

Aviso de Licitación Pública

República de Honduras
Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS)
Licitación Pública Nacional
LPN No.015 /2015

Contratación de Servicio de Alimentación para los Hospitales del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS)

El Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS) invita a las sociedades mercantiles interesadas en participar en la Licitación Pública Nacional No.015 /2015 a presentar ofertas selladas para la Contratación de Servicio de Alimentación para los Hospitales del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS).

El financiamiento para la realización del presente proceso proviene exclusivamente de fondos propios del IHSS. La licitación se efectuará conforme a los procedimientos de Licitación Pública Nacional (LPN) establecidos en la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento.

Los interesados podrán adquirir los documentos de la presente licitación, mediante solicitud escrita a la Subgerencia de Suministros, Materiales y Compras, ubicada en el Sexto Piso del Edificio Administrativo del Instituto Hondureño de Seguridad Social, Barrio Abajo, Tegucigalpa M.D.C. de 8:00 a.m. a 4:00 p.m. a partir del 24 de diciembre del de 2015. Los documentos de la licitación también podrán ser examinados en el Sistema de Información de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras, "HondusCompras" (www.honduscompras.gob.hn) y en el Portal de Transparencia del IHSS (www.ihss.hn).

Las ofertas deberán ser presentadas en la siguiente dirección: Auditorio del IHSS, 11 piso del Edificio Administrativo, Barrio Abajo, Tegucigalpa, M.D.C. a más tardar a las 10:00 a.m. del día 27 de enero del 2016 y ese mismo día a las 10:15 a.m. se celebrará en audiencia pública la apertura de ofertas en presencia de los oferentes o de sus representantes legales o de la persona autorizada por el oferente que acredite su condición mediante carta, firmada por el representante legal de la sociedad mercantil, en presencia de la comisión evaluadora nombrada al efecto. Las ofertas que se reciban fuera de plazo serán rechazadas. Todas las ofertas deberán estar acompañadas de una Garantía de Mantenimiento de la oferta por el 2% del monto de la oferta.

Tegucigalpa, M.D.C., diciembre 2015

Dr. Richard Zablah Asfura
Director Ejecutivo
Instituto Hondureño de Seguridad Social



IHSS
Instituto Hondureño de Seguridad Social

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

LPN No.015/2015

**CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN PARA LOS HOSPITALES DEL
INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD
SOCIAL**

**Instituto Hondureño de Seguridad Social
(IHSS)**

**Tegucigalpa, M.D.C.
Honduras, C.A.**

Diciembre de 2015

Índice General

Aviso de Licitación Pública	1
PARTE 1 – Procedimientos de Licitación	4
Sección I. Instrucciones a los Oferentes	5
Sección II. Datos de la Licitación (DDL)	29
Sección III. Criterios de Evaluación y Calificación.....	35
Sección IV. Formularios de la Oferta	39
Sección V. Países Elegibles	53
PARTE 2 – Requisitos de los Bienes y Servicios	54
Sección VI. Lista de Requisitos	55
PARTE 3 – Contrato	98
Sección VII. Condiciones Generales del Contrato	99
Sección VIII. Condiciones Especiales del Contrato	120

PARTE 1 – Procedimientos de Licitación

Sección I. Instrucciones a los Oferentes

Índice de Cláusulas

A. Generalidades	7
a) Alcance de la Licitación	7
b) Fuente de Fondos	7
c) Fraude y Corrupción	7
d) Oferentes Elegibles	7
e) Elegibilidad de los Bienes y Servicios Conexos	10
B. Contenido de los Documentos	10
f) Secciones de los Documentos de Licitación	10
g) Aclaración de los Documentos de Licitación	11
h) Enmienda a los Documentos de Licitación	11
C. Preparación de la Oferta	12
i) Costo de la Oferta	12
j) Idioma de la Oferta	12
k) Documentos que componen la Oferta	12
l) Formulario de Oferta y Lista de Precios	13
m) Ofertas Alternativas	13
n) Precios de la Oferta y Descuentos	13
o) Moneda de la Oferta	15
p) Documentos que establecen la elegibilidad del Oferente	15
q) Documentos que establecen la elegibilidad de los Bienes y Servicios Conexos	15
r) Documentos que establecen la conformidad de los Bienes y Servicios Conexos	15
s) Documentos que establecen las Calificaciones del Oferente	16
t) Período de Validez de las Ofertas	16
u) Garantía de Mantenimiento de Oferta	17
v) Formato y Firma de la Oferta	18
D. Presentación y Apertura de las Ofertas	18
w) Presentación, sello e identificación de las Ofertas	18
x) Plazo para presentar las Ofertas	19
y) Ofertas tardías	20
z) Retiro, sustitución y modificación de las Ofertas	20
aa) Apertura de las Ofertas	20
E. Evaluación y Comparación de las Ofertas	21
bb) Confidencialidad	21
cc) Aclaración de las Ofertas	22
dd) Cumplimiento de las Ofertas	22
ee) Diferencias, errores y omisiones	23

ff) Examen preliminar de las ofertas	24
gg) Examen de los Términos y Condiciones; Evaluación Técnica	24
hh) Conversión a una sola moneda	24
ii) Preferencia Nacional	25
jj) Evaluación de las Ofertas	25
kk) Comparación de las Ofertas	26
ll) Poscalificación del Oferente	26
mm) Derecho del comprador a aceptar cualquier oferta y a rechazar cualquiera o todas las ofertas	27
F. Adjudicación del Contrato	27
nn) Criterios de Adjudicación	27
oo) Derecho del Comprador a variar las cantidades en el momento de la adjudicación	27
pp) Notificación de Adjudicación del Contrato	27
qq) Firma del Contrato	28
rr) Garantía de Cumplimiento del Contrato	28

