiencia mínima de un (1) año en la preparación de alimentos para un servicios de alimentación (para más de 10 personas)	Experiencia mínima de un (1) año en la preparación de alimentos para un servicios de alimentación (para más de 10 personas)
	Deberá asignar dos (2) cocineros para cada turno.	Deberá asignar un (1) cocinero para cada turno.
d.	Cuatro (4) Cocineros de dietas especiales o su equivalente.	Dos (2) Cocineros de dietas especiales o su equivalente.
	Diploma de cocinero o su equivalente reconocido en Honduras.	Diploma de cocinero o su equivalente reconocido en Honduras.
	Experiencia mínima de un (1) año en la preparación de alimentos para un servicio de alimentación (para más de 10 personas) con manejo e interpretación de recetas especiales.	Experiencia mínima de un (1) año en la preparación de alimentos para un servicio de alimentación (para más de 10 personas) con manejo e interpretación de recetas especiales.
	Se deberá asignar un (2) cocinero para cada turno.	Se deberá asignar un (1) cocinero para cada turno.
e.	Dos (2) Ayudantes de cocineros de dietas especiales:	Dos (2) Ayudantes de cocineros de dietas especiales:
	Experiencia mínima de un (1) año en el manejo y preparación de alimentos.	Experiencia mínima de un (1) año en el manejo y preparación de alimentos.
	Educación primaria completa	Educación primaria completa
	Deberá asignarse dos (1) (en cada turno)	Deberá asignarse dos (1) (en cada turno)
f.	Dos (2) Ayudantes de cocinero de alimentación corriente:	Dos (2) Ayudantes de cocinero de alimentación corriente:
	Experiencia mínima de (1) un año en el manejo y preparación de los alimentos.	Experiencia mínima de (1) un año en el manejo y preparación de los alimentos.
	Educación primaria completa.	Educación primaria completa.
	Deberá asignarse uno (1) en cada turno	Deberá asignarse uno (1) en cada turno
g.	Catorce (14) Distribuidores de alimentos, con experiencia mínima de un (1) año.	Doce (12) Distribuidores de alimentos, con experiencia mínima de un (1) año.
	Deberá asignar siete (7) en cada turno.	Deberá asignar seis (6) en cada turno.
h.	Personal complementario:	Personal complementario:
	El oferente deberá considerar en su oferta personal adicional al requerido en los puntos anteriores con el fin de que el mismo sirva de apoyo para la prestación del servicio en las más óptimas condiciones como ser:	El oferente deberá considerar en su oferta personal adicional al requerido en los puntos anteriores con el fin de que el mismo sirva de apoyo para la prestación del servicio en las más óptimas condiciones como ser:
	Un (1) Asistente Administrativo: Perito Mercantil y Contador Público	Un (1) Asistente Administrativo: Perito Mercantil y Contador Público
	Dos (2) Encargados de bodega, uno para cada turno	Dos (2) Encargados de bodega, uno para cada turno
	Un (1) Auxiliar de bodega	Un (1) Auxiliar de bodega

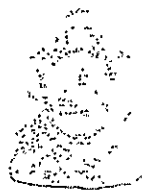
Tres (3) Auxiliares de aseo general con Educación primaria completa (Saber Leer y Escribir)

Tres (3) Auxiliares de aseo general con Educación primaria completa (Saber Leer y Escribir)

I) Espacio físico: EL INSTITUTO pondrá a disposición de EL PROVEEDOR, durante la vigencia del presente Contrato, las áreas físicas destinadas a la prestación del servicio de alimentación hospitalaria en el Hospital de Especialidades y el Hospital Regional del Norte, las cuales serán entregadas en condiciones aptas para su funcionamiento, debidamente acondicionadas, iluminadas y apropiado para la preparación de los alimentos. A partir de la entrega formal de dichas instalaciones, EL PROVEEDOR será responsable de su adecuada administración, conservación, limpieza, mantenimiento y correcto uso, así como de los daños ocasionados por acción u omisión de su personal. Al finalizar la relación contractual, EL PROVEEDOR deberá devolver las instalaciones en las mismas condiciones en que fueron recibidas, salvo el desgaste normal derivado de su uso, respondiendo por cualquier deterioro atribuible a negligencia, mal uso o falta de mantenimiento.

