

1. Lista de Bienes y Plan de Entregas

N° de Artículo	Descripción de los Bienes	Cantidad estimada (Mensual)	Unidad física	Lugar de destino convenido según se indica en los DDL	Fecha de Entrega		
					Fecha más temprana de entrega	Fecha límite de entrega	Fecha de entrega ofrecida por el Oferente [a ser especificada por el Oferente]
	DESAYUNOS		C/U	HOSPITAL DR. MARIO CATARINO RIVAS, SAN PEDRO SULA	[Indicar el número de días después de la fecha de efectividad del Contrato]	[Indicar el número de días después de la fecha de efectividad del Contrato]	[Indicar el número de días después de la fecha de efectividad del Contrato]
	Niños	3,800					
	Adultos	14,800					
	ALMUERZOS						
	Niños	3,900					
	Adultos	15,000					
	CENAS						
	Niños	3,600					
	Adultos	14,500					
	ALIMENTACION EMPLEADOS						
	Desayuno	4,000					
	Almuerzo	17,000					
	Cena	5,500					
	Meriendas	7,800					

2. Lista de Servicios Conexos y Cronograma de Cumplimiento

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	CANTIDAD ESTIMADA (Mensual)	UNIDAD FÍSICA	AREA DE PRESTACION DE SERVICIOS	FECHA(S) DE EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS
1	SERVICIOS DE ALIMENTACION HOSPITALARIA			HOSPITAL DR. MARIO CATARINO RIVAS, SAN PEDRO SULA	15 DE AGOSTO AL 31 DE DICIEMBRE 2018
	DESAYUNOS				
	Niños	3,800			
	Adultos	14,800			
	ALMUERZOS				
	Niños	3,900			
	Adultos	15,000			
	CENAS				
	Niños	3,600			
	Adultos	14,500			
	ALIMENTACION EMPLEADOS				
	Desayuno	4,000			
	Almuerzo	17,000			
	Cena	5,500			
	Meriendas	7,800			

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO DEL CONTRATO:

El presente pliego de condiciones técnicas tiene por objeto la prestación del Servicio de Alimentación a pacientes y empleados del Hospital Nacional "Dr. Mario Catarino Rivas" donde se definirán las directrices, lineamientos generales y las condiciones técnicas que han de regir durante el tiempo de vigencia del contrato y que se describen a continuación:

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente pliego será de aplicación en el proceso de Licitación para la Adjudicación del Servicio de Alimentación de pacientes y empleados del Hospital Mario Catarino Rivas en San Pedro Sula, Cortés.

HORARIO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Desayuno de 6:30 a.m. a 8:00 a.m.
- Almuerzo de 11:30 a.m. a 2:00 p.m.
- Cena de 5:00 p.m. a 6:30 p.m.
- Merienda de 09:00 a 10:00 am y de 11:00 p.m. a 12:00 pm

ALCANCE DEL SERVICIO

- Elaborar o preparar las raciones de alimentos especiales y corrientes correspondientes a

Pacientes y/o empleados y merienda (solo para empleados) conforme al censo proporcionado por Enfermería y validado por la coordinadora del piso.

- Elaborar o preparar las raciones de alimentos correspondientes a los pacientes hospitalizados

de acuerdo a las dietas programadas por el Departamento o sala correspondiente.

- Elaborar o preparar merienda a los empleados, conforme a los roles programados por los Jefes de Los Departamentos respectivos, revisados por la Jefatura de Talento Humano y autorizados por el Sub Director de Gestión de Recursos.
- Elaborar o preparar las raciones de alimentos consistentes en desayunos, almuerzos y cenas

Debidamente preparados a fin de conseguir una dieta completa, equilibrada, terapéutica y variada.

- Acatar las recomendaciones precisas para cada ración alimenticia y dietas según prescripción médica y contar para ello con una dietista o nutricionista especializada en alimentos y nutrición la

Cual será validada por el HNMCR.

- Cualquier situación que se presente y que no esté contemplada en las normas de servicio de alimentación y en el contrato, será la Sección de Dietética del HNMCR la que dictará las medidas a seguir con o sin la participación del proveedor según se requiera.

- Las dietas Especiales (incluyendo dietas líquidas), no modificaran su precio, por aumento o disminución de sus componentes, uso de alimentos dietéticos Especiales y servicio de merienda.
- El Nutricionista del Hospital o su delegado, será la única persona que tendrá autoridad para decidir el cambio de un menú y su sustitución por otro de igual o similar valor nutricional y económico según interés de la Institución o cuando el contratista exprese causa justificada que haga imposible su cumplimiento, siempre que se acuerde con la debida anticipación.
- 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.

Los alimentos ó nutrientes estarán constituidos por:

- Carnes: Res, cerdo, pollo, gallina, pescado.
 - Granos Básicos: Frijoles, arroz, maíz, café, azúcar, harina, sal, leche y sus derivados (queso y mantequilla), margarina, huevos, avena comflakes.
 - Pastas: Espaguetis, macarrones, coditos.
 - Especias: Salsina, soda, comino, pimienta, clavos de olor, canela, maicena.
 - Verduras: plátanos, tomates, papas, yuca, rábanos, zanahorias, remolachas, camote, repollo, chiles, lechuga, espinaca, habichuelas.
 - Fruta: Bananos, naranjas, toronjas, limones, peras, moras, mangos o fruta de temporada.
- Un menú diferente y diario para cada uno de los tiempos de comida se programará anticipadamente, debiendo ser conocido, analizado, y aprobado por las autoridades del hospital.
- Las Ollas sartenes cucharones, cuchillos, cafeteras, platos secos, platos hondos, tazas, vasos, platillos, tenedores, cucharas, cucharitas, azafates, serán proporcionadas por el suplidor y su control será exclusivamente competencia del mismo.