Sección I. Instrucciones a los Oferentes

A. Generalidades

- 1. Alcance de la licitación**
 - 1.1 El Comprador indicado en los **Datos de la Licitación (DDL)** emite estos Documentos de Licitación para la adquisición de los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos especificados en Sección VI, Lista de Requisitos. El nombre y número de identificación de esta Licitación Pública para adquisición de bienes y/o Servicios están especificados en los **DDL**. El nombre, identificación y número de lotes están indicados en los **DDL**.
 - 1.2 Para todos los efectos de estos Documentos de Licitación:
 - (a) el término “por escrito” significa comunicación en forma escrita (por ejemplo por correo electrónico, facsímile, telex) con prueba de recibido;
 - (b) “día” significa día calendario.
- 2. Fuente de fondos**
 - 2.1 La contratación a que se refiere esta Licitación se financiará exclusiva y totalmente con recursos nacionales Hondureños.
- 3. Fraude y corrupción**
 - 3.1 El Estado Hondureño exige a todos los organismos ejecutores y organismos contratantes, al igual que a todas las firmas, entidades o personas oferentes por participar o participando en procedimientos de contratación, incluyendo, entre otros, solicitantes, oferentes, contratistas, consultores y concesionarios (incluyendo sus respectivos funcionarios, empleados y representantes), observar los más altos niveles éticos durante el proceso de selección y las negociaciones o la ejecución de un contrato. Los actos de fraude y corrupción están prohibidos.
 - 3.2 Si se comprobare que ha habido entendimiento malicioso entre dos o más oferentes, las respectivas ofertas no serán consideradas, sin perjuicio de la responsabilidad legal en que éstos hubieren incurrido.
 - 3.3 Los actos de fraude y corrupción son sancionados por la Ley de Contratación del Estado, sin perjuicio de la responsabilidad en que se pudiera incurrir conforme al Código Penal.
- 4. Oferentes elegibles**
 - 4.1 Podrán participar en esta Licitación todas las empresas que teniendo plena capacidad de ejercicio, no se hallen comprendidas

en alguna de las circunstancias siguientes:

- (a) Haber sido condenados mediante sentencia firme por delitos contra la propiedad, delitos contra la fe pública, cohecho, enriquecimiento ilícito, negociaciones incompatibles con el ejercicio de funciones públicas, malversación de caudales públicos o contrabando y defraudación fiscal, mientras subsista la condena. Esta prohibición también es aplicable a las sociedades mercantiles u otras personas jurídicas cuyos administradores o representantes se encuentran en situaciones similares por actuaciones a nombre o en beneficio de las mismas;
- (b) Haber sido declarado en quiebra o en concurso de acreedores, mientras no fueren rehabilitados;
- (c) Ser funcionarios o empleados, con o sin remuneración, al servicio de los Poderes del Estado o de cualquier institución descentralizada, municipalidad u organismo que se financie con fondos públicos, sin perjuicio de lo previsto en el Artículo 258 de la Constitución de la República;
- (d) Haber dado lugar, por causa de la que hubiere sido declarado culpable, a la resolución firme de cualquier contrato celebrado con la Administración o a la suspensión temporal en el Registro de Proveedores y Contratistas en tanto dure la sanción. En el primer caso, la prohibición de contratar tendrá una duración de dos (2) años , excepto en aquellos casos en que haya sido objeto de resolución en sus contratos en dos ocasiones, en cuyo caso la prohibición de contratar será definitiva;
- (e) Ser cónyuge, persona vinculada por unión de hecho o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de cualquiera de los funcionarios o empleados bajo cuya responsabilidad esté la precalificación de las empresas, la evaluación de las propuestas, la adjudicación o la firma del contrato;
- (f) Tratarse de sociedades mercantiles en cuyo capital social participen funcionarios o empleados públicos que 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 literal anterior, o aquellas en las que desempeñen, puestos de dirección o de representación personas con esos mismos grados de relación o de parentesco;

- (g) Haber intervenido directamente o como asesores en cualquier etapa de los procedimientos de contratación o haber participado en la preparación de las especificaciones, planos, diseños o términos de referencia, excepto en actividades de supervisión de construcción.

4.2 Las Ofertas presentadas por un Consorcio constituido por dos o más empresas deberán cumplir con los siguientes requisitos, a menos que se indique otra cosa en los DDL:

- (a) la Oferta deberá ser firmada de manera que constituya una obligación legal para todos los socios;
- (b) todos los socios serán responsables mancomunada y solidariamente por el cumplimiento del Contrato de acuerdo con las condiciones del mismo;
- (c) uno de los socios deberá ser designado como representante y autorizado para contraer responsabilidades y para recibir instrucciones por y en nombre de cualquier o todos los miembros de del Consorcio;
- (d) la ejecución de la totalidad del Contrato, incluyendo los pagos, se harán exclusivamente con el socio designado;
- (e) con la Oferta se deberá presentar el Acuerdo o Convenio de Consorcio firmado por todas las partes, conforme al Artículo 17 de la Ley de Contratación del Estado y al Artículo 31 del Reglamento de la Ley.

- 5. Elegibilidad de los Bienes y Servicios Conexos**
- 5.1 Todos los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos que hayan de suministrarse de conformidad con el contrato pueden tener su origen en cualquier país.

B. Contenido de los Documentos de Licitación

- 6. Secciones de los Documentos de Licitación**
- 6.1 Los Documentos de Licitación están compuestos por las Partes 1, 2, y 3 incluidas sus respectivas secciones que a continuación se indican y deben ser leídas en conjunto con cualquier enmienda emitida en virtud de la Cláusula 8 de las IAO.

PARTE 1 – Procedimientos de Licitación

- Sección I. Instrucciones a los Oferentes (IAO)
- Sección II. Datos de la Licitación (DDL)
- Sección III. Criterios de Evaluación y Calificación
- Sección IV. Formularios de la Oferta
- Sección V. Países Elegibles

PARTE 2 –Requisitos de los Bienes y Servicios

- Sección VI. Lista de Requerimientos

PARTE 3 – Contrato

- Sección VII. Condiciones Generales del Contrato (CGC)
 - Sección VIII. Condiciones Especiales del Contrato (CEC)
 - Sección IX. Formularios del Contrato
- 6.2 El Aviso de Licitación emitido por el Comprador forma parte del Proceso de Licitación.
- 6.3 Es responsabilidad del Oferente examinar todas las instrucciones, formularios, términos y especificaciones de los Documentos de Licitación. La presentación incompleta de la información o documentación requerida en los Documentos de Licitación puede constituir causal de rechazo de la oferta, salvo en los casos de subsanación de la oferta conforme a lo establecido en los Art. 50 de la Ley de Contratación del Estado y Art. 132 de su Reglamento.

-
- 7. Aclaración de los Documentos de Licitación**
- 7.1 Todo aquel que haya obtenido de manera oficial los documentos de licitación que requiera alguna aclaración sobre los Documentos de Licitación deberá comunicarse con el Comprador por escrito a la dirección del Comprador que se suministra en los **DDL**. El Comprador responderá por escrito a todas las solicitudes de aclaración, siempre que dichas solicitudes las reciba el Comprador por lo menos quince (15) días calendario antes de la fecha límite para la presentación de ofertas. El Comprador enviará copia de las respuestas, incluyendo una descripción de las consultas realizadas, sin identificar su fuente, a todos los que hubiesen adquirido los Documentos de Licitación directamente del Comprador.
- 7.2 Las respuestas a solicitudes de aclaración se publicarán además 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.ihss.hn).
- 7.3 Si como resultado de las aclaraciones, el Comprador considera necesario enmendar los Documentos de Licitación, deberá hacerlo siguiendo el procedimiento indicado en la Cláusula 8 y Subcláusula 24.2, de las IAO.
- 8. Enmienda a los Documentos de Licitación**
- 8.1 El Comprador podrá, en cualquier momento antes del vencimiento del plazo para presentación de ofertas, enmendar los Documentos de Licitación mediante la emisión de una enmienda.
- 8.2 Toda enmienda emitida formará parte integral de los Documentos de Licitación y deberá ser comunicada por escrito a todos los que hayan obtenido los documentos de Licitación directamente del Comprador.
- 8.3 Las enmiendas a documentos de licitación se publicarán además 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.ihss.hn).
- 8.4 El Comprador podrá, a su discreción, prorrogar el plazo de presentación de ofertas a fin de dar a los posibles Oferentes un plazo razonable para que puedan tomar en cuenta las enmiendas en la preparación de sus ofertas, de conformidad con la Subcláusula 24.2 de las IAO.