#	HOSPITAL DE ESPECIALIDADES	HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE
a.	Área de cocina (189.33 m ²)	Área de cocina (160 m ²)
b.	Despensa y bodegas para alimentos (54.52 m ²)	Despensa y bodegas para alimentos (145.54 m ²)
c.		Área administrativa (37.87 m ²)

J) Consumo de servicios públicos. Los costos derivados del consumo de los servicios utilizados para la prestación del servicio de alimentación serán asumidos por EL PROVEEDOR, conforme a las siguientes condiciones: (a) Agua potable: El proveedor instalará un medidor de agua certificado por la autoridad competente (SANAA o Aguas de San Pedro), asumiendo el costo del consumo mensual conforme a la lectura del medidor o la factura correspondiente. La Gerencia Administrativa del Hospital notificará mensualmente el consumo para que el valor respectivo sea deducido del pago correspondiente. (b) Energía eléctrica: **El proveedor instalará medidores certificados por la Empresa Nacional de Energía Eléctrica (ENEE)**, siendo responsable del pago del consumo registrado, el cual será deducido del pago mensual previa notificación de la Gerencia Administrativa del Hospital. (c) Planta eléctrica de emergencia: **Cuando el servicio sea suministrado mediante la planta eléctrica del Hospital**, el consumo será calculado de forma proporcional y deducido del pago mensual correspondiente. (d) **Gas Licuado de Petróleo (GLP):** El suministro y consumo de gas utilizado en los equipos de cocina será de exclusiva responsabilidad de EL PROVEEDOR. (e) Vapor: Cuando el servicio de vapor sea proporcionado por las instalaciones del Hospital, su consumo será prorrateado mensualmente con base en la bitácora de horas de funcionamiento llevada por el personal de calderas y el costo del combustible utilizado. (f) **Sistema de almacenamiento de agua:** EL PROVEEDOR deberá instalar y mantener un sistema de almacenamiento de agua con capacidad mínima de **dos mil quinientos (2,500) litros**, destinado a garantizar la continuidad del servicio durante interrupciones del suministro de agua potable o situaciones de emergencia, evitando cualquier afectación en la preparación y distribución de alimentos. **K) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL MANEJO DE DESECHOS.** EL PROVEEDOR será responsable de la recolección, clasificación, almacenamiento temporal, transporte interno y disposición final de los desechos sólidos generados durante la prestación del servicio de alimentación, observando estrictamente las normas sanitarias, ambientales y de bioseguridad vigentes. Para tal efecto deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes condiciones: (a) Transportar diariamente los residuos hasta el sitio de disposición autorizado por la autoridad municipal competente. (b) Utilizar recipientes y bolsas resistentes, debidamente cerrados y rotulados, evitando derrames, contaminación o dispersión de residuos durante su traslado. (c) Mantener permanentemente higienizados los recipientes para basura, los cuales deberán permanecer tapados y ubicados en áreas destinadas exclusivamente para ese fin. (d) Ejecutar la limpieza, desinfección y mantenimiento del área destinada al almacenamiento temporal de residuos. (e) Coordinar con la Administración del Hospital la ubicación de los depósitos de residuos y los recorridos internos para su traslado, garantizando que dichos procesos no interfieran con las áreas de preparación, almacenamiento y distribución de



alimentos. L) VISITA TÉCNICA. Los interesados podrán realizar visitas técnicas a las instalaciones del Hospital de Especialidades y del Hospital Regional del Norte, con el propósito de conocer las áreas destinadas a la prestación del servicio, verificar la infraestructura disponible, el estado de las cocinas, bodegas, despensas, áreas de preparación, flujos operativos, equipos, mobiliario y demás condiciones necesarias para la adecuada formulación de su oferta. La realización de la visita técnica tendrá como finalidad que los oferentes conozcan plenamente las condiciones físicas y operativas del servicio, sin que posteriormente puedan alegar desconocimiento de las mismas como justificación para el incumplimiento de las obligaciones contractuales. **CLÁUSULA NOVENA: VALOR DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.** El valor de los servicios de alimentación objeto del presente contrato será el correspondiente a los precios unitarios adjudicados para cada tipo de ración alimentaria, los cuales