Dietas de Uso Hospitalario:

DIETAS

TIPO DE DIETA		CÓDIGO	TIPO DE DIETA
CODIGO			
D01	CORRIENTES	D33	DIETA DIABETICO BAJA EN GRASA*
D02	NADA POR BOCA	D34	DIETA DIABETICO ALTA EN GRASA*
D03	LIQUIDOS CLAROS	D35	DIETA DIABETICO BAJA EN FIBRA*
D04	LIQUIDOS COMPLETOS	D36	DIETA DIABETICO ALTA EN FIBRA*
D05	MECANICAMENTE SUAVE (papillas,pures, flan)	D37	DIETA DIABETICO ASTRINGENTE*
D06	DIETA BLANDA	D38	DIETA BAJA EN GRASA HIPERPROTEICA*

D07	DIETA/DIABETICO*	D39	DIETA BAJA EN GRASA HIPOPROTEICA
D08	DIETA HIPOSODICA	D40	DIETA BAJA EN GRASA ALTA EN FIBRA
D09	DIETA/LACTANTES 1	D41	DIETA BAJA EN GRASA BAJA EN FIBRA
D10	DIETA/ LACTANTES 2	D42	DIETA BAJA EN GRASA HIPOSODICA
D11	DIETA ENTERAL ARTESANAL	D43	DIETA BAJA EN GRASA ASTRINGENTE
D12	DIETA ARTESANAL/DIABETICO	D44	DIETA ALTA EN GRASA
D13	DIETA ARTESANAL/HIPERPROTEICA*	D45	DIETA ALTA EN GRASA HIPERPROTEICA*
D14	DIETA SUAVE HIPERPROTEICA*	D46	DIETA ALTA EN GRASA HIPOPROTEICA
D15	DIETA SUAVE HIPOPROTEICA	D47	DIETA ALTA EN GRASA ALTA EN FIBRA
D16	DIETA SUAVE/DIABETICO*	D48	DIETA ALTA EN GRASA BAJA EN FIBRA
D17	DIETA SUAVE HIPOSODICA	D49	DIETA ALTA EN GRASA HIPOSODICA
D18	DIETA SUAVE BAJA EN GRASA	D50	DIETA ALTA EN GRASA ASTRINGENTE
D19	DIETA SUAVE ALTA EN GRASA	D51	DIETA HIPERPROTEICA
D20	DIETA SUAVE ALTA EN FIBRA	D52	DIETA HIPERPROTEICA HIPOSODICA
D21	DIETA SUAVE BAJA EN FIBRA	D53	DIETA HIPERPROTEICA ALTA EN FIBRA
D22	DIETA SUAVE ASTRINGENTE	D54	DIETA HIPERPROTEICA BAJA EN FIBRA
D23	DIETA BLANDA HIPERPROTEICA*	D55	DIETA HIPERPROTEICA ASTRINGENTE
D24	DIETA BLANDA HIPOPROTEICA	D56	DIETA HIPOPROTEICA
D25	DIETA BLANDA HIPOSODICA	D57	DIETA HIPOPROTEICA HIPOSODICA
D26	DIETA BLANDA/DIABETICO	D58	DIETA HIPOPROTEICA ALTA EN FIBRA

D27	DIETA BLANDA BAJA EN FIBRA	D59	DIETA HIPOPROTEICA BAJA EN FIBRA
D28	DIETA BLANDA ALTA EN FIBRA	D60	DIETA HIPOPROTEICA ASTRINGENTE
D29	DIETA BLANDA ASTRINGENTE	D61	DIETA ASTRINGENTE
D30	DIETA DIABETICO HIPOSODICA*	D62	DIETA HIPOSODICA ASTRINGENTE
D31	DIETA DIABETICO HIPERPROTEICA*	D63	DIETA ALTA EN FIBRA
D32	DIETA DIABETICO HIPOPROTEICA*	D64	DIETA BAJA EN FIBRA
OBSERVACIONES: * SE ACOMPAÑA CON 2 MERIENDAS			

Observaciones: Se tomará como base para preparación de las dietas el menú de alimentación corriente.

Componentes de Menús:

- Será obligación del oferente adjudicado, mantener en bodega con 48 horas de anticipación, los componentes necesarios para el cumplimiento de los menús.
- El contratista debe mantener en bodega o adquirir en forma inmediata complementos alimenticios para adecuar nutricionalmente aquellas dietas que por sí solas no ofrecen o no cumplen con los requisitos nutricionales indispensables, como es el caso de las dietas líquidas, líquidas sin lácteos, dietas por sondas y demás similares, deben incluir según el caso 2 meriendas diarias sin modificar el precio.
- Se debe estipular un área para el proceso de dietas terapéuticas contando con un manual o guías de dietas Especiales elaboradas por la sección de Dietética del Hospital, el cual será cumplido a cabalidad por la compañía contratada.
- La distribución de los alimentos para pacientes deberá ser efectuada en carros térmicos, debidamente identificada con la etiqueta que corresponda según la dieta prescrita
- En caso de no contar con los carros térmicos la empresa a contratar buscara un mecanismo para que el paciente reciba su dieta con la temperatura adecuada (caliente).
- 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 Dietética y/o Sub Dirección de Gestión de Recursos del hospital.