C. Preparación de las Ofertas

- 9. Costo de la Oferta**
- 9.1 El Oferente financiará todos los costos relacionados con la preparación y presentación de su oferta, y el Comprador no estará sujeto ni será responsable en ningún caso por dichos costos, independientemente de la modalidad o del resultado del proceso de licitación.
- 10. Idioma de la Oferta**
- 10.1 La Oferta, así como toda la correspondencia y documentos relativos a la oferta intercambiados entre el Oferente y el Comprador deberán ser escritos en español. Los documentos de soporte y material impreso que formen parte de la Oferta, pueden estar en otro idioma con la condición de que los aportes pertinentes estén acompañados de una traducción fidedigna al español. Para efectos de interpretación de la oferta, dicha traducción prevalecerá. Salvo los documentos que componen la Oferta cuya traducción debe ser debidamente autenticados que debe ser autenticada por el Consulado de Honduras en el país donde se expide y posteriormente refrendada por la Secretaria de Estado en el Despacho de Relaciones Exteriores o en su defecto apostillado.
- 11. Documentos que componen la Oferta**
- 11.1 La Oferta estará compuesta por los siguientes documentos:
- (a) Formulario de Oferta y Lista de Precios, de conformidad con las Cláusulas 12, 14 y 15 de las IAO;
 - (b) Garantía de Mantenimiento de la Oferta, de conformidad con la Cláusula 21 de las IAO, si así se requiere;
 - (c) confirmación escrita que autorice al signatario de la oferta a comprometer al Oferente, de conformidad con la Cláusula 22 de las IAO;
 - (d) evidencia documentada, de conformidad con la cláusula 16 de las IAO, que establezca que el Oferente es elegible para presentar una oferta;
 - (e) evidencia documentada, de conformidad con la Cláusula 17 de las IAO, que certifique que los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos que proporcionará el Oferente son de origen elegible;
 - (f) evidencia documentada, de conformidad con las Cláusulas 18 y 30 de las IAO, que establezca que los

Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos se ajustan sustancialmente a los Documentos de Licitación;

- (g) evidencia documentada, de conformidad con la Cláusula 19 de las IAO, que establezca que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada; y
- (h) cualquier otro documento requerido en los **DDL**.

12. Formulario de Oferta y Lista de Precios

- 12.1 El Oferente presentará el Formulario de Oferta utilizando el formulario suministrado en la Sección IV, Formularios de la Oferta. Este formulario deberá ser debidamente llenado sin alterar su forma y no se aceptarán sustitutos. Todos los espacios en blanco deberán ser llenados con la información solicitada.
- 12.2 El Oferente presentará la Lista de Precios de los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos, según corresponda a su origen y utilizando los formularios suministrados en la Sección IV, Formularios de la Oferta.

13. Ofertas Alternativas

- 13.1 A menos que se indique lo contrario en los **DDL**, no se considerarán ofertas alternativas.

14. Precios de la Oferta y Descuentos

- 14.1 Los precios y descuentos cotizados por el Oferente en el Formulario de Presentación de la Oferta y en la Lista de Precios deberán ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación.
- 14.2 Todos los lotes y artículos deberán enumerarse y cotizarse por separado en el Formulario de Lista de Precios. Si una Lista de Precios detalla artículos pero no los cotiza, se asumirá que los precios están incluidos en los precios de otros artículos. Asimismo, cuando algún lote o artículo no aparezca en la Lista de Precios se asumirá que no está incluido en la oferta, y de considerarse que la oferta cumple sustancialmente, se aplicarán los ajustes correspondientes, de conformidad con la Cláusula 31 de las IAO.
- 14.3 El precio cotizado en el formulario de Presentación de la Oferta deberá ser el precio total de la oferta, excluyendo cualquier descuento que se ofrezca.
- 14.4 El Oferente cotizará cualquier descuento incondicional e indicará su método de aplicación en el formulario de Presentación de la Oferta.

14.5 Las expresiones DDP, DPA y otros términos afines se regirán por las normas prescritas en la edición vigente de Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional (www.iccwbo.org), según se indique en los DDL. Los precios deberán cotizarse como se indica en cada formulario de Lista de Precios incluidos en la Sección IV, Formularios de la Oferta. El desglose de los componentes de los precios se requiere con el único propósito de facilitar al Comprador la comparación de las ofertas. Esto no limitará de ninguna manera el derecho del Comprador para contratar bajo cualquiera de los términos ofrecidos. Al cotizar los precios, el Oferente podrá incluir costos de transporte cotizados por empresas transportadoras registradas en cualquier país elegible, de conformidad con la Sección V, Países Elegibles. Asimismo, el Oferente podrá adquirir servicios de seguros de cualquier país elegible de conformidad con la Sección V, Países Elegibles. Los precios deberán registrarse de la siguiente manera:

- (i) el precio de los bienes y/o Servicios cotizados entregados en el lugar de destino convenido en Honduras especificado en los **DDL**, incluyendo todos los derechos de aduana y los impuestos a la venta o de otro tipo ya pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- (ii) todo impuesto a las ventas u otro tipo de impuesto que obligue Honduras a pagar sobre los Bienes y/o Servicios en caso de ser adjudicado el Contrato al Oferente.

14.6 Los precios cotizados por el Oferente serán fijos durante la ejecución del Contrato y no estarán sujetos a ninguna variación por ningún motivo, salvo indicación contraria en los **DDL**. Una oferta presentada con precios ajustables no responde a lo solicitado y, en consecuencia, será rechazada de conformidad con la Cláusula 30 de las IAO. Sin embargo, si de acuerdo con lo indicado en los **DDL**, los precios cotizados por el Oferente pueden ser ajustables durante la ejecución del Contrato, las ofertas que coticen precios fijos no serán rechazadas, y el ajuste de los precios se considerará igual a cero.