Descripción de los Servicios del Hospital Regional del Norte	Precio Unitario	Proporción	Total	Descuento Ofertado (%)	Valor de Descuento	Nuevo Precio Unitario	Monto Demérito Adjudicado
Desayuno Niños < 1 año	L50.00	1,344	L67,200.00	25.00%	L336.00	L49.75	L66,864.00
Desayuno Niños < 1 a 5 años	L60.00	5,916	L354,960.00	0.30%	L1,774.80	L59.70	L353,185.20
Desayuno Niños de 6-10 años	L60.00	4,248	L254,880.00	0.30%	L1,240.40	L59.70	L253,605.60
Desayuno Mayores de 10 años	L100.00	7,860	L786,000.00	0.50%	L3,930.00	L99.50	L782,070.00
Almuerzo Niños < 1 año	L50.00	1,404	L70,200.00	0.25%	L351.00	L49.75	L69,849.00
Almuerzo Niños < 1 a 5 años	L70.00	6,192	L433,440.00	0.35%	L2,167.20	L69.65	L431,272.80
Almuerzo Niños < 6 a 10 años	L70.00	4,488	L314,160.00	0.35%	L1,570.80	L69.65	L312,589.20
Almuerzo Niños < mayores de 10 años	L113.00	8,244	L931,572.00	0.57%	L4,657.86	L112.44	L926,914.14
Cena niños < 1 año	L50.00	1,296	L64,800.00	0.25%	L324.00	L49.75	L64,476.00
Cena niños < 1 a 5 años	L70.00	5,592	L391,440.00	0.35%	L1,957.20	L69.76	L389,482.80
Cena niños 6-10 años	L70.00	4,044	L283,080.00	0.35%	L1,415.40	L69.65	L281,664.60
Cenas niños mayores de 10 años	L100.00	7,656	L765,600.00	0.50%	L3,828.00	L99.50	L761,772.00
Líquidos Claros niños > 1-5 años	L55.00	84	L4,620.00	0.28%	L23.10	L54.73	L4,596.90
Líquidos Claros niños > 6-10 años	L55.00	60	L3,300.00	0.28%	L16.50	L57.73	L3,283.50
Líquidos claros niños mayores de 10	L75.00	120	L9,000.00	0.38%	L45.00	L74.63	L8,955.00
Formulas de 1-5 años	L110.00	360	L39,600.00	0.55%	L198.00	L109.45	L39,402.00
Formulas de 6-10 años	L110.00	252	L27,720.00	0.55%	L138.60	L109.45	L27,581.40
Formulas mayores de 10 años	L110.00	516	L56,760.00	0.55%	L283.80	L109.45	L56,476.20
Desayuno adultos	L100.00	89,784	L8,978,400.00	0.50%	L44,892.00	L99.50	L8,933,508.00
Almuerzo adultos	L113.00	89,100	L10,068,300.00	0.57%	L50,341.50	L112.44	L10,017,958.50
Cena adultos	L100.00	86,160	L8,616,000.00	0.50%	L399.00	L99.50	L8,572,920.00
Líquidos claros adultos	L70.00	1,140	L79,800.00	0.35%	L2,620.20	L69.65	L79,401.00
Formulas	L110.00	4,764	L524,040.00	0.55%	L23,760.00	L109.45	L521,419.80
Desayuno empleados	L100.00	47,520	L4,752,000.00	0.50%	L50,273.70	L99.50	L4,728,240.00
Almuerzo empleados	L113.00	88,980	L10,054,740.00	0.57%	L32,754.00	L112.44	L10,004,466.30
Cena empleados	L100.00	65,508	L6,550,800.00	0.50%	L16,632.00	L99.50	L6,518,046.00
Merienda	L70.00	47,520	L3,326,400.00	0.35%	L11,642.40	L69.76	L3,309,768.00
Total Subtotal Lote N.1		580,152	L57,808,812.00		289,044.06		L57,519,767.94



constituyen la base para la facturación y el pago de los servicios efectivamente prestados por EL PROVEEDOR, conforme a las necesidades del INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS) y de acuerdo con el siguiente detalle:

