



Oficio 195-DE-IHSS-2026

Lunes 1 de junio de 2026

Señores

PARTICIPANTES

Su Oficina

El Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS) está realizando la Contratación Directa No. CD-001-2026 “**IHSS – DMN – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE**” amparado en el Decreto Ejecutivo PCM-007-2026, emitido por el Presidente de la República, con carácter urgente, con el fin de suplir de manera inmediata algunos servicios vitales, para continuar brindando servicios de salud a los derechohabientes

Por lo anterior, estamos remitiendo a su representada, pliego de condiciones abreviadas de los documentos a presentar, con sus respectivas especificaciones y condiciones técnicas, los cuales adjuntamos.

Su representada deberá presentar una Garantía de Mantenimiento de Oferta correspondiente al 2% del monto total ofertado mediante Garantía Bancaria, Fianza o en su defecto Cheque Certificado, por el mismo monto, a nombre del IHSS, según lo establecido en artículo 99 de la Ley de Contratación del Estado.

Las ofertas deberán presentarse en formato físico y digital en una memoria USB en el Salón de Sesiones del Régimen de Invalidez, Vejez y Muerte (IVM) del IHSS; la Comisión de Recepción, Apertura y Evaluación recibirá las ofertas el día **10 de junio de 2026**, en un horario comprendido entre las 08:00 a.m. y las 10:00 a.m. (hora oficial de la República de Honduras), finalizado el período de recepción, a las 10:15 a.m. del mismo día y en el mismo lugar, la Comisión procederá al acto de apertura de ofertas en audiencia pública.

Agradecemos su participación en este proceso, por la importancia del mismo, que se financiara con fondos propios del IHSS.

De Ustedes con todo respeto y consideración.

Atentamente;



ABOG. VICTOR ANTONIO MARTINEZ CACERES
DIRECTOR EJECUTIVO DEL IHSS

SECRET





**DOCUMENTO ABREVIADO
CONTRATACIÓN DIRECTA POR EMERGENCIA
PCM-007-2026**

1. Antecedentes

Mediante Decreto Ejecutivo PCM-007-2026, publicado en el diario oficial La Gaceta en fecha 27 de marzo del 2026, el Poder Ejecutivo declaró Estado de Emergencia en el Régimen de Enfermedad y Maternidad del IHSS, autorizando mecanismos excepcionales de Contratación Directa para garantizar la continuidad y eficiencia de los servicios públicos de salud.

La presente Contratación Directa se realiza al amparo de:

1. Decreto Ejecutivo PCM-007-2026
2. Artículos 9 y 63 numeral 1 de la Ley de Contratación del Estado;
3. Principios de continuidad del servicio público, necesidad inmediata, proporcionalidad y eficiencia administrativa.

2. Justificación de la Contratación Directa

La necesidad identificada consiste en: "IHSS – DMN – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE"

La Contratación Directa resulta indispensable para:

- Garantizar la continuidad de los servicios asistenciales;
- Evitar afectación a los derechohabientes;
- Reducir riesgos operativos y sanitarios;
- Atender de manera inmediata las necesidades derivadas de la emergencia declarada.

Debido al carácter emergente y excepcional de la situación, un procedimiento ordinario de Licitación Pública o Privada, comprometería la oportunidad de respuesta institucional y la finalidad del Decreto de Emergencia.

3. Objeto de la Contratación Directa

El objeto de la Contratación Directa consiste en la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE**

4. Fundamento Legal

La presente Contratación Directa se fundamenta en:

1. Decreto Ejecutivo PCM-007-2026;
2. Constitución de la República;
3. Ley General de la Administración Pública;
4. Ley de Contratación del Estado y su Reglamento;
5. Procedimiento de Contrataciones Directa del IHSS para el PCM 007-2026;
6. Demás normativa aplicable. La contratación se efectúa bajo un régimen excepcional y temporal derivado de la Declaratoria de Emergencia nacional en el IHSS, estableciendo los pliegos de condiciones de manera abreviada.



5. Aclaraciones

Todo posible oferente que requiera alguna aclaración, sobre el pliego de condiciones, especificaciones técnicas o condiciones del proceso de contratación, deberá comunicarse con el ente contratante por escrito a la dirección siguiente:

- Lugar: Instituto Hondureño de Seguridad Social, Barrio Abajo, Tegucigalpa.
- Recepción del documento: Subgerencia de Suministros Materiales y Compras, sexto piso, edificio Administrativo.
- Hora: 8:00 am hasta las 4:00 pm.
- Con la siguiente leyenda: “Atención: **Contratación Directa CD-001-2026**”

El ente contratante responderá por escrito las solicitudes de aclaración que se reciban dentro del plazo establecido, pudiendo comunicar las respuestas a los demás participantes al proceso cuando corresponda.

Las aclaraciones y respuestas serán publicadas en el Sistema de Información de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras “HONDUCOMPRAS” (www.honducompras.gob.hn), y en el portal de Transparencia del IHSS (www.portalunico.iaip.gob.hn)

Para efectos de recepción de aclaraciones, las mismas serán admitidas hasta el día **jueves 4 de junio de año 2026**.

6. Vigencia de la Contratación: La presente contratación tendrá una duración de **un (1) año**, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.

7. Requisitos a presentar:

Legales:

1. Certificación vigente de estar inscrito en el Registro de Proveedores y Contratista de la Oficina Normativa de Contrataciones y Adquisiciones del Estado (ONCAE). O Constancia de estar en Trámite siendo permitido presentar ofertas, sin embargo, previo a la firma del contrato deberá presentar el Certificado de inscripción.
2. Declaración Jurada original con auténtica de firma del representante legal actual de la empresa en donde exprese que ni él, ni su representada se encuentran comprendidos en ninguna de las prohibiciones o inhabilidades a que se refieren los artículos 15 y 16 de la Ley de Contratación del Estado. (formato en anexos).
3. Declaración Jurada original con auténtica de firma del representante legal actual de la empresa en donde exprese que ni él, ni su representada se encuentran comprendidos en ninguno de los casos señalados de los artículos 36, 37, 38, 39, 40 y 41 de la Ley Especial Contra el Lavado de Activos. (formato en anexos).
4. Declaración Jurada original con auténtica de firma del representante legal actual de la empresa en donde exprese que él y su representada, actuarán con integridad y transparencia, comprometiéndose a cumplir con los enunciados del formulario respectivo. (formato en anexos).
5. Fotocopia del DNI de su representante legal actual.
6. Fotocopia del permiso de Operación Municipal de la localidad de la Empresa, vigente a la fecha de apertura.

En caso que el oferente presente la Certificación de estar inscrito en el Registro de Proveedores de la ONCAE, no deberá presentar copia autenticada de escritura de constitución y sus reformas debidamente inscritas y



notificadas, poder del representante legal de la empresa y copia autenticada de RTN de la sociedad mercantil y del representante legal, **a menos que alguno de los datos haya cambiado y no haya sido reportado a la ONCAE.**

Económicos (No subsanable):

1. Carta Formulario de Presentación de Oferta, la cual debe presentarse de conformidad con el formato que se acompaña, el cual deberá estar firmado y sellado por el Representante Legal actual de la empresa en su última página, y contar con media firma del mismo en cada una de las páginas precedentes, con una vigencia mínima de sesenta (60) días calendarios contados a partir de la fecha de presentación de la oferta.
2. Lista de Precios (conforme al formulario), la cual deberá estar firmada y sellada por el Representante Legal actual de la empresa en su última página, y contar con media firma del mismo en cada una de las páginas precedentes. La propuesta económica deberá contener la descripción del bien u o servicio a brindar con sus precios unitarios y totales, sin incluir el 15 % de impuesto sobre ventas; no obstante lo anterior, si los servicios pagan este impuesto debe de indicarlo mediante una nota marginal. Presentar en formato digital Excel en USB.
3. Garantía de Mantenimiento de Oferta por un valor equivalente, por lo menos, al dos por ciento (2%) del valor total de la oferta, con indicación de la cláusula obligatoria (conforme al formulario), con una vigencia mínima de noventa (90) días calendarios, contados a partir de la presentación de la oferta.