14.7 Si así se indica en la subcláusula 1.1 de las IAO, el Aviso de Licitación será por ofertas para contratos individuales (lotes) o para combinación de contratos (grupos). A menos que se indique lo contrario en los **DDL**, los precios cotizados

deberán corresponder al 100% de los artículos indicados en cada lote y al 100% de las cantidades indicadas para cada artículo de un lote. Los Oferentes que deseen ofrecer reducción de precios (descuentos) por la adjudicación de más de un contrato deberán indicar en su oferta los descuentos aplicables de conformidad con la Subcláusula 14.4 de las IAO.

- 15. Moneda de la Oferta**
- 15.1 El Oferente cotizará en Lempiras salvo que en los DDL se indique que los Oferentes podrán expresar el precio de su oferta en cualquier moneda plenamente convertible. En tal caso, los Oferentes que deseen que se les pague en varias monedas, deberán cotizar su oferta en esas monedas pero no podrán emplear más de tres monedas además del Lempira.
- 16. Documentos que establecen la elegibilidad del Oferente**
- 16.1 Para establecer su elegibilidad, de conformidad con la Cláusula 4 de las IAO, los Oferentes deberán completar el Formulario de Oferta, incluido en la Sección IV, Formularios de la Oferta.
- 17. Documentos que establecen la elegibilidad de los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos**
- 17.1 No se requiere presentar documentos para establecer elegibilidad de los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos.
- 18. Documentos que establecen la conformidad de los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos**
- 18.1 Con el fin de establecer la conformidad de los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos, los Oferentes deberán proporcionar como parte de la Oferta evidencia documentada acreditando que los Bienes y/o Servicios cumplen con las especificaciones técnicas y los estándares especificados en la Sección VI, Lista de Requerimientos.
- 18.2 La evidencia documentada puede ser en forma de literatura impresa, planos o datos, y deberá incluir una descripción detallada de las características esenciales técnicas y de funcionamiento de cada artículo demostrando conformidad sustancial de los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos con las especificaciones técnicas. De ser procedente el Oferente incluirá una declaración de variaciones y excepciones a las provisiones en los Requisitos de los Bienes y/o Servicios y Servicios.
- 18.3 Los Oferentes también deberán proporcionar una lista detallada que incluya disponibilidad y precios actuales de repuestos, herramientas especiales, etc. necesarias para el

adecuado y continuo funcionamiento de los bienes durante el período indicado en los **DDL**, a partir del inicio de la utilización de los bienes por el Comprador.

18.4 Las normas de fabricación, procesamiento, material y equipo así como las referencias a marcas o números de catálogos que haya incluido el Comprador en los Requisitos de los Bienes y Servicios son solamente descriptivas y no restrictivas. Los Oferentes pueden ofrecer otras normas de calidad, marcas, y/o números de catálogos siempre y cuando demuestren a satisfacción del Comprador, que las substituciones son sustancialmente equivalentes o superiores a las especificadas en los Requisitos de los Bienes y Servicios.

19. Documentos que establecen las Calificaciones del Oferente

19.1 La evidencia documentada de las calificaciones del Oferente para ejecutar el contrato si su oferta es aceptada, deberá establecer a completa satisfacción del Comprador:

(a) que, si se requiere en los **DDL**, el oferente que no fabrique o produzca los bienes a ser suministrados en Honduras deberá presentar una Autorización del Fabricante mediante el formulario incluido en la Sección IV, Formularios de la Oferta.

(b) que, si se requiere en los **DDL**, en el caso de un Oferente que no está establecido comercialmente en Honduras, el Oferente está o estará (si se le adjudica el contrato) representado por un Agente en Honduras equipado y con capacidad para cumplir con las obligaciones de mantenimiento, reparaciones y almacenamiento de repuestos, estipuladas en las Condiciones del Contrato y/o las Especificaciones Técnicas;

(c) que el Oferente cumple con cada uno de los criterios de calificación estipulados en la Sección III, Criterios de Evaluación y Calificación.

20. Período de Validez de las Ofertas

20.1 Las ofertas se deberán mantener válidas por el período determinado en los **DDL** a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas establecida por el Comprador. Toda oferta con un período de validez menor será rechazada por el Comprador por incumplimiento.

20.2 En circunstancias excepcionales y antes de que expire el período de validez de la oferta, el Comprador podrá solicitarle a los Oferentes que extiendan el período de la

validez de sus ofertas. Las solicitudes y las respuestas serán por escrito. La Garantía de Mantenimiento de Oferta también ésta deberá prorrogarse por el período correspondiente.

21. Garantía de Mantenimiento de Oferta

- 21.1 El Oferente deberá presentar como parte de su Oferta, una Garantía de Mantenimiento de la Oferta, en la forma **estipulada en los DDL**.
- 21.2 La Garantía de Mantenimiento de la Oferta será por la suma **estipulada en los DDL** y denominada en Lempiras. En caso de que la oferta se presente en varias monedas, a los fines del cálculo de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta, estas se convertirán en Lempiras a la tasa de cambio aplicable según la cláusula 34.1 de las IAO.
- 21.3 La Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá:
- (a) ser presentada en original (no se aceptarán copias);
 - (b) permanecer válida por un período que expire 30 días calendario después de la fecha límite de la validez de las Ofertas, o del período prorrogado, si corresponde, de conformidad con la Cláusula 20.2 de las IAO;
- 21.4 La Garantía de Mantenimiento de la Oferta emitida por un banco o una aseguradora deberá:
- (a) ser emitida por una institución financiera que opere en Honduras, autorizada por la Comisión Nacional de Bancos y Seguros;
 - (b) estar sustancialmente de acuerdo con uno de los formularios de Garantía de Mantenimiento de Oferta incluidos en la Sección X, “Formularios de Garantía” u otro formulario aprobado por el Comprador con anterioridad a la presentación de la Oferta;
 - (c) ser pagadera con prontitud ante solicitud escrita del Comprador en caso de tener que invocar las condiciones detalladas en la Cláusula 21.7 de las IAO;
- 21.5 Todas las Ofertas que no estén acompañadas por una Garantía de Mantenimiento de la oferta que sustancialmente responda a lo requerido en la cláusula mencionada, serán rechazadas por el Comprador por incumplimiento.
- 21.6 La Garantía de Mantenimiento de Oferta de los Oferentes cuyas Ofertas no fueron seleccionadas serán devueltas

inmediatamente después de que el Oferente seleccionado suministre su Garantía de Cumplimiento.