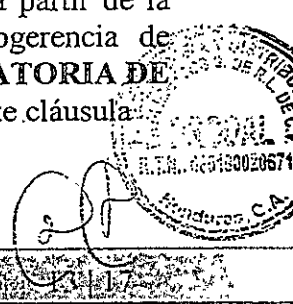
Descripción de los Servicios de Hospital de Especialidades	Precio Unitario	Proyección	Total	Descuento (Porcentaje)	Valor del Descuento	Antes de Pagar (Unitario)	Antes de Pagar (Total)
Desayuno Niños < 1 año	L50.00	1,093	L54,650.00	0.25%	L273.25	L49.75	L54,376.75
Desayuno Niños < 1 a 5 años	L60.00	5,154	L309,240.00	0.30%	L1,546.20	L59.70	L307,693.80
Desayuno Niños < 6 a 10 años	L60.00	3,911	L234,660.00	0.30%	L1,173.30	L59.70	L233,486.70
Desayuno Mayores de 10 años	L80.00	6,261	L500,880.00	0.40%	L2,504.40	L79.60	L498,375.60
Almuerzo Niños < 1 año	L50.00	1,058	L52,900.00	0.25%	L264.50	L49.75	L52,635.50
Almuerzo Niños < 1 a 5 años	L70.00	5,194	L363,580.00	0.35%	L1,817.90	L69.65	L361,762.10
Almuerzo Niños < 6 a 10 años	L70.00	3,879	L271,530.00	0.35%	L1,357.65	L69.65	L270,172.35
Almuerzo Niños < mayores de 10 años	L110.00	5,965	L656,150.00	0.55%	L3,280.75	L109.45	L652,869.25
Cena Niños < 1 año	L50.00	957	L47,850.00	0.25%	L239.25	L49.75	L47,610.75
Cena Niños < 1 a 5 años	L70.00	4,612	L322,840.00	0.35%	L1,614.20	L69.65	L321,225.80
Cena Niños de 6-10 años	L70.00	3,517	L246,190.00	0.35%	L1,230.95	L69.65	L244,959.05
Cena Niños mayores de 10 años	L90.00	5,700	L513,000.00	0.45%	L2,565.00	L89.55	L510,435.00
Líquidos Claros 1 año	L55.00	4	L220.00	0.28%	L1.10	L54.73	L218.90
Líquidos Claros 1 a 5 años	L55.00	224	L12,320.00	0.28%	L61.60	L54.73	L12,258.40
Líquidos Claros niños > 6-10 años	L55.00	273	L15,015.00	0.28%	L75.08	L54.73	L14,939.92
Líquidos Claros niños mayores de 10	L75.00	506	L37,950.00	0.38%	L189.75	L74.63	L37,760.25
Formulas Polimérica Pediátrica 1-5 años	L110.00	290	L31,900.00	0.55%	L159.50	L109.45	L31,740.50
Formulas Polimérica Pediátrica 6-10 años	L110.00	449	L49,390.00	0.55%	L246.95	L109.45	L49,143.05
Formulas Polimérica Pediátrica 10-18 años	L110.00	207	L22,770.00	0.55%	L113.85	L109.45	L22,656.15
Desayuno Adultos	L80.00	87,445	L6,995,600.00	0.40%	L34,978.00	L79.60	L6,960,622.00
Almuerzo Adultos	L110.00	88,156	L9,697,160.00	0.55%	L48,485.80	L109.45	L9,648,674.20
Cena Adultos	L90.00	84,689	L7,622,010.00	0.45%	L38,110.05	L89.55	L7,583,899.95
Líquidos Claros Adultos	L70.00	8,743	L612,010.00	0.35%	L3,060.05	L69.65	L608,949.95
Formulas Polimérica Adulto	L110.00	7,333	L806,630.00	0.55%	L4,033.15	L109.40	L802,596.85
Desayuno Empleados	L80.00	51,766	L4,141,280.00	0.40%	L20,706.40	L79.60	L4,120,573.60
Almuerzo Empleados	L110.00	122,403	L13,464,330.00	0.55%	L67,321.65	L109.45	L13,397,008.35
Cena Empleados	L90.00	89,569	L8,061,210.00	0.45%	L40,306.05	L59.55	L8,020,903.95
Merienda	L70.00	51,766	L3,623,620.00	0.35%	L18,118.10	L69.65	L3,605,501.90
Total Subtotal Lote 2		641,124	L58,766,885.00		L293,834.43		L58,473,050.57

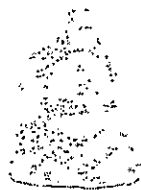
GRATIS TOTAL (CONTENIDO EN LOTE 2)

CLÁUSULA DÉCIMA: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO. El oferente que contrate con la administración deberá presentar una Garantía de Cumplimiento del contrato, en original equivalente al quince por ciento (15%) de monto contractual, con una vigencia de tres (3) meses después del plazo previsto para la prestación total de los servicios o la entrega total de bienes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: GARANTIA DE CALIDAD. El oferente de igual forma deberá presentar una Garantía de Calidad, en original en un plazo de hasta 10 días calendario después de la recepción provisional final de los productos, equivalente al cinco por ciento (5%) del monto total de los productos recibidos, con una vigencia de 1 año contado a partir de la recepción provisional final. Estas garantías deben ser presentadas en la Subgerencia de Suministros, Materiales y Compras.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: OBLIGATORIA DE LAS GARANTIAS. Todos los documentos de garantía deberán contener la siguiente cláusula:

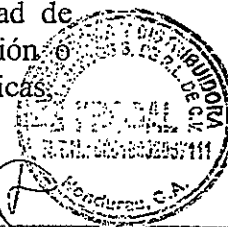




obligatoria: "LA PRESENTE GARANTÍA ES SOLIDARIA, INCONDICIONAL, IRREVOCABLE Y DE REALIZACIÓN AUTOMÁTICA, DEBIENDO SER EJECUTADA POR EL VALOR TOTAL DE LA MISMA, AL SIMPLE REQUERIMIENTO DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS), ACOMPAÑADA DE LA RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA CORRESPONDIENTE, SIN NECESIDAD DE TRÁMITES PREVIOS AL MISMO SIN PERJUICIO DE LOS AJUSTES QUE PUDIERAN HABER, SI FUERE EL CASO, QUE SE HARAN CON POSTERIORIDAD A LA ENTREGA DEL VALOR TOTAL. QUEDANDO ENTENDIDO QUE ES NULA CUALQUIER CLÁUSULA QUE CONTRAVENGA LO ANTERIOR. LA PRESENTE TENDRÁ CARÁCTER DE TÍTULO EJECUTIVO Y SU CUMPLIMIENTO SE EXIGIRÁ POR LA VÍA DE APREMIO. SOMETIÉNDOSE EXPRESAMENTE A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL DEPARTAMENTO DE FRANCISCO MORAZÁN." **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR.** Además de las obligaciones establecidas en los Documentos Base de la Contratación, la oferta presentada y las demás estipulaciones del presente Contrato, EL PROVEEDOR se obliga: (a) Prestar el servicio de alimentación hospitalaria de manera continua, eficiente, oportuna e ininterrumpida durante toda la vigencia del contrato, garantizando su disponibilidad los trescientos sesenta y cinco (365) días del año, incluyendo fines de semana, días feriados, jornadas extraordinarias y situaciones de emergencia. (b) Elaborar, preparar, transportar, distribuir y servir los alimentos en cada cama hospitalaria y unidad de trabajo conforme a las especificaciones técnicas, normas nutricionales, sanitarias, bromatológicas y de inocuidad alimentaria establecidas por el IHSS, la Secretaría de Salud y demás autoridades competentes. (c) Cumplir estrictamente con los menús, dietas terapéuticas, requerimientos calóricos, porciones, horarios y prescripciones médicas autorizadas por la Sección de Alimentación y Dietética del Instituto. (d) Utilizar exclusivamente materias primas, alimentos e insumos aptos para consumo humano, frescos, de primera calidad, con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento vigente y debidamente almacenados, conservados y transportados conforme a la normativa sanitaria aplicable. (e) Garantizar que todo el personal asignado a la ejecución del contrato cuente con la experiencia, formación y certificaciones necesarias, así como con los exámenes médicos, vacunas, permisos sanitarios y demás requisitos exigidos por la legislación vigente. (f) Dotar permanentemente a su personal del uniforme reglamentario, equipo de protección personal, carné de identificación institucional y demás implementos necesarios para el desempeño seguro de sus funciones. (g) Mantener en óptimas condiciones de limpieza, desinfección, higiene, mantenimiento y funcionamiento todas las áreas, equipos, utensilios, vehículos, cámaras de refrigeración y demás bienes utilizados para la prestación del servicio. (h) Cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los procedimientos de higiene, manipulación de alimentos, control de temperatura, cadena de frío, trazabilidad e inocuidad alimentaria establecidos por la legislación nacional y las normas internas del IHSS. (i) Designar un representante administrativo y un nutricionista responsable, quienes fungirán como enlace permanente con la Sección de Alimentación y Dietética del Instituto para atender cualquier requerimiento relacionado con la ejecución del contrato. (j) Sustituir inmediatamente cualquier alimento, preparación, insumo o producto que no reúna las condiciones de calidad, inocuidad, presentación, valor nutricional o tolerancia requeridas, sin costo adicional para el Instituto. (k) Atender las observaciones, recomendaciones y requerimientos formulados por el Administrador del Contrato y la Sección de Alimentación y Dietética implementando de inmediato las acciones correctivas correspondientes. (l) Presentar oportunamente los informes, reportes estadísticos, controles de producción, registros de distribución, controles de temperatura, registros sanitarios y demás documentación que le sea requerida por el Instituto. (m) Permitir en cualquier momento las inspecciones, supervisiones, auditorías técnicas, sanitarias, financieras o administrativas que practique el Instituto Hondureño de Seguridad Social o cualquier autoridad competente. (n) Mantener vigentes durante toda la ejecución contractual las garantías exigidas, así como las licencias, permisos, registros sanitarios, autorizaciones y demás documentos habilitantes necesarios para la prestación del servicio. (o) Asumir exclusivamente todas las obligaciones laborales, previsionales, tributarias, fiscales, de seguridad social y de cualquier otra naturaleza respecto del personal contratado para la ejecución del presente Contrato, liberando al Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS) de cualquier reclamación, demanda o responsabilidad