Menú Patrón

Los menús para alimentación corriente de pacientes y empleados, serán los mismos

•**Desayunos:** Jugo o fruta Leche Cereal

Frijoles o sustitutos

Huevos o sustitutos Derivados de leche Bebida caliente Tortilla ó pan.

•**Almuerzos:** Sopa, Verduras, Carne

Arroz o sustituto

Ensalada

Postre

Refresco natural

Tortilla o pan.

•**Cenas:**

Carne o sustituto

Frijoles ó sustituto

Pasta o sustituto Derivados de leche Postre

Bebida caliente

Tortillas ó pan.

•**Meriendas:**

Una comida ligera

Una bebida fría o caliente.

Observaciones:

Los componentes pueden presentarse combinados en algunas preparaciones o podría variarse o adicionarse otros, en cuyos casos serán proporcionales siguiendo las recomendaciones establecidas.

- Las preparaciones deberán reunir las cantidades higiénico-nutricionales, organolépticas y de presentación adecuada, el contratista garantizará productos de óptima calidad y cumplirá los procedimientos establecidos.

El mismo menú patrón se tomará como base para pediatría observando la siguiente distribución:

De uno (1) a seis (6) años	50%
Mayor a seis (6) años	75%

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno						
Tres panqueques de naranja con crema y miel Café con leche Jugo de fruta y café	Osmil en sopera Un sándwich de queso y jamón(2) 1 banano Café negro Fresco de Jamaica	2 Tortillas de harina con frijoles, chorizo casero y crema Café con leche Fresco de fruta Café negro	Omelette con chile y cebolla 3 tortillas Frijoles guisados Queso rallado Chocolate Fresco de fruta Café negro	Plátano al horno Frijoles licuados Longaniza Crema Atol de maicena Fresco de fruta Café negro	Cereal con leche Una tortilla con queso y sofrito Fresco de fruta Café negro	2 Molletes con frijoles y queso Chocolate Fresco de fruta Café negro
Almuerzo						
Pollo guisado en salsa roja 3 tortillas Arroz blanco con vegetales Pataste en tiritas al vapor Postre y refresco	Carne asada en fajitas Arroz con vegetales Chimol mixto 3 tortillas Postre Refresco	Costilla agri dulce con chile dulce y cebolla Arroz blanco Encurtido mixto 3 tortillas Postre y Refresco	Carne molida con vegetales a la plancha Puré de papas Ensalada de lechuga con tomate y aderezo 3 tortillas Postre y refresco	Pacientes: Sopa de frijoles con huevo con guineo verde, yuca Arroz blanco con zanahoria Cafetería: con chicharrón 3 tortillas Postre	Chuleta de cerdo al horno Puré de papas Vegetales mixtos al vapor 3 tortillas Postre Fresco natural	Salpicón Arroz con vegetales Encurtido mixto 3 tortillas Postre Refresco natural
Cena						
Huevo estrellado con salsa roja Frijoles guisados Queso, 3 tortillas, café con leche, café negro.	2 Pupusas mixtas para cafetería De queso para pacientes con escabeche Refresco Café	Tajadas de guineo verde con carne molida guisada roja chimol. pacientes Carne molida guisada con vegetales Chimol 3 Tortillas, Refresco y Café.	Sincronizadas de jamón y queso con chimol o sofrito o escabeche o guacamole Fresco natural y café negro	Huevo revuelto con habichuela Frijoles licuados Embutido con salsa roja 3 tortillas, café con leche y negro	Hamburguesa con papas al horno Fresco natural Café	2 tamales de cerdo grandes Café con leche Café negro

(MENU GENERICO CORRIENTE)

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Tres tortillas Frijoles licuados Omelette con chile dulce Crema Leche con chocolate Refresco	2tortillas de harina Frijoles licuados Chorizo casero Queso rallado Café con leche	3panqueques de naranja Jugo de fruta 8 onzas Café con leche	Cereal Leche 8 onzas Un banano Un pan con frijoles Y queso rallado	3 tortillas Frijoles guisados Huevo estrellado Queso rallado Leche con café Refresco	Tamales Queso rallado Café Refresco Café negro	2 tortillas con queso y frijoles licuados Chimol Jugo de fruta Osmil en vaso
ALMUERZO						

Sopa de frijoles con huevo C/chicharron Arroz blanco 3 tortillas Con guineo verde Refresco	Arroz rojo 3 tortillas POLLO CON BROCOLI ZANAHORIA A LA SOYA ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA REFRESCO	Arroz blanco Ropa vieja de falda a la plancha c/chile y cebolla Ensalada de pepino, apio y tomate 3 tortillas Refresco	Chapsuey de cerdo y pollo 3 TORTILLAS POSTRE Y REFRESCO	Arroz con tomate y chicharos Chuleta a la plancha Encurtido mixto 3 tortillas Refresco	Arroz amarillo Pollo frito Ensalada de repollo con remolacha 3 tortillas Refresco	Sopa de res ARROZ 3 TORTILLAS REFRESCO
POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE
CENA						
Coditos con carne molida vegetales mixtos al vapor/cafetería yuca con chicharrón Refresco	Sincronizadas de jamón y queso, escabeche, frijoles licuados	Plátano al horno, frijoles fritos, cuajada o crema Pacientes: Frijoles licuados y requesón, hot dog Café c/leche	3 tortillas Arroz con frijoles Huevo picado natural Aguacate ¼ Café con leche	Tacos de pollo tipo flauta Ensalada de repollo y queso Salsa Refresco	Dos plátanos al horno con frijoles en medio y quesillo derretido Chocolate	Frijoles guisados Tortillas de carne molida Ensalada verde Hot dog c/papa al horno y ensalada de repollo y zanahoria con aderezo Cebolla en rodajas