Se aceptarán solamente fianzas y garantías bancarias emitidas por instituciones debidamente autorizadas, cheques certificados y bonos del Estado representativos de obligaciones de la deuda pública, que fueren emitidos de conformidad con la Ley de Crédito Público.

Técnicos:

1. **licencia sanitaria de funcionamiento:** Emitida por la Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA) o la autoridad competente, que faculte expresamente a la empresa para la preparación, manipulación y suministro masivo de alimentos de régimen hospitalario.
2. El contratista presentará la nómina actualizada del personal requerido; debe acreditar mediante documentación que respalde la calificación y experiencia técnica-científica formativa de sus empleados (nutricionistas, cocineros, etc.) avalada en Honduras por las instituciones correspondientes (UNAH, Colegios Profesionales, Institutos de formación técnica, etc. ejemplo INFOP), para garantizar la prestación del desempeño altamente calificado en los servicios de alimentación.
3. Los posibles oferentes deberán presentar **Declaración jurada** en donde indique que los servicios que ofrece, así como los alimentos que suministrará serán totalmente de alta y buena calidad, y cumplen con todas las especificaciones y condiciones técnicas solicitadas.
 - 3.1 Que 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.
 - 3.2 Que cumplirá con todas las condiciones y regulaciones establecidas en las Especificaciones Técnicas.



- 3.3 Que de ser el oferente adjudicado proveerá al IHSS de personal, maquinaria, equipos, insumos y maquinaria de transporte de desechos biológicos y no biológicos que resultaren del proceso de preparación y distribución de alimentos.
- 3.4 Que el contratista proporcionará a los trabajadores equipos de protección individual frente a aquellos riesgos inherentes a su puesto y actividad de trabajo, así como garantizar que cada trabajador reciba una formación adecuada en materia de prevención de riesgos laborales.
- 3.5 Que debe garantizar la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores, asegurándose que los mismos reciban las tres dosis de Hepatitis B y los refuerzos de TD, Influenza, Rubeola, Sarampión.
- 3.6 En caso de resultar adjudicado, el oferente deberá detallar y presentar el organigrama que implementaría en el Instituto Hondureño de Seguridad Social IHSS.

4. Requisitos Técnicos y de Personal

Personal Calificado:

- 4.1 Nutricionistas licenciados, certificados por el Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Honduras.
- 4.2 Cocineros con certificación y experiencia mínima de un año en preparación de alimentos para pacientes hospitalizados.
- 4.3 Supervisores capacitados en alimentación y dietética, con experiencia mínima de un año.
- 4.4 Distribuidores de alimentos con experiencia mínima de un año en hospitales.

5. Documentación del Personal:

Presentar nómina actualizada del personal requerido, con documentación que respalde su calificación y experiencia técnica-científica, avalada por instituciones correspondientes en Honduras (UNAH, Colegios Profesionales, INFOP, etc.).

Organigrama propuesto para la implementación en el IHSS.

6. Equipamiento:

Inventario detallado del equipo propiedad de la empresa que se utilizará para prestar el servicio de alimentación, indicando cantidad, marca, modelo, año de fabricación y capacidad. (Ver cuadro detalle)

Equipamiento mínimo requerido incluye estufas industriales, freidoras, hornos, planchas, licuadoras industriales, balanzas, entre otros. (Ver cuadro detalle)

7. Higiene y Seguridad:

Plan para lavado e higienización de tanques y cisternas de almacenamiento de agua semestralmente o cada vez que sea necesario.

Provisión de equipos de protección individual para los trabajadores, incluyendo medidas frente a riesgos inherentes a su puesto y actividad de trabajo.

Vigilancia periódica de la salud de los trabajadores, asegurando que reciban las vacunas necesarias (Hepatitis B, TD, Influenza, Rubeola, Sarampión).

8. Criterios de evaluación: La evaluación de las ofertas se realizara mediante el criterio **CUMPLE/NO CUMPLE**.

Nota: La evaluación de ofertas se realizará con un mínimo de un oferente que se presente en el día de la presentación de las ofertas.

9. Subsanaciones

Podrán ser subsanados los defectos u omisiones contenidas en las ofertas, en cuanto no impliquen modificaciones del precio, objeto y condiciones ofrecidas, de acuerdo con lo previsto en los artículos



5 párrafo segundo, 50 de la Ley de Contratación del Estado y 132 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado.

10. Discrepancia y Errores Aritméticos Artículo 133 RLCE

Si hubiera discrepancia entre precios expresados entre letras y en cifras, se consideraran los primeros; asimismo, si se admitieran ofertas por renglón y partidas y hubiera discrepancia entre precio unitario y precio total de los artículos incluidos en cada uno de estos se considerara el primero.

La comisión evaluadora corregirá los errores meramente aritméticos que se hubieran detectado durante el examen de las ofertas debiéndose notificar al oferente.

11. Declaración de proceso desierto o fracasado

El Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS) declarará desierto el proceso cuando no se hubieren presentado ofertas y lo declarará fracasado en los casos siguientes:

- Cuando se hubiere omitido en el procedimiento alguno de los requisitos esenciales establecidos en la Ley de Contratación del Estado o en sus disposiciones reglamentarias.
- Cuando las ofertas no se ajusten a lo establecido en el Reglamento de la Ley de Contratación del Estado o en el Pliego de Condiciones y/o términos de referencia.
- Cuando se comprobare que ha existido colusión.

Declarado desierto o fracasado el proceso se procederá a uno nuevo.

12. Negociación

De conformidad a lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado, el Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS) a través de la Dirección Ejecutiva, deberá negociar el precio del contrato, para obtener las condiciones más ventajosas para la administración.

13. Adjudicación

La adjudicación del proceso se realizará por **lotes**, al oferente u oferentes que cumplan con las condiciones y especificaciones técnicas solicitadas y que presente la oferta de precio más bajo o se considere la más económica o ventajosa.

14. Notificación de Adjudicación

La Dirección Ejecutiva, procederá a emitir la Resolución correspondiente, de acuerdo al Informe de Recomendación emitido por la Comisión de Recepción y Evaluación de Ofertas.

La Resolución será notificada por la Secretaría General del IHSS a los oferentes y se publicará en los portales de Transparencia del IHSS y Honducompras, dejándose constancia en el expediente.

15. Forma de contratación

La Contratación Directa podrá formalizarse mediante:

1. Contrato,
2. Orden de Compra SAP.



16. Firma del Contrato

Se procederá a la firma del contrato dentro de los *diez (10) días hábiles* siguiente a la notificación de la adjudicación.