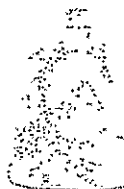


derivada de la relación laboral existente entre el proveedor y sus trabajadores. (p) Responder por los daños, perjuicios o afectaciones ocasionadas al Instituto o a terceros como consecuencia de negligencia, incumplimiento contractual, suministro de alimentos en mal estado o cualquier actuación atribuible al proveedor o a su personal. (q) Mantener absoluta confidencialidad respecto de toda la información clínica, administrativa, financiera o institucional a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del presente Contrato, aun después de su terminación. (r) No ceder, transferir, subcontratar ni delegar total o parcialmente las obligaciones derivadas del presente Contrato sin autorización previa, expresa y por escrito del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS). (s) Cumplir con todas las disposiciones contenidas en la Ley de Contratación del Estado, su Reglamento, las Disposiciones Generales del Presupuesto vigentes, la normativa sanitaria aplicable, los Documentos Base, la oferta adjudicada y las demás normas que regulan la ejecución del presente Contrato. (t) Responder íntegramente por cualquier incumplimiento de las obligaciones contractuales, sin perjuicio de la aplicación de multas, ejecución de garantías, resolución administrativa del contrato y demás acciones legales que correspondan conforme a la legislación vigente. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: OBLIGACIONES DEL IHSS.** Sin perjuicio de las demás obligaciones establecidas en la Ley de Contratación del Estado, su Reglamento y el presente Contrato, EL INSTITUTO se obliga: (a) Pagar a EL PROVEEDOR el valor del presente Contrato en la forma, plazo y condiciones establecidas en la Cláusula correspondiente, previa acreditación de la efectiva prestación del servicio, recepción a satisfacción y cumplimiento de los requisitos administrativos, legales, financieros y tributarios exigidos para el trámite de pago. (b) Designar un **Administrador del Contrato**, quien será responsable de supervisar, verificar y dar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales, así como de emitir las certificaciones e informes que correspondan. (c) Facilitar a EL PROVEEDOR, cuando resulte necesario para la adecuada ejecución del contrato, el acceso a las instalaciones donde se prestará el servicio, de conformidad con las normas institucionales de seguridad, control de ingreso y bioseguridad. (d) Coordinar, a través de la Sección de Alimentación y Dietética, la programación de los menús, dietas terapéuticas, requerimientos nutricionales, modificaciones y demás lineamientos técnicos necesarios para la correcta prestación del servicio. (e) Comunicar oportunamente a EL PROVEEDOR cualquier modificación en la cantidad de raciones, dietas especiales, horarios de distribución o cualquier otra circunstancia que incida directamente en la prestación del servicio. (f) Supervisar permanentemente la calidad, cantidad, oportunidad e inocuidad del servicio prestado, verificando el cumplimiento de las especificaciones técnicas, condiciones contractuales y demás obligaciones asumidas por EL PROVEEDOR. (g) Notificar por escrito a EL PROVEEDOR cualquier incumplimiento detectado durante la ejecución del contrato, otorgando, cuando legalmente proceda, el plazo correspondiente para su corrección, sin perjuicio de la aplicación de las multas, sanciones o medidas previstas en la legislación aplicable y en el presente Contrato. (h) Recibir los servicios contratados cuando éstos hayan sido prestados de conformidad con las especificaciones técnicas, condiciones de calidad y demás estipulaciones establecidas en el presente Contrato. (i) Brindar a EL PROVEEDOR, por medio de las dependencias competentes, la información técnica indispensable para la correcta ejecución del servicio, sin que ello implique trasladar responsabilidades propias del PROVEEDOR. (j) Tramitar, cuando corresponda, las modificaciones contractuales que resulten necesarias durante la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley de Contratación del Estado, su Reglamento y demás normativa aplicable. (k) Aplicar las medidas administrativas, contractuales y legales que correspondan en caso de incumplimiento por parte de EL PROVEEDOR, incluyendo la imposición de multas, ejecución de garantías, resolución administrativa del contrato y cualquier otra acción prevista en el ordenamiento jurídico vigente. (l) Velar porque la ejecución del presente Contrato se desarrolle conforme a los principios de legalidad, eficiencia, transparencia, continuidad del servicio público, economía, buena administración y protección del interés público, garantizando en todo momento la adecuada atención alimentaria de los pacientes y del personal beneficiario del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS). **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RECHAZO Y SUSTITUCIÓN DE PRODUCTOS.** EL INSTITUTO, por medio del Administrador del Contrato y la Sección de Alimentación y Dietética tendrá la facultad de inspeccionar, verificar y rechazar cualquier alimento, materia prima, insumo, preparación o producto suministrado por EL PROVEEDOR que no cumpla con las especificaciones técnicas.