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 suplidor adjudicado estará obligado a presentar recetas estandarizadas (formulario de cocina), previa verificación por parte de la Sección de Dietética del Hospital a los que éste convenga.

➤ **CANTIDADES MINIMAS DE ALIMENTACION POR PORCION EN CRUDO:**

"EL PROVEEDOR" se obliga a que las porciones alimenticias en crudo, tengan como mínimo las siguientes cantidades de nutrientes: Carne de res con hueso 7 onzas, cerdo con hueso 7 onzas, res sin hueso 5 onzas, cerdo sin hueso 5 onzas, pollo con hueso 8 onzas, pollo deshuesado 5 onzas, pescado con hueso 6 onzas, pescado filete 5 onzas, camarón 5 onzas, carne molida 5 onzas, embutidos 3 onzas, productos de leche (cuajo) 3 onzas, mantequilla 1 onza, leche con cereal seco con porción 1/4 litro, leche con cereal cocido por porción 1/4 libra, verduras cocidas 4 onzas, fruta 3 a 5 onzas, jugo puro y natural 4 onzas, **PORCIONES COCIDAS:** Arroz 2 1/2 onzas, frijol 2 1/2 onzas, pastas 4 onzas a este efecto y con el fin de unificar criterios, evitar la improvisación y mantener una calidad estándar de las preparaciones así como la presentación y distribución de las raciones alimenticias y asegurar el porte calórico requerido, **"EL PROVEEDOR"** estará obligado a presentar recetas estandarizadas (formularios de cocina) los cuales serán verificados por la sección dietética del Hospital y se estará a la decisión que al efecto se tome.

- Listado de Vajillas, Utensilios, Servicios Pequeños y otros Necesarios para el Servicio a Suministrar por el oferente para Servicios de Pacientes:

- ✓ PEDIATRIA: Bandejas, soperitas, vasos, tacitas, cucharitas
- ✓ ADULTOS: Bandejas, soperas, vaso, tasas y juego de cubiertos
- ✓ •AISLAMIENTO, OBSERVACION Y OTRAS SIMILARES: Platos desechables, vasos desechables, Cubiertos desechables.
- ✓ •Empleados: Azafates, plato seco, plato sopero, plato para postre, vasos, tazas, platillos, juego de cubiertos.

Preparación y Distribución:

Ollas de 60 a 70 litros
 Ollas de 5 a 10 litros
 Ollas de 2 litros
 Bandejas de 8 cms. de profundidad
 Bandejas de 60 70 cms. de diámetro
 Freideras de 30 cms. de diámetro Freideras de 20 cms. de diámetro Jarros de 2 litros
 Moldes para hornear de 35 cms. de diámetro. Moldes para hornear de 28 cms. de diámetro.
 Moldes para hornear de 25 cms. de diámetro. Juego de ollas
 Cuchillo para vegetales
 Cuchillo corriente
 Rayador
 Colador para vegetales y pastas (30 cms. de diámetro)
 Colador fino (10 cms. de diámetro) Colador fino (15 cms. de diámetro) Colador fino (25 cms. de diámetro)
 Rebanadora de carne
 Licuadora de 5 litros
 Escurridores
 Coladores de café
 Moldes rectangulares para postres
 Moldes individuales para postres
 Espátula de hule
 Batidora manual
 Espátula anchas de madera Juego de tasas de medir Juego de cucharas de medir

Observación:

El suplidor se compromete a utilizar (previa aceptación de la Sección de Dietética) únicamente vajilla para uso hospitalario. En el caso de pérdidas o deterioro de las mismas, está obligado a su reposición a fin de no atrasar el servicio, e informar al hospital para que se tomen las medidas correctivas pertinentes.

Del Funcionamiento del Servicio y Operación del Equipo

- a) El oferente adjudicado dará toda la facilidad a las autoridades del hospital para realizar la supervisión técnica del servicio y atenderá sus recomendaciones para garantizar el buen funcionamiento del servicio y operación del equipo.
- b) Todo el personal empleado que fuere contratado por el oferente adjudicado estará en la obligación de acatar las observaciones y reglamentaciones del hospital. Así mismo será responsabilidad exclusiva del oferente adjudicado

las obligaciones civiles, mercantiles, laborales y de cualquier otra índole que se produzcan durante la vigencia del contrato en relación con el personal contratado.