El oferente que resultare adjudicado deberá presentar, previo a la firma del contrato y en un término de tres (03) días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la notificación los siguientes documentos debidamente autenticados en caso de ser copias:

1.	Constancia de solvencia vigente extendida por la Procuraduría General de la República, en donde se haga constar que la empresa oferente y su representante legal NO tiene cuentas ni juicios pendientes con el Estado.
2.	Constancia vigente de solvencia electrónica, emitida por el Servicio de Administración de Rentas (SAR) de la Empresa y del Representante Legal.
3.	Certificación vigente de inscripción en el Registro de Proveedores y Contratistas del Estado, extendida por la ONCAE (solo en caso de haber presentado constancia de estar en trámite en el momento de presentar la oferta).
4.	Constancia de Solvencia Patronal original y vigente, extendida por el Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), a nombre de la empresa oferente, acreditando que se encuentra al día con el pago de sus cotizaciones y aportes. No se aceptarán fotocopias ni constancias que presenten tachaduras o enmiendas que sean verificables por la comisión de evaluación

17. Garantías:

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.

Garantía de Calidad (Cuando aplique)

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.

18. Procedimiento de recepción

El oferente adjudicado deberá 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.

Handwritten signature

7



19. Forma de Pago

El Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), a través de la Dirección Administrativa y Financiera, de acuerdo con la naturaleza del objeto de contratación, efectuara el pago en moneda nacional, debiendo presentar la siguiente documentación:

1. Factura comercial original
2. Hoja de Ingresos extendida por el Almacén Central Cuando aplique)
3. Informe mensual (cuando aplique)
4. Recibo membretado de pago
5. Copia de la Garantía de Cumplimiento
6. Constancia electrónica de estar sujetos al régimen de pagos a cuenta.
7. Constancia de Solvencia Fiscal Original
8. Copia de la Orden de Compra exonerada (cuando aplique)
9. Copia del Contrato
10. Orden de Compra Original SAP (cuando aplique)
11. Fotocopia de Garantía de Calidad (cuando aplique)

20. Multas

Cuando el contratista incurriere 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.

21. Condiciones y Especificaciones Técnicas

IHSS – DMN – CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES Y HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE

El Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), divide sus prestaciones de salud en niveles de diferente complejidad, de acuerdo a las necesidades del paciente.

Los servicios de alimentación hospitalaria deben presentarse bajo un modelo de atención integral centrado en el paciente, enmarcado en las políticas y normativas institucionales, orientado a garantizar la calidad, inocuidad y el aporte nutricional adecuado para los derechohabientes hospitalizados, según su condición clínica.

El objetivo del proceso es mantener e incrementar de manera sistemática la calidad de la atención al paciente derechohabiente, satisfaciendo tanto las necesidades actuales como futuras del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), y garantizando una atención continua e ininterrumpida a los derechohabientes.

A continuación se describen las generalidades que se requieren para llevar a cabo esta contratación:



GENERALIDADES DE LA CONTRATACIÓN.

8. Lugar de Prestación del Servicio:

8.1 Lote 1: Hospital de Especialidades, barrio la Granja

8.2 Lote 2: Hospital Regional del Norte

9. Disposición de la Contratación: Este proceso estará dispuesto por lotes, pudiendo los interesados ofertar por uno, varios o la totalidad de ellos.

10. Obligaciones del contratista (personal técnico): una vez adjudicado el proceso previo al inicio de la presentación los servicios de alimentación, el contratista presentara la nómina actualizada del personal requerido. Asimismo, deberá acreditar mediante documentación correspondiente que respalde la calificación y la experiencia técnica-científica formativa de sus empleados (nutricionistas, cocineros, etc.) avalada en Honduras por las instituciones competentes UNAH, colegio profesionales, institutos de formación técnica como el INFOP) para garantizar un desempeño altamente calificado.

11. Cobertura

El contratista, brindará el servicio de alimentación para el Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS) bajo las condiciones y especificaciones técnicas contenidas en este documento, todos los días del año, incluyendo fines de semana, feriados y emergencias sanitarias.

12. Horarios

- a. El horario de entrega y distribución de alimentación a los pacientes es el siguiente:
 - i. Para el desayuno entre las 6:30 y 8:00 a.m., excepto las adicionales que se recibirán hasta las 9:30 am.
 - ii. Para el almuerzo entre las 11:30 am y 1:30 p.m.
 - iii. Los pedidos adicionales de pacientes se recibirán hasta la 1:30 pm.
 - iv. Para la cena entre las 4:30 pm a 6:00 pm.
 - v. Los pedidos adicionales de pacientes se recibirán hasta las 6:00 pm.
- b. El horario de entrega de alimentación a los empleados es el siguiente, según lo establece el contrato colectivo IHSS – SITRAIHSS en la cláusula 27:
 - i. Desayuno entre las 6:30 y las 8:30am
 - ii. Almuerzo entre las 11:30am y 1:30pm
 - iii. Cena entre las 5:00 y las 7:00pm
 - iv. Merienda a medianoche entre las 11:30 pm y 12:30am

ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS

Las especificaciones técnicas de los servicios de alimentación constituyen un componente esencial en los pliegos para la contratación de servicios de alimentación en el ámbito público. Estas especificaciones detallan los requisitos y criterios que deben cumplir los proveedores para garantizar la calidad, seguridad y eficiencia en la prestación del servicio, conforme a las normativas vigentes y las necesidades específicas de la entidad contratante.

El contratista en el servicio de alimentación debe cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

- Preparación y entrega de raciones balanceadas conforme a dietas prescritas.
- Uso de insumos frescos y certificados.
- Control estricto de calidad en la preparación y distribución.
- Horarios definidos para la entrega de cada comida.
- Uso de equipo y maquinaria adecuada para la preparación de alimentos.
- Personal capacitado con experiencia en alimentación hospitalaria.
- Mantenimiento de las instalaciones en condiciones higiénicas y funcionales.



- Registro y reportes periódicos sobre la calidad y cumplimiento del servicio.

A continuación se enlistan las especificaciones técnicas. Cada oferente deberá adjuntar cuadro de presentación de los servicios de acuerdo a las Especificaciones Técnicas.

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 2200kcal 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 les proporcionara 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 Clausula No. 27.

A) CALENDARIOS

Los servicios serán prestados todos los días del año incluyendo fines de semana y días feriados inclusive situaciones de emergencia nacional.

B) PACIENTES

Se establecen los siguientes horarios de alimentación:

- Desayunos 6:30 am hasta las 8:00 a.m.
- Almuerzo 11:30 am hasta la 1:30 p.m.
- Cena 4:30 pm hasta las 6:00 p.m.

** Pedidos adicionales recibidos de acuerdo a horarios estipulados por la sección de Dietética tendrán el margen de servicio siguiente:



- Desayunos hasta las 9:30 a.m.
- Almuerzo hasta las 1:30 p.m.
- Cena hasta las 6:00 p.m.

- Las recomendaciones precisas para cada ración alimenticia y dietas prescritas por el cuerpo médico y nutricionista del IHSS serán realizadas por un nutricionista del contratista 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 contratista debe dar cobertura siete (7) días de la semana, ocho (8) horas laborables.
- 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 contratista según se requiera.
- Los precios unitarios de todos los platos y raciones alimenticias, incluyendo sin excepción las dietas corrientes, dietas especiales, y la alimentación de los empleados, se mantendrán fijos, firmes e invariables durante todo el periodo de ejecución de un (1) año. El proponente deberá considerar dentro de su estructura de costos todas las variaciones y fluctuaciones del mercado para dicho periodo, por lo que no se aceptara, tramitara ni reconocerá ningún tipo de incremento o ajuste de precios una vez adjudicado el contrato.
- La Jefatura de Sección de Alimentación y Dietética será la única que decidirán el cambio de un menú y su sustitución por otro de igual o similar valor nutricional 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 inclusive situaciones de emergencia nacional.
- El Contratista 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.
- 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.
- La Jefatura de la Sección de Alimentación y Dietética realizará la supervisión de las actividades que desarrolle el contratista.
- En caso que no se tolere un alimento se sustituirá por otro de igual o mayor calidad sin modificación de precio.
- 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.
- 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.