21.7 La Garantía de Mantenimiento de la Oferta se podrá hacer efectiva si:

- (a) el Oferente retira su Oferta durante el período de validez de la Oferta especificado por el Oferente en la Oferta, salvo lo estipulado en la Subcláusula 20.2 de las IAO; o
- (b) el Oferente seleccionado no acepta las correcciones al Precio de su Oferta, de conformidad con la Subcláusula 31.3 de las IAO;
- (c) si el Oferente seleccionado no cumple dentro del plazo estipulado con:
 - (i) firmar el Contrato; o
 - (ii) suministrar la Garantía de Cumplimiento solicitada.

21.8 La Garantía de Mantenimiento de la Oferta de un Consorcio deberá ser emitida en nombre del Consorcio que presenta la Oferta.

22. Formato y firma de la Oferta

22.1 El Oferente preparará un original de los documentos que comprenden la oferta según se describe en la Cláusula 11 de las IAO y lo marcará claramente como “ORIGINAL”. Además el Oferente deberá presentar el número de copias de la oferta que se indica en los **DDL** y marcar claramente cada ejemplar como “COPIA”. En caso de discrepancia, el texto del original prevalecerá sobre el de las copias.

22.2 El original y todas las copias de la oferta deberán ser mecanografiadas o escritas con tinta indeleble y deberán estar firmadas por la persona debidamente autorizada para firmar en nombre del Oferente.

22.3 Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma o las iniciales de la persona que firma la Oferta.

D. Presentación y Apertura de las Ofertas

23. Presentación, Sello e Identificación de

23.1 Los Oferentes siempre podrán enviar sus ofertas por correo o entregarlas personalmente. Los Oferentes tendrán la opción de presentar sus ofertas electrónicamente cuando así

las Ofertas

se indique en los **DDL**.

- (a) Los Oferentes que presenten sus ofertas por correo o las entreguen personalmente incluirán el original y cada copia de la oferta, inclusive ofertas alternativas si fueran permitidas en virtud de la Cláusula 13 de las IAO, en sobres separados, cerrados en forma inviolable y debidamente identificados como “ORIGINAL” y “COPIA”. Los sobres conteniendo el original y las copias serán incluidos a su vez en un solo sobre. El resto del procedimiento será de acuerdo con las Subcláusulas 23.2 y 23.3 de las IAO.
- (b) Los Oferentes que presenten sus ofertas electrónicamente seguirán los procedimientos indicados en los **DDL** para la presentación de dichas ofertas.

23.2 Los sobres interiores y el sobre exterior deberán:

- (a) llevar el nombre y la dirección del Oferente;
- (b) estar dirigidos al Comprador y llevar la dirección que se indica en la Subcláusula 24.1 de las IAO;
- (c) llevar la identificación específica de este proceso de licitación indicado en la Cláusula 1.1 de las IAO y cualquier otra identificación que se indique en los **DDL**; y
- (d) llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas, especificadas de conformidad con la Subcláusula 27.1 de las IAO.

Si los sobres no están sellados e identificados como se requiere, el Comprador no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

24. Plazo para presentar las Ofertas

24.1 Las ofertas deberán ser recibidas por el Comprador en la dirección indicada en los **DDL** y no más tarde que la fecha y hora que se indican en los **DDL**.

24.2 El Comprador podrá a su discreción, extender el plazo para la presentación de ofertas mediante una enmienda a los Documentos de Licitación, de conformidad con la Cláusula 8 de las IAO. En este caso todos los derechos y obligaciones del Comprador y de los Oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas quedarán

sujetos a la nueva fecha prorrogada.

- 25. Ofertas tardías**
- 25.1 El Comprador no considerará ninguna oferta que llegue con posterioridad al plazo límite para la presentación de ofertas, en virtud de la Cláusula 24 de las IAO. Toda oferta que reciba el Comprador después del plazo límite para la presentación de las ofertas será declarada tardía y será rechazada y devuelta al Oferente remitente sin abrir.
- 26. Retiro, sustitución y modificación de las Ofertas**
- 26.1 Un Oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, de conformidad con la Cláusula 23 de las IAO, debidamente firmada por un representante autorizado, y deberá incluir una copia de dicha autorización de acuerdo a lo estipulado en la Subcláusula 22.2 (con excepción de la comunicación de retiro que no requiere copias). La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito. Todas las comunicaciones deberán ser:
- (a) presentadas de conformidad con las Cláusulas 22 y 23 de las IAO (con excepción de la comunicación de retiro que no requiere copias) y los respectivos sobres deberán estar claramente marcados “RETIRO”, “SUSTITUCION” o “MODIFICACION” y
 - (b) recibidas por el Comprador antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas, de conformidad con la Cláusula 24 de las IAO.
- 26.2 Las ofertas cuyo retiro fue solicitado de conformidad con la Subcláusula 26.1 de las IAO serán devueltas sin abrir a los Oferentes remitentes.
- 26.3 Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado por el Oferente en el Formulario de Oferta, o cualquier extensión si la hubiese.
- 27. Apertura de las Ofertas**
- 27.1 El Comprador llevará a cabo el Acto de Apertura de las ofertas en público en la dirección, fecha y hora establecidas en los **DDL**. El procedimiento para apertura de ofertas presentadas electrónicamente si fueron permitidas, es el indicado en la Cláusula 23.1 de las IAO.
- 27.2 Primero se abrirán los sobres marcados como “RETIRO” y se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al Oferente remitente. No se

permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Seguidamente, se abrirán los sobres marcados como “SUSTITUCION” se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al Oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Los sobres marcados como “MODIFICACION” se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

- 27.3 Todos los demás sobres se abrirán de uno en uno, leyendo en voz alta: el nombre del Oferente y si contiene modificaciones; los precios de la oferta, incluyendo cualquier descuento u ofertas alternativas; la existencia de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta; y cualquier otro detalle que el Comprador considere pertinente. Solamente los descuentos y ofertas alternativas leídas en voz alta se considerarán en la evaluación. Ninguna oferta será rechazada durante el Acto de Apertura, excepto las ofertas tardías, de conformidad con la Subcláusula 25.1 de las IAO.
- 27.4 El Comprador preparará un acta del acto de apertura de las ofertas que incluirá como mínimo: el nombre del Oferente y si hay retiro, sustitución o modificación; el precio de la Oferta, por lote si corresponde, incluyendo cualquier descuento y ofertas alternativas si estaban permitidas; y la existencia o no de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta. Se le solicitará a los representantes de los Oferentes presentes que firmen la hoja de asistencia. Una copia del acta será distribuida a los Oferentes que presentaron sus ofertas a tiempo, y será publicado en línea si fue permitido ofertar electrónicamente.

E. Evaluación y Comparación de las Ofertas

- 28. Confidencialidad** 28.1 No se divulgará a los Oferentes ni a ninguna persona que no

esté oficialmente involucrada con el proceso de la licitación (conforme a lo establecido en los Artículos 33 de la Ley de Contratación y 53 y 125 de su Reglamento), información relacionada con la revisión, evaluación, comparación y poscalificación de las ofertas, ni sobre la recomendación de adjudicación del contrato hasta que se haya publicado la adjudicación del Contrato.