condiciones sanitarias, nutricionales, organolépticas o de calidad establecidas en el presente Contrato, en los Documentos Base, en la oferta adjudicada o en la normativa legal vigente. Serán causales de rechazo, entre otras, las siguientes: (a) Productos con fecha de vencimiento expirada o próxima a vencer que comprometan su consumo seguro (b) Alimentos que presenten alteraciones en su color, olor, sabor, textura, consistencia o cualquier otra característica organoléptica que evidencie deterioro o pérdida de calidad. (c) Productos contaminados, adulterados, descompuestos, con presencia de cuerpos extraños, plagas o cualquier condición que represente riesgo para la salud de los pacientes o del personal del Instituto. (d) Alimentos preparados o transportados incumpliendo las condiciones de higiene, manipulación, conservación, cadena de frío o temperaturas establecidas por la normativa sanitaria aplicable (e) Productos que no correspondan al menú aprobado, a las dietas prescritas o a las especificaciones nutricionales requeridas por la Sección de Alimentación y Dietética del IHSS. (f) Insumos o alimentos que carezcan del registro sanitario, etiquetado o documentación exigida por la autoridad competente, cuando corresponda. Cuando cualquiera de las situaciones anteriores sea detectada, **EL INSTITUTO** podrá rechazar total o parcialmente los productos, sin que ello genere obligación de pago respecto de los mismos. En tales casos, **EL PROVEEDOR** estará obligado a retirar inmediatamente los productos rechazados y sustituirlos, por su exclusiva cuenta, costo y riesgo, por otros que cumplan íntegramente con las condiciones contractuales, **dentro de un plazo máximo de sesenta (60) minutos**, o en un plazo menor cuando la naturaleza del servicio hospitalario así lo requiera, garantizando en todo momento la continuidad de la alimentación de los pacientes y del personal beneficiario, sin afectar la calidad, cantidad, horarios de distribución ni el valor nutricional de las dietas. La sustitución de los productos rechazados no implicará costo adicional alguno para **EL INSTITUTO**, ni eximirá a **EL PROVEEDOR** de las responsabilidades administrativas, civiles, sanitarias o penales que pudieran derivarse del incumplimiento contractual. El rechazo o sustitución de productos no limitará la facultad del Instituto para aplicar las multas, penalidades contractuales, ejecutar las garantías correspondientes o resolver administrativamente el contrato, cuando la gravedad o reiteración de los incumplimientos así lo amerite, de conformidad con la Ley de Contratación del Estado, su Reglamento, las Disposiciones Generales del Presupuesto vigentes y las demás normas aplicables. Asimismo, cuando se determine que los productos rechazados ocasionaron o pudieron ocasionar un riesgo para la salud de los pacientes, derechohabientes, empleados o cualquier usuario del servicio, **EL INSTITUTO** podrá ordenar la suspensión inmediata de su utilización, levantar el acta correspondiente, tomar muestras para análisis de laboratorio, comunicar los hechos a las autoridades sanitarias competentes e iniciar las acciones administrativas y legales que correspondan. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MULTAS.** Cuando **EL PROVEEDOR** incurra en mora en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales por causas imputables al mismo, se le impondrá el pago de una multa por cada día de retraso en relación con el monto total del saldo del contrato al momento del incumplimiento de acuerdo a la tasa fiscal vigente. De conformidad a lo establecido en las Disposiciones Generales de Ingresos y Egresos de la República de Honduras. Si el contrato surtiera efecto en otro ejercicio fiscal, la multa será aplicable de acuerdo a lo establecido en la forma y el monto establecido en las disposiciones generales de presupuesto vigente al momento de cometer el incumplimiento. **CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR.** Ninguna de las partes será responsable por el incumplimiento de sus obligaciones cuando éste sea consecuencia de un caso fortuito o fuerza mayor, debidamente acreditado, entendido como todo acontecimiento imprevisible, inevitable y ajeno a la voluntad de las partes que imposibilite la ejecución del presente Contrato. La parte afectada deberá notificar por escrito a la otra dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes de ocurrido el hecho, acreditando las circunstancias que lo originan. Dada la naturaleza esencial del servicio de alimentación hospitalaria, **EL PROVEEDOR** deberá adoptar todas las medidas necesarias para garantizar, en la medida de lo posible, la continuidad del servicio y reanudar su ejecución inmediatamente una vez cesen las causas que originaron la suspensión. No constituirán caso fortuito o fuerza mayor las dificultades económicas, falta de personal, incumplimiento de proveedores, escasez de insumos o cualquier otra circunstancia atribuible a **EL PROVEEDOR**. Si el evento impide la prestación del servicio por un período que comprometa la atención hospitalaria, **EL INSTITUTO** podrá adoptar las medidas necesarias para garantizar la continuidad del servicio, de conformidad con la Ley de Contratación del Estado y demás normativa