A. TIPOS DE DIETA DE USO HOSPITALARIO

A continuación se detallan las principales Dietas de Uso Hospitalario que deberán ser elaboradas por el contratista, 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 kilocalorías 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

ulcera 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 cc fraccionados en 24 horas).

- 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.
- 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.
- Líquidos Claros:** constituida por líquidos traslucidos fácilmente absorbibles y/o sólidos que se licuan a temperatura ambiente.
- 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 fórmula polimérica pediátrica y adultos con modificación de carbohidrato y densidad calórica no menor a 1kcal/ml. (consta de un total de 250 cc)

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. **Hipograsa:** 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 absorbente. 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.

OBSERVACIONES PARA LOS DISTINTOS MENUS:

- 1) Tipo de Cocción: cocido, asado, rostizado, horneado.
- 2) Frito (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
 - e. Blanca

A



- 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 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:

- Incluir obligatoriamente los siguientes cuatro (4) grupos básicos de alimentos:
 - Proteínas
 - Carbohidratos y grasas
 - Verduras
 - Frutas
- Utilizar exclusivamente carbohidratos complejos, quedando prohibido el uso de azúcares simples añadidos.
- Emplear cereales fortificados en las preparaciones correspondientes.
- Presentar los alimentos por separado en el plato, con el fin de facilitar la identificación, aceptación y tolerancia individual.
- Ajustarse a la siguiente clasificación por grupo etario:
 - Alimentación complementaria: 4 a 6 meses.
 - Alimentación complementaria: 7 a 12 meses.

El contratista adjudicado deberá diseñar, planificar y ejecutar los menús conforme a la clasificación por edad, asegurando que:

- 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.
- Las porciones sean apropiadas para cada grupo etario.
- Los alimentos se presenten de manera separada en el plato.



- El valor nutricional de cada menú se ajuste a los requerimientos específicos de crecimiento y desarrollo.
- Se cumplan estrictamente las normas higiénico-sanitarias y lineamientos nutricionales vigentes.

Alimentación Complementaria: 4 a 6 meses 100kcal/día

- Consistencia: Papillas pastosas o semisólidas, trituradas, de textura homogénea con ligera presencia de grumos suaves, adecuados a la capacidad de deglución.
- Proteínas: Pollo, pavo o res, e inclusión de huevo completo cuando corresponda la introducción de este alimento, conforme indicación médica.
- Vegetales y Hortalizas: Calabacín (zucchini) patate, zanahoria, camote, papa
- Frutas: Banano, papaya, pera o manzana (cocidas al vapor o triturada). Nunca en jugo
- Cereales: Arroz, avena o maíz. Si se usan cereales infantiles que sean fortificados
- Grasas: Aguacate
- Preparaciones simples, sin adición de sal, azúcar ni condimentos artificiales.

Alimentación Complementaria: 7 a 12 meses 200 – 550kcal/día

- Consistencia: Texturas picadas finas, triturado grueso o en trozos blandos pequeños, según la capacidad de masticación y deglución del niño o niña.
- Proteínas: Res, pollo, pavo, cerdo (cortes magros), pescado bien limpio de espinas, huevo completo bien cocido.
- Leguminosas: Lentejas, frijoles, garbanzos (cocidos y machacados o sin piel)
- Cereales: Arroz, pasta, tortillas de maíz
- Tubérculos: Papa, camote, yuca, plátano maduro
- Vegetales: Brócoli, coliflor, espinacas, acelga, tomate (sin semillas ni piel), chile dulce
- Frutas: mango, melón, sandía, cítricos
- 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.

Las especificaciones señaladas para los menús patrón se tomarán como base para los menús de pediatría para los mayores de 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.

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.

Desayuno:

- Jugo de fruta con alto contenido de vitamina C sin aditivos o fruta natural
- Lecha descremada
- Frijoles o sustitutos
- Huevos o sustitutos
- Lácteos o derivados de la Leche
- Bebida Caliente
- Tortilla o sustitutos

Almuerzo:

- Sopa (Para pacientes)
- Carne
- Arroz o sustituto
- Verduras cocidas y ensaladas frescas



Tortilla o sustituto
Refresco natural
Postre

Cena:

Carne o sustituto
Frijoles o sustituto
Verduras cocidas
Lácteos y derivados de la leche
Tortilla o sustituto
Bebida fría o caliente

Merienda media noche:

Carne o sustituto
Frijoles o sustituto
Lácteos y derivados de la leche
Tortilla o sustituto
Bebida fría o caliente

Los componentes del menú patrón serán determinados de acuerdo a las especificaciones de cada dieta.

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.

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.

B. Cantidades Mínimas de Alimentación

Las cantidades señaladas consideradas listas para servir.

- 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.
- Pollo (servido en porción entera o desmenuzado) 4 onzas de carne comestible cocido
- Pescado entero: 4 onzas de carne comestible cocido
- Pescado filete: 4 onzas de carne comestible cocido
- Embutidos: 2 onzas
- Productos de Leche (cuajo): 1 onza
- Mantequilla: 1 onza
- Leche fluida descremada: 8 onzas
- Verduras cocidas: ½ taza y Ensalada fresca: 1 taza
- Refrescos naturales: 8 onzas
- Jugo natural: 8 onzas
- Fruta (porción comestible): 4 onzas
- Arroz como guarnición: 4 onzas Pasta como guarnición: 4 onzas Fríjol entero o molidos: 4 onzas
Papa: 4 onzas
- Puré de papas: 4 onzas
- Tortilla de maíz: 3 unidades (3 unidades de 15g cada una)
- Pan: 3 unidades

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.

El tipo de preparación determinara los productos a utilizar para dar buena sazón y presentación del plato.



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 contratista estará obligado a presentar el manual de recetas estandarizadas de cada preparación previamente aprobada por parte la Sección de Alimentación y Dietética del IHSS. El contratista 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.

Las recetas base quedará aprobada y establecida después de 3 rotaciones del plato servido para su posterior estandarización e inclusión en el manual.

C. A continuación, se enumeran para información del Oferente, las obligaciones mínimas en el caso de ser contratado:

El oferente al que se le adjudique el contrato deberá cumplir con lo siguiente:

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 licitación, 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.

21. 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.

22. 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.

23. 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.

24. 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 esorrentía de las aguas servidas que se depositen en las cajas.