28.2 Cualquier intento por parte de un Oferente para influenciar al Comprador en la revisión, evaluación, comparación y poscalificación de las ofertas o en la adjudicación del contrato podrá resultar en el rechazo de su oferta.

28.3 No obstante lo dispuesto en la Subcláusula 28.2 de las IAO, si durante el plazo transcurrido entre el Acto de Apertura y la fecha de adjudicación del contrato, un Oferente desea comunicarse con el Comprador sobre cualquier asunto relacionado con el proceso de la licitación, deberá hacerlo por escrito.

29. Aclaración de las Ofertas

29.1 Para facilitar el proceso de revisión, evaluación, comparación y poscalificación de las ofertas, el Comprador podrá, a su discreción, solicitar a cualquier Oferente aclaraciones sobre su Oferta. No se considerarán aclaraciones a una oferta presentadas por Oferentes cuando no sean en respuesta a una solicitud del Comprador. La solicitud de aclaración por el Comprador y la respuesta deberán ser hechas por escrito. No se solicitará, ofrecerá o permitirá cambios en los precios o a la esencia de la oferta, excepto para confirmar correcciones de errores aritméticos descubiertos por el Comprador en la evaluación de las ofertas, de conformidad con la Cláusula 31 de las IAO.

30. Cumplimiento de las Ofertas

30.1 Para determinar si la oferta se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación, el Comprador se basará en el contenido de la propia oferta.

30.2 Una oferta que se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación es la que satisface todos los términos, condiciones y especificaciones estipuladas en dichos documentos sin desviaciones, reservas u omisiones significativas. Una desviación, reserva u omisión significativa es aquella que:

- (a) afecta de una manera sustancial el alcance, la calidad o el funcionamiento de los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos especificados en el Contrato; o

- (b) limita de una manera sustancial, contraria a los Documentos de Licitación, los derechos del Comprador o las obligaciones del Oferente en virtud del Contrato; o
- (c) de rectificarse, afectaría injustamente la posición competitiva de los otros Oferentes que presentan ofertas que se ajustan sustancialmente a los Documentos de Licitación.

30.3 Si una oferta no se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación, deberá ser rechazada por el Comprador y el Oferente no podrá ajustarla posteriormente mediante correcciones de las desviaciones, reservas u omisiones significativas.

31. Diferencias, errores y omisiones

31.1 Si una oferta se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación, el Comprador podrá dispensar alguna diferencia u omisión cuando ésta no constituya una desviación significativa.

31.2 Cuando una oferta se ajuste sustancialmente a los Documentos de Licitación, el Comprador podrá solicitarle al Oferente que presente dentro de un plazo razonable, información o documentación necesaria para rectificar diferencias u omisiones relacionadas con requisitos no significativos de documentación. Dichas omisiones no podrán estar relacionadas con ningún aspecto del precio de la Oferta. Si el Oferente no cumple con la petición, su oferta podrá ser rechazada.

31.3 A condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de Licitación, el Comprador corregirá errores aritméticos de la siguiente manera:

- (a) si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido, a menos que hubiere un error obvio en la colocación del punto decimal, entonces el precio total cotizado prevalecerá y se corregirá el precio unitario;
- (b) si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total;
- (c) si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos

que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.

- 31.4 La Comisión Evaluadora corregirá los errores meramente aritméticos que se hubieren detectado, se le notificará al Oferente y si éste no acepta la corrección de los errores, su oferta será rechazada.
- 32. Examen preliminar de las Ofertas**
- 32.1 El Comprador examinará todas las ofertas para confirmar que todos los documentos y la documentación técnica solicitada en la Cláusula 11 de las IAO han sido suministrados y determinará si cada documento entregado está completo.
- 32.2 El Comprador confirmará que los siguientes documentos e información han sido proporcionados con la oferta. Si cualquiera de estos documentos o información faltaran, la oferta será rechazada.
- (a) Formulario de Oferta, de conformidad con la Subcláusula 12.1 de las IAO;
 - (b) Lista de Precios, de conformidad con la Subcláusula 12.2 de las IAO; y
 - (c) Garantía de Mantenimiento de la Oferta, de conformidad con la Subcláusula 21 de las IAO.
- 33. Examen de los Términos y Condiciones; Evaluación Técnica**
- 33.1 El Comprador examinará todas las ofertas para confirmar que todas las estipulaciones y condiciones de las CGC y de las CEC han sido aceptadas por el Oferente sin desviaciones, reservas u omisiones significativas.
- 33.2 El Comprador evaluará los aspectos técnicos de la oferta presentada en virtud de la Cláusula 18 de las IAO, para confirmar que todos los requisitos estipulados en la Sección VI, Requisitos de los Bienes y Servicios de los Documentos de Licitación, han sido cumplidos sin ninguna desviación o reserva significativa.
- 33.3 Si después de haber examinado los términos y condiciones y efectuada la evaluación técnica, el Comprador establece que la oferta no se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación de conformidad con la Cláusula 30 de las IAO, la oferta será rechazada.
- 34. Conversión a**
- 34.1 Para efectos de evaluación y comparación, el Comprador

- una sola moneda** convertirá todos los precios de las ofertas expresados en diferentes monedas a Lempiras utilizando el tipo de cambio vendedor establecido por el Banco Central de Honduras para transacciones semejantes, vigente 28 días calendario antes de la fecha de apertura de Ofertas.
- 35. Preferencia nacional**
- 35.1 En caso de que en esta Licitación se presenten ofertas de empresas extranjeras, se aplicará un margen de preferencia nacional en los términos establecidos en los artículos 53 de la Ley de Contratación del Estado y 128 de su Reglamento.
- 35.2 El margen de preferencia nacional no será aplicable cuando convenios bilaterales o multilaterales de libre comercio dispusieren que los oferentes extranjeros tendrán trato nacional.
- 36. Evaluación de las Ofertas**
- 36.1 El Comprador evaluará todas las ofertas que se determine que hasta esta etapa de la evaluación se ajustan sustancialmente a los Documentos de Licitación.
- 36.2 Para evaluar las ofertas, el Comprador utilizará únicamente los factores, metodologías y criterios definidos en la Cláusula 36 de las IAO. No se permitirá ningún otro criterio ni metodología.
- 36.3 Al evaluar las Ofertas, el Comprador considerará lo siguiente:
- (a) el precio cotizado de conformidad con la Cláusula 14 de las IAO;
 - (b) el ajuste del precio por correcciones de errores aritméticos de conformidad con la Subcláusula 31.3 de las IAO;
 - (c) el ajuste del precio debido a descuentos ofrecidos de conformidad con la Subcláusula 14.4 de las IAO;
 - (d) ajustes debidos a la aplicación de criterios de evaluación especificados en los **DDL** de entre los indicados en la Sección III, Criterios de Evaluación y Calificación;
 - (e) ajustes debidos a la aplicación de un margen de preferencia, si corresponde, de conformidad con la cláusula 35 de las IAO.
- 36.4 Al evaluar una oferta el Comprador excluirá y no tendrá en cuenta:

- (a) los impuestos sobre las ventas y otros impuestos similares pagaderos en Honduras sobre los bienes y/o Servicios si el contrato es adjudicado al Oferente;
- (b) ninguna disposición por ajuste de precios durante el período de ejecución del contrato, si estuviese estipulado en la oferta.