aplicable. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: CESIÓN DEL CONTRATO.** EL PROVEEDOR no podrá ceder, transferir, gravar, subcontratar o traspasar, total o parcialmente, los derechos y obligaciones derivados del presente Contrato, sin la autorización previa, expresa y por escrito de **EL INSTITUTO**. Cualquier cesión, transferencia o subcontratación realizada sin la autorización correspondiente será nula de pleno derecho y constituirá causal de resolución administrativa del Contrato, sin perjuicio de la ejecución de las garantías, la imposición de las sanciones que correspondan y la reclamación de los daños y perjuicios ocasionados al Instituto. La autorización que eventualmente otorgue **EL INSTITUTO** no liberará a **EL PROVEEDOR** de las responsabilidades y obligaciones asumidas en virtud del presente Contrato, salvo que expresamente se establezca lo contrario conforme a la legislación aplicable. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: MODIFICACIONES CONTRACTUALES.** El presente Contrato podrá ser modificado únicamente por razones debidamente justificadas y de interés institucional, siempre que no se altere su objeto esencial ni las condiciones que sirvieron de base para su adjudicación. Toda modificación deberá formalizarse mediante Adenda, suscrita por ambas partes y aprobada por la autoridad competente del IHSS, de conformidad con la Ley de Contratación del Estado, su Reglamento y demás normativa aplicable. Cuando las necesidades del servicio lo requieran, **EL INSTITUTO** podrá solicitar ajustes en menús, dietas, cantidades de raciones, horarios de distribución u otros aspectos técnicos indispensables para garantizar la continuidad y calidad del servicio, previa formalización de la modificación correspondiente. **CLÁUSULA VIGÉSIMA: TERMINACIÓN Y RESOLUCIÓN.** El presente Contrato podrá darse por terminado por el vencimiento del plazo pactado, por mutuo acuerdo entre las partes o por las demás causas previstas en la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento. Asimismo, **EL INSTITUTO** podrá resolver administrativamente el Contrato, sin responsabilidad para la Institución, cuando **EL PROVEEDOR** incumpla total o parcialmente las obligaciones contractuales, suspenda injustificadamente la prestación del servicio, suministre alimentos que no cumplan con las especificaciones técnicas, normas sanitarias o de inocuidad alimentaria, ponga en riesgo la salud de los pacientes, incumpla las órdenes emitidas por el Administrador del Contrato o incurra en cualquiera de las demás causales establecidas en la legislación aplicable. La terminación o resolución del Contrato se realizará mediante resolución debidamente motivada, sin perjuicio de la ejecución de las garantías, la imposición de las sanciones correspondientes y la reclamación de los daños y perjuicios que procedan conforme a derecho. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.** Las controversias que surjan con motivo de la interpretación, ejecución o cumplimiento del presente Contrato serán resueltas, en primera instancia, mediante arreglo directo entre las partes. De no lograrse una solución, se someterán a los procedimientos y autoridades competentes, de conformidad con la Ley de Contratación del Estado, su Reglamento y demás normativa aplicable. La existencia de una controversia no exime a **EL PROVEEDOR** de la obligación de continuar prestando el servicio de alimentación hospitalaria, salvo disposición legal en contrario. Para todos los efectos legales derivados de la interpretación, ejecución, cumplimiento o resolución del presente Contrato, las partes se someten a la jurisdicción y competencia de los Juzgados de Letras de lo Contencioso Administrativo con sede en Tegucigalpa, Municipio del Distrito Central, Francisco Morazán, sin perjuicio de los recursos administrativos previstos en la Ley de Procedimiento Administrativo y demás normativa aplicable. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: LEGISLACIÓN APLICABLE.** El presente Contrato se regirá por la Constitución de la República, la Ley del Seguro Social, la Ley General de la Administración Pública, la Ley de Contratación del Estado, su Reglamento y demás normativa aplicable. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA: ACEPTACIÓN.** Leído que fue el presente Contrato y enteradas las partes de su contenido, alcance y efectos legales, lo aceptan y firman en la ciudad de Tegucigalpa, Municipio del Distrito Central, a los un (1) día de agosto del dos mil veintiséis (2026).

Abg. Víctor Antonio Martínez Cáceres
Director Ejecutivo del IHSS

Sr. Mario Roberto Nuñez
Repres. Legal PRODAL S. DE R.L. DE C.V.