[Firma]



D. Monitoreo:

1. El contratista 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 contratista, 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:
 - 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.
 - Bandejas en forma cuadrada con tapadera y división, resistente y duraderas y desechable para comidas secas de tamaño 7x7", 8x8" y 9x9".
 - Tenedor, cuchillo, cuchara y cucharilla (resistentes)
 - Servilletas desechables de tamaño 33 x 33 cm.
 - 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.
 - Envases plástico desechable con tapadera de 1 onza para condimentos, salsas, aderezos, entre otros.
 - Azafates antideslizantes.
9. El contratista 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:
 - Ollas de diferente volumen (con mango y sin mango) 1, 2, 4, 6, 10, 15, 20 y 50 litros
 - Freidoras de diferentes diámetros 18, 30 cm
 - Cacerolas con tapadera de diferentes volúmenes 18, 30, 60 cm



- Mesas metálicas de acero inoxidable de 8"x 30"x 35"
- Hachas medianas para picado de carne
- Cuchillos para carnes, vegetales, frutas, panes y otros 6 c/u
- Cucharas y trinchas de acero inoxidable para preparación y servicio de alimentos 16 c/u
- Coladores grandes y medianos para cocina corriente 6 c/u
- Coladores pequeños para cocina de dieta 8, 16, 24 cm de diámetro 6 c/u
- 8 Espátulas grandes de acero inoxidable
- 8 Ralladores
- 6 Escurreedores grandes
- 3 Abre latas eléctricas
- 2 Waflera industrial
- Picheles medidores de diferentes volúmenes 1,2,4 litros – 4 c/u
- 4 Juegos de tazas medidoras
- Cucharones de 4 y 8 onzas 12 c/u
- Pinzas para servir ensaladas y pastas grandes y medianas 6 c/u
- 3 Cafeteras eléctricas para 60 tazas
- Bandejas de diferente tamaño y profundidad
- Bandejas para Baño María 8 c/u
- 6 Contenedores plásticos profundos para lavado y desinfección de verduras y frutas
- 6 Recipientes grandes secos con tapadera
- 10 pares de Guantes aislantes
- Mantas de cocina, toallas de cocina, limpiones
- Basureros plásticos grandes con tapadera de apertura de pedal, para recolección interior.

11. Listado mínimo de equipo necesario para el funcionamiento del servicio de Alimentación:

El Oferente 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:

1. Conservador para congelamiento (cuarto frío), propiedad de IHSS solamente área física
2. Conservador para mantenimiento en frío (cuarto frío), propiedad del IHSS solamente área física.
3. Cuatro (4) Estufas industriales con 4 quemadoras (eléctricas o gas).
4. Dos (2) Freidoras industrial (capacidad mínima 50 porciones de pollo)
5. Dos (2) Hornos industriales de 5 a 7 parrillas con patas y rodos especiales
6. Dos (2) Planchas para asados (44x22 pulgadas)
7. Un (1) Cubicador de vegetales industrial
8. Dos (2) Extractores de jugo industrial
9. Dos (2) Licuadoras industriales
10. Cuatro (4) Licuadoras de mesa (para cocina de dietas especiales)
11. Una (1) Batidora Industrial
12. Ocho (8) Carros Transportadores térmicos de alimentación (mínimo 30 bandejas)
13. Dos (2) Báscula de Pie (para bodega)
14. Seis Balanzas con capacidad de 2 libras escala en onzas y gramos.

Queda entendido que el IHSS previo al inicio de la prestación del servicio se reserva el derecho de verificar el inventario del equipo disponible.



Previo a la instalación del contratista 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 contratista y la Sección de Alimentación y Dietética. Una vez descritos y detallados los activos encontrados los mismos quedaran bajo la responsabilidad y custodia del contratista. 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.

E. Recurso Humano mínimo para la prestación del servicio de alimentación

Cuadro detallando el requerimiento mínimo del personal con el cual el oferente adjudicado deberá contar diariamente los 365 días del año para prestar el servicio de alimentación en el hospital, adjuntando las hojas de vida de cada uno que permita su evaluación:

#	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

[Handwritten mark]



#	HOSPITAL DE ESPECIALIDADES	HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE
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: 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:	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:
	Un (1) Asistente Administrativo: Perito Mercantil y Contador Publico	Un (1) Asistente Administrativo: Perito Mercantil y Contador Publico
	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)

F. Espacio físico

El IHSS proporcionará al prestador del servicio un espacio físico amplio, debidamente acondicionado, iluminado y apropiado para la preparación de los alimentos con lo siguiente:

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

El espacio físico será entregado por el IHSS al oferente adjudicado con las condiciones óptimas para la prestación del servicio. A lo largo de la ejecución del contrato, el oferente será el responsable de mantener el espacio físico en las más óptimas condiciones y será responsable por el uso de las instalaciones por su personal. Al finalizar el contrato el oferente deberá entregar el espacio físico con las mismas condiciones o en mejor estado en relación al estado inicial al momento de la adjudicación.

El Oferente adjudicado pagara al IHSS por concepto de servicios a utilizar como agua, vapor, energía eléctrica, energía eléctrica por medio de la planta eléctrica de emergencia del Hospital y demás espacios entregados en el Hospital los siguientes montos:

- a) El proveedor de servicios instalará un (1) contador de agua certificado por Aguas de San Pedro o SANAA cuyo consumo mensual de acuerdo al consumo de agua mensual conforme a lectura realizada por la INSTITUCION o factura remitida por Aguas de San Pedro o SANAA, y será responsabilidad de la Gerencia Administrativa del Hospital notificar al siguiente mes hábil, si se ha dado este caso para que tal consumo sea deducido del monto mensual a pagar.
- b) El costo de la energía eléctrica será el que resulte de las mediciones realizadas a través de los medidores certificados por la ENEE que instalará el proveedor de servicios, y será responsabilidad de la Gerencia Administrativa del Hospital notificar al siguiente mes hábil, si se ha dado este caso para que tal consumo sea deducido del monto mensual a pagar.
- c) En caso de consumo de energía eléctrica por medio de la planta de emergencia del hospital se prorrateará el consumo, y será responsabilidad de la Gerencia Administrativa del Hospital notificar al siguiente mes hábil, si se ha dado este caso para que tal consumo sea deducido del monto mensual a pagar.
- d) Tanque de agua: se deberá contar con un depósito de agua para casos de emergencia por carencia de agua o cortes del suministro. El Oferente Adjudicado deberá calcular la capacidad del tanque para que en caso

Handwritten signature



de existir dichas situaciones el servicio a prestar no se vea afectado en ningún aspecto. Mínimo de 2500 litros /12 drones.

e) El consumo de gas LPG para los aparatos de uso directo del mismo correrán por cuenta del proveedor de servicio.

f) El consumo de vapor será prorrateado mensualmente (el cual dependerá de la factura de combustible), para lo cual el personal de caldera llevará una bitácora de las horas que se les proveyó el servicio a la Cocina, y será responsabilidad de la Gerencia Administrativa del Hospital notificar al siguiente mes hábil, si se ha dado este caso para que tal consumo sea deducido del monto mensual a pagar.

G. MANEJO DE DESECHOS:

El proveedor 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 destinará dentro de los Hospitales, 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. Los basureros dispuestos en cada cocina, deberán ser higienizados diariamente y deberán permanecer continuamente tapados. El mantenimiento del depósito o área destinada a los desechos estará a cargo del oferente. En conjunto con la administración de cada hospital, se definirá las distancias de los depósitos de basura, así como el manejo de los mismos en relación al área de preparado.

[Firma manuscrita]

22.



22. ANEXOS



FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

[El Oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. No se permitirán alteraciones a este formulario ni se aceptarán sustituciones.]