- c) El oferente adjudicado será responsable de la recolección y manejo de la basura que se origina en la cocina, dispondrá de los medios necesarios y adecuados para el traslado de la misma al lugar indicado por la Alcaldía Municipal.
- d) El traslado de la basura debe ser en bolsas o recipiente debidamente cerrados para evitar esparcir los desechos durante el transporte hasta su destino final.
- e) Proporcionará a cada empleado un ticket que regulará el número de los servicios de alimentación que tendrá derecho por cada turno, conforme al día, fecha y departamento, controlado y autorizado por el Administrador cuyo codo corresponde al registro de Contabilidad.
- f) Integrará una Comisión de Supervisión y Vigilancia integrada por el Administrador, Enfermería, Cuerpo Médico, la que supervisará las raciones de comida servidas a los pacientes hospitalizados y empleados de turno para garantizar la calidad de la misma.

Instalaciones, Equipos, mobiliario y enseres

20.1 Propiedad

El HNMCR. Aportará el local, maquinaria, mobiliario sin que el proveedor adquiera derecho alguno sobre los mismos salvo el de su propiedad que use durante el período de vigencia del contrato.

Asimismo, el HNMCR levantará un acta de inventario de los enseres y menaje que se ponen a disposición del proveedor para la exclusiva prestación del servicio contratado con la obligación de proceder a su reposición en la forma establecida en el apartado siguiente.

Mantenimiento y reposición

El Proveedor habrá de mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento todos los medios que se le proporcionan, obligándose a reponer todos los enseres deteriorados, inservibles, obsoletos o extraviados a su cargo durante la prestación del servicio, así como a aportar todos los productos de un solo uso.

El mantenimiento y conservación de las instalaciones y equipos corresponderán al proveedor el cual deberá contar con un plan de Mantenimiento Preventivo aprobado por el depto. De Servicios Generales y correctivo cuando sea necesario.

Utilización de las instalaciones

Los locales, instalaciones, maquinarias y enseres sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado, sin que, en ningún caso, el proveedor pueda desarrollar otras actividades o atender los requerimientos del personal u otros centros ajenos a la actividad del

HNMC.R. O suministrar alimentos a pacientes o terceros que no sean solicitados o autorizados conforme a lo dispuesto en el presente pliego.

Suministro de agua y energía

El HNMC.R. brindará el suministro de agua y Energía en el local del Hospital, obligándose al proveedor a realizar un consumo responsable y asumir los gastos derivados del suministro del gas y del uso de las líneas telefónicas adscritas a la empresa prestadora del servicio.

Gestión de Residuos

El proveedor adoptará con carácter general las medidas preventivas derivadas de la correcta gestión de residuos y, especialmente, las destinadas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos. En consecuencia, la prestación del servicio se desarrollará atendiendo a los siguientes criterios de buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y cualquier clase de residuos generados en las zonas de trabajo.
- Almacenamiento y manipulación adecuada de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, cajas de registro o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Segregación, almacenamiento de residuos y uso de contenedores y bolsas adecuados a la clasificación de los mismos.
- Cumplir con el procedimiento para la segregación, almacenamiento intermedio, recolección, transporte y almacenamiento temporal de los residuos.

4. Inspecciones y Pruebas

Las inspecciones se realizarán por el personal del Hospital Dr. Mario Catarino de San Pedro Sula en la fecha, hora y proceso que las autoridades del mismo y de la Secretaría de Salud designen sin previo aviso.

5.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO Y MULTAS POR INCUMPLIMIENTOS

a. El nivel de servicio entregado por el Proveedor durante la vigencia del contrato será evaluado en base a los incumplimientos que éste presente mensualmente, que serán categorizados según el impacto que estos tengan en la operación del El Hospital. La aplicación de multas se realizará en base al tipo de incumplimiento. Algunas de las penalidades que estará sujeto el Proveedor, tomando como referencia el incumplimiento del servicio se aplicarán conforme lo establece las Disposiciones Generales del Presupuesto , el valor de las multas estará en relación con el monto del contrato, de acuerdo con el porcentaje que al efecto establece la Ley. Dicho valor para efectos de esta contratación tendrá la variante

que se dividirá entre treinta (30) días calendario correspondiente a un mes, para determinar la multa diaria en caso de incumplimientos.

b.-

% de Multa mensual
0.36%

Valor multa
Valor según contrato entre número de empleados (poner N° de empleados) personal de cocina.

POR EJEMPLO: un Contrato por el monto de L 10, 000,000.00, sería como sigue:

Valor Contratado L10, 000,000.00 X 0.36% = 36,000.00 (Valor de Cálculo),

Valor Multa individual = Valor de Cálculo (L 36,000.00) / 000 empleados = L 0.00 (Valor multa individual).

Valor Total del Contrato (L)	Cálculo según Porcentaje (L)	Valor multa (L)
L10,000,000.00	L36,000.00	xx.xx

1. No presentar el cronograma de trabajo, y los roles del personal de cocina en el plazo establecido será objeto de penalización la cual se aplicará por cada día de retraso en lo equivalente a cinco (5) multas.

2. Cuando el personal realice dos (2) turnos continuos; la penalidad se aplicará cada vez que se incurra en la falta a lo equivalente a dos (2) multas.