36.5 La evaluación de una oferta requerirá que el Comprador considere otros factores, además del precio cotizado, de conformidad con la Cláusula 14 de las IAO. Estos factores estarán relacionados con las características, rendimiento, términos y condiciones de la compra de los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos. El efecto de los factores seleccionados, si los hubiere, se expresarán en términos monetarios para facilitar la comparación de las ofertas, a menos que se indique lo contrario en la Sección III, Criterios de Evaluación y Calificación. Los factores, metodologías y criterios que se apliquen serán aquellos especificados de conformidad con la Subcláusula 36.3 (d) de las IAO.

36.6 Si así se indica en los **DDL**, estos Documentos de Licitación permitirán que los Oferentes coticen precios separados por uno o más lotes, y permitirán que el Comprador adjudique uno o varios lotes a más de un Oferente. La metodología de evaluación para determinar la combinación de lotes evaluada como la más baja, está detallada en la Sección III, Criterios de Evaluación y Calificación.

37. Comparación de las Ofertas

37.1 El Comprador comparará todas las ofertas que cumplen sustancialmente para determinar la oferta evaluada como la más baja, de conformidad con la Cláusula 36 de las IAO.

38. Poscalificación del Oferente

38.1 El Comprador determinará, a su entera satisfacción, si el Oferente seleccionado como el que ha presentado la oferta evaluada como la más baja y ha cumplido sustancialmente con la oferta, está calificado para ejecutar el Contrato satisfactoriamente.

38.2 Dicha determinación se basará en el examen de la evidencia documentada de las calificaciones del Oferente que éste ha presentado, de conformidad con la Cláusula 19 de las IAO.

38.3 Una determinación afirmativa será un requisito previo para la adjudicación del Contrato al Oferente. Una determinación negativa resultará en el rechazo de la oferta del Oferente, en cuyo caso el Comprador procederá a determinar si el Oferente que presentó la siguiente oferta evaluada como la

más baja está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

- 39. Derecho del comprador a aceptar cualquier oferta y a rechazar cualquiera o todas las ofertas**
- 39.1 El Comprador se reserva el derecho a aceptar o rechazar cualquier oferta, de anular el proceso licitatorio y de rechazar todas las ofertas en cualquier momento antes de la adjudicación del contrato, sin que por ello adquiera responsabilidad alguna ante los Oferentes.

F. Adjudicación del Contrato

- 40. Criterios de Adjudicación**
- 40.1 El Comprador adjudicará el Contrato al Oferente cuya oferta haya sido determinada la oferta evaluada como la más baja y cumple sustancialmente con los requisitos de los Documentos de Licitación, siempre y cuando el Comprador determine que el Oferente está calificado para ejecutar el Contrato satisfactoriamente.
- 41. Derecho del Comprador a variar las cantidades en el momento de la adjudicación**
- 41.1 Al momento de adjudicar el Contrato, el Comprador se reserva el derecho a aumentar o disminuir la cantidad de los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos especificados originalmente en la Sección VI, Lista de Requerimientos, siempre y cuando esta variación no exceda los porcentajes indicados en los **DDL**, y no altere los precios unitarios u otros términos y condiciones de la Oferta y de los Documentos de Licitación.
- 42. Notificación de Adjudicación del Contrato**
- 42.1 Antes de la expiración del período de validez de las ofertas, el Comprador notificará por escrito a todos los Oferentes.
- 42.2 El Comprador publicará 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.ihss.hn), los resultados de la licitación, identificando la oferta y número de lotes y la siguiente información: (i) nombre de todos los Oferentes que presentaron ofertas; (ii) los precios que se leyeron en voz alta en el acto de apertura de las ofertas; (iii) nombre de los Oferentes cuyas ofertas fueron evaluadas y precios evaluados de cada oferta evaluada; (iv) nombre de los Oferentes cuyas ofertas fueron rechazadas y las razones de su rechazo; y (v) nombre del Oferente seleccionado y el precio cotizado, así como la duración y un resumen del alcance del contrato adjudicado. Después de la publicación de la adjudicación del contrato, los Oferentes no favorecidos podrán solicitar por escrito al Comprador explicaciones de

las razones por las cuales sus ofertas no fueron seleccionadas. El Comprador, después de la adjudicación del Contrato, responderá prontamente y por escrito a cualquier Oferente no favorecido que solicite dichas explicaciones.

43. Firma del Contrato

43.1 Después de la notificación de adjudicación, el Comprador enviará al Oferente seleccionado el Contrato y las Condiciones Especiales del Contrato.

43.2 El Oferente seleccionado tendrá un plazo de quince (15) días calendario después de la fecha de recibo del Contrato para firmarlo, fecharlo y devolverlo al Comprador.

43.3 Cuando el Oferente seleccionado suministre el Contrato firmado y la garantía de cumplimiento de conformidad con la Cláusula 44 de las IAO, el Comprador informará inmediatamente a cada uno de los Oferentes no seleccionados y les devolverá su garantía de Mantenimiento de la oferta, de conformidad con la Cláusula 21.6 de las IAO.

44. Garantía de Cumplimiento del Contrato

44.1 Dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al recibo de la notificación de adjudicación de parte del Comprador, el Oferente seleccionado deberá presentar la Garantía de Cumplimiento del Contrato, de conformidad con las CGC, utilizando para dicho propósito el formulario de Garantía de Cumplimiento incluido en la Sección IX, Formularios del Contrato, u otro formulario aceptable para el Comprador. El Comprador notificará inmediatamente el nombre del Oferente seleccionado a todos los Oferentes no favorecidos y les devolverá las Garantías de Mantenimiento de la Oferta de conformidad con la Cláusula 21.6 de las IAO.