Fecha: [Indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]

Contratación Directa N. CD-001-2026

A: [nombre completo y dirección del Comprador]

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

- (a) Hemos examinado y no hallamos objeción alguna a los documentos de Contratación Directa, incluso sus Enmiendas Nos. [indicar el número y la fecha de emisión de cada Enmienda];
(b) Ofrecemos proveer los siguientes servicios de conformidad con los Documentos de Contratación Directa y de acuerdo con el Plan de Entregas establecido en la Lista de Requerimientos; [indicar una descripción breve de los servicios];
(c) El precio total de nuestra Oferta, excluyendo cualquier descuento ofrecido en el rubro (d) a continuación es: [indicar el precio total de la oferta en palabras y en cifras, indicando las diferentes cifras en las monedas respectivas];
(d) Los descuentos ofrecidos y la metodología para su aplicación son: Descuentos. Si nuestra oferta es aceptada, los siguientes descuentos serán aplicables: [detallar cada descuento ofrecido y el artículo específico en la Lista de Bienes al que aplica el descuento]. Metodología y Aplicación de los Descuentos. Los descuentos se aplicarán de acuerdo a la siguiente metodología: [Detallar la metodología que se aplicará a los descuentos];
(e) Nuestra oferta se mantendrá vigente por el período establecido en el presente documento a partir de la fecha límite fijada para la presentación de las ofertas de conformidad con el apartado Presentación de Ofertas. Esta oferta nos obligará y podrá ser aceptada en cualquier momento antes de la expiración de dicho período;
(f) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato.
(g) La nacionalidad del oferente es: [indicar la nacionalidad del Oferente, incluso la de todos los miembros que comprende el Oferente, si el Oferente es un Consorcio]
(h) No tenemos conflicto de intereses de conformidad con la sección de Idioma de las Ofertas
(i) Nuestra empresa, sus afiliados o subsidiarias, incluyendo todos los subcontratistas o proveedores para ejecutar cualquier parte del contrato son elegibles.
(j) Las siguientes comisiones, gratificaciones u honorarios han sido pagados o serán pagados en relación con el proceso de esta Contratación Directa o ejecución del Contrato:

Table with 4 columns: Nombre del Receptor, Dirección, Concepto, Monto

- (k) Entendemos que esta oferta, junto con su debida aceptación por escrito incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual entre nosotros, hasta que el Contrato formal haya sido perfeccionado por las partes.
(l) Entendemos que ustedes no están obligados a aceptar la oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra oferta que reciban.

Firma del Representante Legal y sello de la empresa:

Nombre: [indicar el nombre completo de la persona que firma el Formulario de la Oferta]

Debidamente autorizado para firmar la oferta por y en nombre de: [indicar el nombre completo del Oferente (sociedad mercantil)]

Este formulario deberá estar firmada y sellada por el Representante Legal actual de la empresa en su última página, y contar con media firma (rúbrica) del mismo en cada una de las páginas precedentes

Handwritten signature

25



LISTA DE PRECIOS

Nombre del Oferente [indicar el nombre completo del Oferente] Firma del Oferente [firma de la persona que firma la Oferta] Fecha [Indicar Fecha]

Este listado de precios debe estar **firmado en cada una de las páginas** por el representante legal del ofertante.

Los precios deberán presentarse en Lempiras y únicamente con dos decimales.

El valor total de la oferta no deberá comprender el impuesto sobre ventas, ya que El IHSS ESTA EXENTO DE PAGO DE IMPUESTOS.

Descripción Lote N.1 Hospital Regional Del Norte	Precio Unitario	Proyección	Total
Desayuno Niños < 1 año	L.	1,344	L.
Desayuno Niños < 1 a 5 años	L.	5,916	L.
Desayuno Niños de 6-10 años	L.	4,248	L.
Desayuno Mayores de 10 años	L.	7,860	L.
Almuerzo Niños < 1 año	L.	1,404	L.
Almuerzo Niños < 1 a 5 años	L.	6,192	L.
Almuerzo Niños < 6 a 10 años	L.	4,488	L.
Almuerzo Niños < mayores de 10 años	L.	8,244	L.
Cena niños < 1 año	L.	1,296	L.
Cena niños < 1 a 5 años	L.	5,592	L.
Cena niños 6-10 años	L.	4,044	L.
Cenas niños mayores de 10 años	L.	7,656	L.
Líquidos claros niños >1-5 años	L.	84	L.
Líquidos claros niños > 6-10 años	L.	60	L.
Líquidos claros niños mayores de 10	L.	120	L.
Formulas 1-5 años	L.	360	L.
Formulas 6-10 años	L.	252	L.
Formulas mayores de 10 años	L.	516	L.
Desayuno adultos	L.	89,784	L.
Almuerzo adultos	L.	89,100	L.
Cena adultos	L.	86,160	L.
Líquidos claros adultos	L.	1,140	L.
Formulas	L.	4,764	L.
Desayuno empleados	L.	47,520	L.
Almuerzo empleados	L.	88,980	L.
Cena empleados	L.	65,508	L.
Merienda	L.	47,520	L.
Total Subtotal Lote 1			

[Handwritten signature]



Descripción Lote N.2 Hospital De Especialidades	Precio Unitario	Proyección	Total
Desayuno Niños < 1 año	L.	1,093	L.
Desayuno Niños < 1 a 5 años	L.	5,154	L.
Desayuno Niños de 6-10 años	L.	3,911	L.
Desayuno Mayores de 10 años	L.	6,261	L.
Almuerzo Niños < 1 año	L.	1,058	L.
Almuerzo Niños < 1 a 5 años	L.	5,194	L.
Almuerzo Niños < 6 a 10 años	L.	3,879	L.
Almuerzo Niños < mayores de 10 años	L.	5,965	L.
Cena niños < 1 año	L.	957	L.
Cena niños < 1 a 5 años	L.	4,612	L.
Cena niños 6-10 años	L.	3,517	L.
Cenas niños mayores de 10 años	L.	5,700	L.
Líquidos Claros de 1 año	L.	4	L.
Líquidos Claros de 1 a 5 años	L.	224	L.
Líquidos claros niños > 6-10 años	L.	273	L.
Líquidos claros niños mayores de 10	L.	506	L.
Formulas Polimérica Pediátrica 1-5 años	L.	290	L.
Formulas Polimérica Pediátrica 6-10 años	L.	449	L.
Formulas Polimérica Pediátrica 10-18 años	L.	207	L.
Desayuno adultos	L.	87,445	L.
Almuerzo adultos	L.	88,156	L.
Cena adultos	L.	84,689	L.
Líquidos claros adultos	L.	8,743	L.
Formula Polimérica adulto	L.	7,333	L.
Desayuno Empleados	L.	51,766	L.
Almuerzo empleados	L.	122,403	L.
Cena empleados	L.	89,569	L.
Merienda	L.	51,766	L.
Total Subtotal Lote N. 2			L.
OFERTA TOTAL (LOTE N. 1 + LOTE N. 2)			L.

Este listado deberá estar firmado y sellado por el Representante Legal actual de la empresa en su última página, y contar con media firma del mismo en cada una de las páginas precedentes.