3. Cuando el puesto de cocina se cubra después de una (1) hora de tolerancia; la penalidad se aplicará cada vez que se incurra en la falta en lo equivalente a una (1) multa por empleado.

c. Por puesto no cubierto en el turno completo o por abandono de servicio; la penalidad se aplicará cada vez que se incurra en la falta en lo equivalente a cinco (5) multas por empleado no cubierta.

d. Cuando el personal no dispongan del carné y/o se encuentre vencido o no disponga del uniforme reglamentario debidamente requerido; la penalidad se aplicará a lo equivalente a una (1) multa por empleado.

e. Cuando al realizar la supervisión del servicio por parte de los Supervisores del Departamento de Servicios Generales, no se encuentre o no justifique la ausencia del personal en el puesto de trabajo; la penalidad se aplicará cada vez que se incurra en la falta no menos de lo equivalente una (1) multa.

f. **El Proveedor deberá pagar a sus trabajadores de manera puntual** a más tardar dentro de los (cinco) 05 días hábiles después de finalizado el mes de servicio, debiendo contar con la capacidad financiera como mínimo para el pago de dos (2) meses de salarios para pagar a sus trabajadores, independientes al

pago de los servicios devengados que le proporcione El Hospital. Por lo que cualquier problema que de esta forma afecte de manera significativa la continuidad el servicio prestado. El Hospital podrá imponer la multa diaria, según el ejemplo anterior y se aplicara dependiendo del monto suscrito según contrato, el cual deberá ser pagado al mes que corresponde la multa, debiéndose pagar a través de cheque certificado a favor del HOSPITAL MARIO CATARINO RIVAS , en caso contrario serán deducidos del valor mensual a pagar a El Proveedor, sin perjuicio de aplicar otros procedimientos establecidos en el Contrato, el proveedor presentara previo al trámite del pago respectivo de los servicios especificados la planilla de salarios de sus empleados debidamente cancelada, extremo que el órgano contratante verificara.

g. Todas las penalidades anteriores serán deducidas del pago mensual correspondiente al servicio, sin protesta, conforme a una Bitácora de control de supervisión que llevará El Hospital a través del Departamento de Servicios Generales. Por lo que el Proveedor deberá mantener los controles adecuados para el cumplimiento efectivo del servicio, quedando a su discreción la aplicación de normas, multas o acciones en cuanto a su personal.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

VALORACIÓN OFERTA ECONÓMICA..... 60 PUNTOS.

Ponderación: La asignación de puntos se efectuara proporcionalmente a la oferta económica de los licitadores, de acuerdo con la siguiente formula:

$$PL = \frac{OL}{OM} * 60$$

Siendo:

PL: puntuación que se le otorga al licitador.

OM: mayor oferta de todas las presentadas.

OL: oferta del licitador a evaluar.

Oferta: precio de licitación económica del licitador.

De los criterios objetivos establecidos, el criterio "precio", será tomado en consideración a efectos de apreciar, en su caso, que la proposición no puede ser cumplida como consecuencia de ofertas desproporcionadas. A tal efecto, se considerará en principio, como oferta desproporcionada:

Si se presenta un solo proveedor: Si su oferta es inferior al presupuesto base de licitación en más de 25 unidades porcentuales.

Cuando concurren dos licitadores: la que sea inferior en más de 20 unidades porcentuales a la otra oferta.

Cuando concurren tres licitadores: las que sean inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas.

No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha media la oferta de valor más elevada cuando sea superior en más de 10 unidades porcentuales a dicha media. En cualquier caso, se considerará desproporcionada la oferta superior a 25 unidades porcentuales.

Si se presentan varias ofertas: Toda proposición cuya oferta, en el precio, exceda en 10 unidades, por lo menos, a la media aritmética de los porcentajes de baja de todas las proposiciones presentadas, sin perjuicio de que el Órgano de Contratación, previa solicitud de información a todos los licitadores supuestamente comprendidos en ofertas desproporcionadas o anormalmente bajas y el asesoramiento técnico correspondiente, pueda apreciar que la proposición es susceptible de un normal cumplimiento,

en cuyo caso se exigirá al adjudicatario una garantía complementaria de hasta un 5% del importe de adjudicación, pudiendo alcanzar la garantía total un 10% del precio del contrato

VALORACIÓN OFERTA TÉCNICA..... 26 PUNTOS.

VALORACIÓN DOCUMENTACION LEGAL..... 24 PUNTOS.

Contrato

Sección VII. Condiciones Generales del Contrato

Índice de Cláusulas

1. Definiciones

1.1. Las siguientes palabras y expresiones tendrán los significados que aquí se les asigna:

- (a) “El Sitio del Proyecto”, donde corresponde, significa el lugar citado en las CEC.
- (b) “Contrato” significa el Contrato celebrado entre el Comprador y el Proveedor, junto con los documentos del Contrato allí referidos, incluyendo todos los anexos y apéndices, y todos los documentos incorporados allí por referencia.
- (c) “Documentos del Contrato” significa los documentos enumerados en el Contrato, incluyendo cualquier enmienda.
- (d) “Precio del Contrato” significa el precio pagadero al Proveedor según se especifica en el Contrato, sujeto a las condiciones y ajustes allí estipulados o deducciones propuestas, según corresponda en virtud del Contrato.
- (e) “Día” significa día calendario.
- (f) “Cumplimiento” significa que el Proveedor ha completado la prestación de los Servicios Conexos de acuerdo con los términos y condiciones establecidas en el Contrato.
- (g) “CGC” significa las Condiciones Generales del Contrato.