Nota:

- Los precios deberán presentarse en Lempiras y únicamente con dos decimales,
- Presentar en formato digital Excel
- Sí los servicios pagan este impuesto debe de indicarlo mediante una nota marginal.
-

Nombre del Oferente [indicar el nombre completo del Oferente] Firma del Oferente [firma de la persona que firma la Oferta] Fecha [Indicar Fecha]

27





Yo _____, mayor de edad, de estado civil _____, de nacionalidad _____, con domicilio en _____ y con Documento Nacional de Identificación/pasaporte No. _____ actuando en mi condición de representante legal de _____ (Indicar el Nombre de la Empresa Oferente / En caso de Consorcio indicar al Consorcio y a las empresas que lo integran) _____, por la presente HAGO DECLARACIÓN JURADA: Que ni mi persona ni mi representada se encuentran comprendidos en ninguna de las prohibiciones o inhabilidades a que se refieren los artículos 15 y 16 de la Ley de Contratación del Estado, que a continuación se transcriben:

“ARTÍCULO 15.- Aptitud para contratar e inhabilidades. Podrán contratar con la Administración, las personas naturales o jurídicas, hondureñas o extranjeras, que, teniendo plena capacidad de ejercicio, acrediten su solvencia económica y financiera y su idoneidad técnica y profesional y no se hallen comprendidas en algunas de las circunstancias siguientes:

- 1) 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;
2) DEROGADO;
3) Haber sido declarado en quiebra o en concurso de acreedores, mientras no fueren rehabilitados;
4) 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;
5) 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;
6) 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;
7) Tratarse de sociedades mercantiles en cuyo capital social participen funcionarios o empleados públicos que tuvieren 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; y,
8) 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”.

“ARTÍCULO 16.- funcionarios cubiertos por la inhabilidad. Para los fines del numeral 7) del Artículo anterior, se incluyen el Presidente de la República y los Designados a la Presidencia, los Secretarios y Subsecretarios de Estado, los Directores Generales o Funcionarios de igual rango de las Secretarías de Estado, los Diputados al Congreso Nacional, los Magistrados de la Corte Suprema de Justicia, los magistrados del Consejo Nacional Electoral, el Procurador y Subprocurador General de la República, los magistrados del Tribunal Superior de Cuentas, el Comisionado Nacional de Protección de los Derechos Humanos, el Fiscal General de la República y el Fiscal Adjunto, los mandos superiores de las Fuerzas Armadas, los Gerentes y Subgerentes o funcionarios de similares rangos de las instituciones descentralizadas del Estado, los Alcaldes y Regidores Municipales en el ámbito de la contratación de cada Municipalidad y los demás funcionarios o empleados públicos que por razón de sus cargos intervienen directa o indirectamente en los procedimientos de contratación”.

En fe de lo cual firmo la presente en la ciudad de _____, Departamento de _____, a los _____ días de mes de _____.

Firma y sello: _____

Esta Declaración Jurada debe presentarse en original con la firma autenticada ante Notario (En caso de autenticarse por Notario Extranjero debe ser apostillado).

[Firma manuscrita]



DECLARACIÓN JURADA DE INTEGRIDAD

YO _____, Mayor de edad, de Estado Civil _____, de Nacionalidad _____, con domicilio en _____, con Documentos Nacional de Identificación/Pasaporte No _____, actuando en mi condición de Representante Legal de _____, por la presente **HAGO DECLARACION JURADA DE INTEGRIDAD**: Que mi persona y mi representada se comprometen a:

- 1.- A practicar las más elevadas normas éticas durante el presente proceso de contratación.
- 2.- Abstenernos de adoptar conductas orientas a que los funcionarios o empleados involucrados en el presente proceso de contratación induzcan a alterar el resultado del proceso u otros aspectos que pudieran otorgar condiciones más ventajosas en relación a los demás participantes.
- 3.- A no formular acuerdos con otros proveedores participantes o a la ejecución de acciones que sean constitutivas de:

PRACTICA CORRUPTA: Que consiste en ofrecer, dar, recibir, o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar indebidamente las acciones de otra parte.

PRACTICA DE FRAUDE: Que es cualquier acto u omisión, incluida la tergiversación de hechos y circunstancias, que deliberada o imprudentemente engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio financiero o de otra naturaleza o para evadir una obligación.

PRACTICA DE COERCION: Que consiste en perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar indebidamente las acciones de una parte.

PRACTICA DE COLUSION: Que es un acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, lo que incluye influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.

PRACTICA DE OBSTRUCCION: Que consiste en a) destruir, falsificar, alterar u ocultar deliberadamente evidencia significativa para la investigación o realizar declaraciones falsas ante los investigadores con el fin de impedir materialmente una investigación sobre denuncias de una práctica corrupta, fraudulenta, cohearsiva o colusoria; y/o amenazar, hostigar o intimidar a cualquier parte para impedir que divulgue su conocimiento de asuntos que son importantes para la investigación o que prosiga la investigación, o b) todo acto dirigido a impedir materialmente el ejercicio de los derechos del Estado.

4.- Así mismo declaro que entiendo que las acciones antes mencionadas son ilustrativas y no limitativas de cualquier otra acción constitutiva de delito o contraria al derecho en perjuicio del patrimonio del Estado de Honduras; por lo que expreso mi sumisión a la legislación nacional vigente.

5.- Declaro que me obligo a regir mis relaciones comerciales con las Instituciones de Estado de Honduras bajos los principios de la buena fe, la transparencia y la competencia leal cuando participen en procesos de CONTRATACIONES DIRECTAS, concesiones, ventas, subastas de obras o concursos.

6.- Declaro que mi representada no se encuentra en ninguna lista negra o en la denominada lista Clinton (o cualquier otra que la reemplace, modifique o complemente) ni que haber sido agregado en la lista OFAC (Oficina de Control de Activos Extranjeros del Tesoro del EEUU), así como que ninguno de sus socios, accionistas o representantes legales se encuentren impedidos para celebrar actos y contratos que violenten la Ley Penal.

7.- Autorizo a la institución contratante para que realice cualquier investigación minuciosa en el marco del respeto y al debido proceso sobre prácticas corruptivas en las cuales mi representada haya o este participando. Promoviendo de esa manera practicas éticas y de buena gobernanza en los procesos de contratación.

En fe de lo cual firmo la presenta en la ciudad _____ municipio de _____



GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS



IHSS

INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

_____, Departamento de _____ a los _____, días del mes de _____ del año _____.

Firma y sello: _____

Esta Declaración Jurada debe presentarse en original con la firma autenticada ante Notario (En caso de autenticarse por Notario Extranjero debe ser apostillado).

[Firma manuscrita]



DECLARACIÓN JURADA LEY ESPECIAL CONTRA EL LAVADO DE ACTIVOS

Yo _____ mayor de edad, de estado civil _____ de nacionalidad _____ con domicilio en _____ con Documento Nacional de Identificación/pasaporte N° _____ actuando en mi condición de Representante Legal de la empresa _____ por la presente hago: DECLARACIÓN JURADA que ni mi persona, ni mi representada se encuentran comprendidos en ninguna de los casos a que se refieren los Artículos de la Ley Contra el Lavado de Activos, que a continuación se detallan. ARTÍCULO 36, 37, 38, 39,40 y 41.- “DELITO DE LAVADO DE ACTIVOS. Incurrir en el delito de lavado de activos y debe ser sancionado con pena de seis (6) a quince (15) años de reclusión, quien por sí o por interpósita persona: Adquiera, invierta, transforme, resguarde, administre, custodie, transporte, transfiera, convierta, conserve, traslade, oculte, encubra, de apariencia de legalidad, legalice o impida la determinación del origen o la verdadera naturaleza, así como la ubicación, el destino, el movimiento o la propiedad de activos productos directos o indirectos de las actividades de tráfico ilícito de drogas, trata de personas, tráfico ilegal de armas, falsificación de moneda, tráfico de órganos humanos, hurto o robo de vehículos automotores, robo a instituciones financieras, estafas o fraudes financieros en las actividades de la administración del Estado a empresas privadas o particulares, secuestro, extorsión, financiamiento del terrorismo, terrorismo, tráfico de influencias y delitos conexos y cualesquiera otro que atenten contra la Administración Pública, la libertad y seguridad, los recursos naturales y el medio ambiente; o que no tengan causa o justificación económica o lícita de su procedencia. No obstante, la Pena debe ser de: 1) Seis (6) a diez (10) años de reclusión, si el valor de los activos objeto de lavado sea igual o menor al valor equivalente a sesenta (70) salarios mínimos más altos en la zona; 2) Diez (10) años un (1) día a quince (15) años de reclusión si el valor de los activos objeto del lavado supera un valor equivalente a los setenta (70) salarios mínimos y no sobrepase un valor a los ciento veinte (120) salarios mínimos más altos de la zona; y, 3) Quince (15) años un (1) día a veinte (20) años de reclusión si el valor de los activos objeto de lavado, supere un valor equivalente a ciento veinte (120) salarios mínimos más altos de la zona. A los promotores, jefes dirigentes o cabecillas y beneficiarios directos o indirectos de las actividades de lavado de activos, se les debe imponer la pena que le correspondiere en el presente Artículo, incrementada en un tercio (1/3) de la pena. ARTÍCULO 37.-TESTAFERRATO. Debe ser sancionado de seis(6) a quince (15) años de reclusión, quien preste su nombre en actos o contratos reales o simulados, de carácter civil o mercantil, que se refieran a la adquisición, transferencias o administración de bienes que: procedan directa o indirectamente de las actividades de tráfico ilícito de drogas, trata de personas, tráfico ilegal de armas, falsificación de moneda, tráfico de órganos humanos, hurto o robo de vehículos automotores, robo a instituciones financieras, estafas o fraudes financieros en las actividades de la Administración del Estado, privadas o particulares, secuestro, extorsión, financiamiento del terrorismo, terrorismo, tráfico de influencias y delitos conexos y cualesquiera otro que atenten contra la Administración Pública, la libertad y seguridad, los recursos naturales y el medio ambiente; o que no tengan causa o justificación económica o lícita de su procedencia. La pena del delito de Testaferrato debe ser de: 1) Seis (6) a diez (10) años de reclusión, si el valor de los activos objeto del lavado sea igual o menor al valor equivalente a setenta (70) salarios mínimos más altos de la zona; 2) Diez (10) años un (1) día a quince (15) años de reclusión, si el valor de los activos objeto del lavado supere un valor equivalente a setenta (70) salarios mínimos y no sobrepase un valor a los ciento veinte (120) salarios mínimos más altos de la zona; y, 3) Quince (15) años un (1) día a veinte (20) años de reclusión, si el valor de los activos objeto de lavado supere un valor equivalente de los ciento (120) salarios mínimos más altos de la zona. ARTÍCULO 38, DELITO DE ASOCIACIÓN ILÍCITA. Quienes se asocien o confabulen para cometer el delito de lavado de activos o testa ferrato deben ser sancionados por ese solo hecho, con reclusión de seis (6) a diez (10) años. ARTÍCULO 39.- DELITO DE ENCUBRIMIENTO. Al autor del delito de encubrimiento de lavado de activos, se le debe sancionar con la pena señalada en el Artículo 38 de esta Ley, rebajada en un tercio (1/3). ARTÍCULO 40.- DELITO DE LAVADO DE ACTIVO EJECUTADO POR EMPLEADO O FUNCIONARIO PÚBLICO. El Empleado o Funcionario Público que valiéndose de su cargo participe, facilite o se beneficie en el desarrollo de los delitos de lavado de activos, encubrimiento del delito de lavado de activos o en la asociación para la ejecución de lavado de activos, debe ser sancionado con una pena igual a la establecida en el Artículo 38 de esta Ley, aumentada en un cuarto (1/4) y la inhabilitación absoluta definitiva en el ejercicio de cualquier cargo público, como penas principales. La pena indicada en este Artículo también se debe aplicar a los representantes legales de las personas jurídicas que hayan participado en la comisión de este delito. ARTÍCULO 41. DELITO DE LAVADO DE ACTIVOS OMISIVO. El Sujeto Obligado que por la omisión en el cumplimiento de las obligaciones de la Debida Diligencia y prevención de lavado de activos facilitare la realización de esta conducta, se le debe sancionar con reclusión de dos (2) a cinco (5) años, a menos que la conducta desplegada se encuentre sancionada con una pena mayor ”En fe de lo cual firmo la presenta en la ciudad _____ municipio de _____

[Handwritten signature]



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS



IHSS

INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

Departamento de _____ a los _____, días del mes de _____ del año _____.

Firma y sello: _____

Esta Declaración Jurada debe presentarse en original con la firma autenticada ante Notario (En caso de autenticarse por Notario Extranjero debe ser apostillado).

[Firma manuscrita]



FORMULARIO DE GARANTIA MANTENIMIENTO DE OFERTA

NOMBRE DE ASEGURADORA / BANCO
GARANTIA / FIANZA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA N°

FECHA DE EMISION:

AFIANZADO/GARANTIZADO:

DIRECCION Y TELEFONO:

Fianza / Garantía a favor de Afianzado/Garantizado, mantendrá la OFERTA, presentada en la Contratación Directa para la Ejecución del Proyecto: ubicado en

SUMA AFIANZADA/GARANTIZADA:

VIGENCIA De: Hasta:

BENEFICIARIO:

Todas las garantías deberán incluir textualmente 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."

Las garantías o fianzas emitidas a favor del BENEFICIARIO serán solidarias, incondicionales, irrevocables y de realización automática y no deberán adicionarse cláusulas que anulen o limiten la cláusula obligatoria.

- Se entenderá por el incumplimiento si el Afianzado/Garantizado:
1. Retira su oferta durante el periodo de validez de la misma.
2. No acepta la corrección de los errores (si los hubiere) del Precio de la Oferta.
3. Si después de haber sido notificado de la aceptación de su Oferta por el Contratante durante el periodo de validez de la misma, no firma o rehúsa firmar el Contrato, o se rehúsa a presentar la Garantía de Cumplimiento.
4. Cualquier otra condición estipulada en el pliego de condiciones.

En fe de lo cual, se emite la presente Fianza/Garantía, en la ciudad de, Municipio de, a los del mes de del año SELLO Y FIRMA AUTORIZADA

Handwritten signature



FORMULARIO DE GARANTIA DE CUMPLIMIENTO

GARANTIA DE CUMPLIMIENTO N°: _____

FECHA DE EMISION: _____

GARANTIZADO: _____

DIRECCION Y TELEFONO: _____

Fianza / Garantía a favor de _____, para garantizar que el Garantizado, salvo fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, CUMPLIRA cada uno de los términos, cláusulas, responsabilidades y obligaciones estipuladas en el contrato firmado al efecto entre el Garantizado y el Beneficiario, para la Ejecución del Contrato: " _____ "

SUMA GARANTIZADA: _____

VIGENCIA De: _____ Hasta: _____

BENEFICIARIO: _____

Todas las garantías deberán incluir textualmente 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.”

Las garantías emitidas a favor del BENEFICIARIO serán solidarias, incondicionales, irrevocables y de realización automática y no deberán adicionarse cláusulas que anulen o limiten la cláusula obligatoria.

En fe de lo cual, se emite la presente Fianza/Garantía, en la ciudad de _____, Municipio de _____, a los _____ del mes de _____ del año _____.

SELLO Y FIRMA AUTORIZADA

[Handwritten signature]

A