- (h) “Bienes” significa todos los productos, materia prima, maquinaria y equipo, y otros materiales que el Proveedor deba proporcionar al Comprador en virtud del Contrato.
- (j) “Comprador” significa la entidad que compra los Bienes y Servicios Conexos, según se indica en las CEC.
- (k) “Servicios Conexos” significan los servicios incidentales relativos a la provisión de los bienes, tales como transporte, seguro, instalación, puesta en servicio, capacitación y mantenimiento inicial y otras obligaciones similares del Proveedor en virtud del Contrato.
- (l) “CEC” significa las Condiciones Especiales del Contrato.
- (m) “Subcontratista” significa cualquier persona natural, entidad privada o pública, o cualquier combinación de ellas, con quienes el Proveedor ha subcontratado el suministro de cualquier porción de los Bienes o la ejecución de cualquier parte de los Servicios.
- (n) “Proveedor” significa la persona natural, jurídica o entidad gubernamental, o una combinación de éstas, cuya oferta para ejecutar el contrato ha sido aceptada por el Comprador y es denominada como tal en el Contrato.

2. Documentos del Contrato

- 2.1 Sujetos al orden de precedencia establecido en el Contrato, se entiende que todos los documentos que forman parte integral del Contrato (y todos sus componentes allí incluidos) son correlativos, complementarios y recíprocamente aclaratorios. El Contrato deberá leerse de manera integral.

3. Fraude y Corrupción

- 3.1 El Estado Hondureño exige a todos los organismos ejecutores y organismos contratantes, al igual que a todas las firmas, entidades o personas oferentes por participar o participando en procedimientos de contratación, incluyendo, entre otros, solicitantes, oferentes, contratistas, consultores y concesionarios (incluyendo sus respectivos funcionarios, empleados y representantes), observar los más altos niveles éticos durante el proceso de selección y las negociaciones o la ejecución de un contrato. Los actos de fraude y corrupción están prohibidos.
- 3.2 El Comprador, así como cualquier instancia de control del Estado Hondureño tendrán el derecho revisar a los Oferentes, proveedores, contratistas, subcontratistas, consultores y concesionarios sus cuentas y registros y cualesquiera otros documentos relacionados con la presentación de propuestas y con el cumplimiento del contrato y someterlos a una auditoría por auditores designados por el Comprador, o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño. Para estos

efectos, el Proveedor y sus subcontratistas deberán: (i) conserven todos los documentos y registros relacionados con este Contrato por un período de tres (3) años luego de terminado el trabajo contemplado en el Contrato; y (ii) entreguen todo documento necesario para la investigación de denuncias de fraude o corrupción, y pongan a la disposición del Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño, los empleados o agentes del Proveedor y sus subcontratistas que tengan conocimiento del Contrato para responder las consultas provenientes de personal del Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño o de cualquier investigador, agente, auditor o consultor apropiadamente designado para la revisión o auditoría de los documentos. Si el Proveedor o cualquiera de sus subcontratistas incumple el requerimiento del Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño, o de cualquier otra forma obstaculiza la revisión del asunto por éstos, el Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño bajo su sola discreción, podrá tomar medidas apropiadas contra el Proveedor o subcontratista para asegurar el cumplimiento de esta obligación.

- 3.3 Los actos de fraude y corrupción son sancionados por la Ley de Contratación del Estado, sin perjuicio de la responsabilidad en que se pudiera incurrir conforme al Código Penal.

4. Interpretación

- 4.1 Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural, y viceversa.

- 4.2 Incoterms

- (a) El significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del Contrato.
- (b) El término DDP, DPA y otros similares, cuando se utilicen, se regirán por lo establecido en la edición vigente de los Incoterms especificada en la CEC, y publicada por la Cámara de Comercio Internacional en París, Francia.

- 4.3 Totalidad del Contrato

El Contrato constituye la totalidad de lo acordado entre el Comprador y el Proveedor y substituye todas las comunicaciones, negociaciones y acuerdos (ya sea escritos o verbales) realizados entre las partes con anterioridad a la fecha de la celebración del Contrato.

- 4.4 Enmienda

Ninguna enmienda u otra variación al Contrato será válida a menos que esté por escrito, fechada y se refiera expresamente al Contrato, y esté firmada por un representante de cada una de las partes debidamente

autorizado.

4.5 Limitación de Dispensas

- (a) Sujeto a lo indicado en la Subcláusula 4.5 (b) siguiente de estas CGC, ninguna dilación, tolerancia, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del Contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del Contrato. Asimismo, ninguna dispensa concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del Contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del Contrato.
- (b) Toda dispensa a los derechos, poderes o remedios de una de las partes en virtud del Contrato, deberá ser por escrito, llevar la fecha y estar firmada por un representante autorizado de la parte otorgando dicha dispensa y deberá especificar la obligación que está dispensando y el alcance de la dispensa.

4.6 Divisibilidad

Si cualquier provisión o condición del Contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del Contrato.

5. Idioma

- 5.1 El Contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al Contrato intercambiados entre el Proveedor y el Comprador, deberán ser escritos en español.

6. Consorcio

- 6.1 Si el Proveedor es un Consorcio, todas las partes que lo conforman deberán ser mancomunada y solidariamente responsables frente al Comprador por el cumplimiento de las disposiciones del Contrato y deberán designar a una de ellas para que actúe como representante con autoridad para comprometer al Consorcio. La composición o constitución del Consorcio no podrá ser alterada sin el previo consentimiento del Comprador.

7. Elegibilidad

- 7.1 El Proveedor deberán tener plena capacidad de ejercicio, y no hallarse comprendidos en alguna de las circunstancias siguientes:
 - (a) Haber sido condenados mediante sentencia firme por delitos contra la propiedad, delitos contra la fe pública, cohecho, enriquecimiento ilícito, negociaciones incompatibles con el ejercicio de funciones públicas, malversación de caudales públicos o contrabando y defraudación fiscal, mientras subsista la condena. Esta prohibición también es aplicable a las sociedades mercantiles u otras personas jurídicas cuyos administradores o representantes se encuentran en

situaciones similares por actuaciones a nombre o en beneficio de las mismas;

- (b) Haber sido declarado en quiebra o en concurso de acreedores, mientras no fueren rehabilitados;
- (c) Ser funcionarios o empleados, con o sin remuneración, al servicio de los Poderes del Estado o de cualquier institución descentralizada, municipalidad u organismo que se financie con fondos públicos, sin perjuicio de lo previsto en el Artículo 258 de la Constitución de la República;
- (d) Haber dado lugar, por causa de la que hubiere sido declarado culpable, a la resolución firme de cualquier contrato celebrado con la Administración o a la suspensión temporal en el Registro de Proveedores y Contratistas en tanto dure la sanción. En el primer caso, la prohibición de contratar tendrá una duración de dos (2) años , excepto en aquellos casos en que haya sido objeto de resolución en sus contratos en dos ocasiones, en cuyo caso la prohibición de contratar será definitiva;
- (e) Ser cónyuge, persona vinculada por unión de hecho o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de cualquiera de los funcionarios o empleados bajo cuya responsabilidad esté la precalificación de las empresas, la evaluación de las propuestas, la adjudicación o la firma del contrato;
- (f) Tratarse de sociedades mercantiles en cuyo capital social participen funcionarios o empleados públicos que tuvieran influencia por razón de sus cargos o participaren directa o indirectamente en cualquier etapa de los procedimientos de selección de contratistas. Esta prohibición se aplica también a las compañías que cuenten con socios que sean cónyuges, personas vinculadas por unión de hecho o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de los funcionarios o empleados a que se refiere el numeral anterior, o aquellas en las que desempeñen, puestos de dirección o de representación personas con esos mismos grados de relación o de parentesco;
- (g) Haber intervenido directamente o como asesores en cualquier etapa de los procedimientos de contratación o haber participado en la preparación de las especificaciones, planos, diseños o términos de referencia, excepto en actividades de supervisión de construcción; e,
- (h) Estar suspendido del Registro de Proveedores y Contratistas o tener vigente sanción de suspensión para participar en procedimientos de contratación administrativa.

- 8. Notificaciones**
- 8.1 Todas las notificaciones entre las partes en virtud de este Contrato deberán ser por escrito y dirigidas a la dirección indicada en las CEC. El término “por escrito” significa comunicación en forma escrita con prueba de recibo.
- 8.2 Una notificación será efectiva en la fecha más tardía entre la fecha de entrega y la fecha de la notificación.
- 9. Ley aplicable**
- 9.1 El Contrato se regirá y se interpretará según las leyes Hondureñas.
- 10. Solución de controversias**
- 10.1 El Comprador y el Proveedor harán todo lo posible para resolver amigablemente mediante negociaciones directas informales, cualquier desacuerdo o controversia que se haya suscitado entre ellos en virtud o en referencia al Contrato.
- 10.2 Cualquier divergencia que se presente sobre un asunto que no se resuelva mediante un arreglo entre el Proveedor y el Comprador, deberá ser resuelto por éste, quien previo estudio del caso dictará su resolución y la comunicará al reclamante.
- 10.3 Contra la resolución del Comprador quedará expedita la vía judicial ante los tribunales de lo Contencioso Administrativo, salvo que las CEC establezcan la posibilidad de acudir al Arbitraje.
- 11. Alcance de los suministros**
- 11.1 Los Bienes y Servicios Conexos serán suministrados según lo estipulado en la Lista de Requisitos.
- 12 Entrega y documentos**
- 12.1 Sujeto a lo dispuesto en la Sub-cláusula 32.1 de las CGC, la Entrega de los Bienes y Cumplimiento de los Servicios Conexos se realizará de acuerdo con el Plan de Entrega y Cronograma de Cumplimiento indicado en la Lista de Requisitos. Los detalles de los documentos que deberá suministrar el Proveedor se especifican en las CEC.
- 13 Responsabilidades del Proveedor**
- 13.1 El Proveedor deberá proporcionar todos los bienes y Servicios Conexos incluidos en el Alcance de Suministros de conformidad con la Cláusula 11 de las CGC y el Plan de Entrega y Cronograma de Cumplimiento, de conformidad con la Cláusula 12 de las CGC.
- 14 Precio del Contrato**
- 14.1 Los precios que cobre el Proveedor por los Bienes proporcionados y los Servicios Conexos prestados en virtud del contrato no podrán ser diferentes de los cotizados por el Proveedor en su oferta, excepto por cualquier ajuste de precios autorizado en las CEC.
- 15 Condiciones de Pago**
- 15.1 El precio del Contrato, se pagará según se establece en las CEC.
- 15.2 La solicitud de pago del Proveedor al Comprador deberá ser por escrito, acompañada de documentación de soporte que describan, en cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el Contrato.