44.2 Si el Oferente seleccionado no cumple con la presentación de la Garantía de Cumplimiento mencionada anteriormente o no firma el Contrato, esto constituirá base suficiente para anular la adjudicación del contrato y hacer efectiva la Garantía de Mantenimiento de la Oferta. En tal caso, el Comprador podrá adjudicar el Contrato al Oferente cuya oferta sea evaluada como la siguiente más baja y que se ajuste sustancialmente a los Documentos de Licitación y que el Comprador determine que está calificado para ejecutar el Contrato satisfactoriamente.

Sección II. Datos de la Licitación (DDL)

Los datos específicos que se presentan a continuación sobre los bienes y/o Servicios que hayan de adquirirse, complementarán, suplementarán o enmendarán las disposiciones en las Instrucciones a los Oferentes (IAO). En caso de conflicto, las disposiciones contenidas aquí prevalecerán sobre las disposiciones en las IAO.

Cláusula en las IAO	A. Disposiciones Generales				
IAO 1.1	El Comprador es el: Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), y esta licitación se financiara con fondos del IHSS				
IAO 1.1	<p>El número y nombre de identificación de Licitación Pública Nacional es: LPN/015/2015: Contratación de Servicio de Alimentación para los Hospitales del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS).</p> <p>Comprende 2 lotes, que se detallan a continuación:</p> <table border="1" data-bbox="501 852 1419 1003"> <tbody> <tr> <td data-bbox="501 852 724 930">Lote No. 1</td> <td data-bbox="724 852 1419 930">Servicios de alimentación en el Hospital de Especialidades de Tegucigalpa</td> </tr> <tr> <td data-bbox="501 930 724 1003">Lote No. 2</td> <td data-bbox="724 930 1419 1003">Servicio de alimentación en el Hospital Regional del Norte de San Pedro Sula</td> </tr> </tbody> </table>	Lote No. 1	Servicios de alimentación en el Hospital de Especialidades de Tegucigalpa	Lote No. 2	Servicio de alimentación en el Hospital Regional del Norte de San Pedro Sula
Lote No. 1	Servicios de alimentación en el Hospital de Especialidades de Tegucigalpa				
Lote No. 2	Servicio de alimentación en el Hospital Regional del Norte de San Pedro Sula				
	B. Contenido de los Documentos de Licitación				
IAO 7.1	<p>Para aclaraciones de los pliegos, solamente, la dirección del Comprador es:</p> <p>Atención:</p> <p>Gerencia Administrativa y Financiera</p> <p>LPN/015/2015: Contratación de Servicio de Alimentación para los Hospitales del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS).</p> <p>Dirección:</p> <p>Edificio Administrativo del IHSS, Bo. Abajo, 6to. Piso</p> <p>Ciudad: Tegucigalpa, M.D.C.</p> <p>País: Honduras, C.A.</p> <p>Teléfono: 2222-6922</p>				

	C. Preparación de las Ofertas
IAO 11.1(h)	<p>Los Oferentes deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta:</p> <p>Se requiere presentar la documentación legal en original y en caso de presentar copias o fotocopias, éstas deberán estar debidamente autenticadas por Notario Público.</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Copia legible y autenticada del Instrumento Público de Constitución de la Sociedad Mercantil y sus reformas, inscrita en el Registro de la Propiedad de Inmueble y Mercantil, respectivo (DS) b) Fotocopia autenticada del Poder de Representación de la Sociedad Mercantil (DS) c) Garantía de Mantenimiento de oferta con indicación de la cláusula obligatoria equivalente al dos por ciento (2%) del monto total ofertado (DNS) d) Carta oferta firmada por el representante legal de la empresa.(DNS) e) Declaración Jurada (original y autenticada) del Oferente y su Representante Legal de no estar comprendido en ninguno de las inhabilidades a los que se refiere la Ley de Contratación del Estado en sus artículos 15 y 16. (DS) f) Fotocopia legible de la tarjeta de identidad del Representante Legal del oferente. (DS) g) Fotocopia legible del RTN de la Sociedad Mercantil y su Representante Legal. (DS) h) Constancia de solvencia del INFOP. (DS) i) Constancia que acredite estar inscrito y solvente en la Cámara de Comercio e Industria de su domicilio, vigente a la fecha de apertura de ofertas. (DS) j) Constancia de Solvencia Municipal vigente a la fecha de apertura, extendida por la Alcaldía Municipal de su domicilio del oferente y de su representante legal. (DS) k) Constancia de Solvencia Fiscal Electrónica (DEI) l) Permiso de Operación vigente, extendida por la Alcaldía Municipal del domicilio de la empresa. (DS) m) Licencia sanitaria extendida por la Secretaria de Salud, vigente a la fecha de recepción y apertura de ofertas, por cada una de las Ciudades donde prestara el Servicio. (DS)

- n) Registro extendido por la Secretaria de Recursos Naturales y Ambiente (DS) y/o se encuentra en trámite

El oferente que resultare adjudicado deberá presentar previo a la firma del contrato los siguientes documentos en un término de cinco (5) días hábiles contados a partir del día siguiente de su Notificación; lo anterior en cumplimiento a los artículos: 36 de la Ley de Contratación del Estado y 30 de su Reglamento:

- a) Constancia ORIGINAL 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
- b) Constancia de Solvencia vigente de aportaciones con el INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL, extendida por la Secretaría General
- c) Constancia vigente de Solvencia de la D.E.I. de la Empresa.
- d) Constancia de estar inscrito o solicitud de inscripción en la Oficina Normativa de Contratación y Adquisición del Estado (ONCAE)

IDONEIDAD TECNICA

- a) Los licitantes deberán presentar fotocopia de tres (3) contratos de Servicios de Alimentación suscritos durante los últimos 5 años. Estas constancias deberán versar sobre trabajos y servicios iguales o similares por un monto no menor al 20% del monto ofertado.
- b) Declaración jurada debidamente autenticada expresando:
 - ✓ Que los Servicios que ofrece así como los productos que utilizará serán totalmente de alta y buena calidad.
 - ✓ Que sustituirá o reemplazará el personal en caso de ser necesario para cumplir con el contrato.
 - ✓ Que cumple con todas las condiciones y regulaciones establecidas en las Especificaciones Técnicas.
 - ✓ Que en el caso de ser el oferente adjudicado contará con los equipos ofertados.
- c) Información y cuadro de presentación de los servicios de acuerdo a las Especificaciones Técnicas. (DS)
- d) Hojas de Vida de personal clave solicitado con la documentación adjunta necesaria debidamente avalados por el Representante Legal del Oferente (DS)

	<p style="text-align: center;">IDONEIDAD FINANCIERA</p> <p>e) Presentar Estados Financieros Auditados de los años 2013 y 2014, por una Firma Auditora Independiente, Auditor Externo, que esté debidamente inscrito en la Comisión Nacional de Bancos y Seguros (DS) o contador colegiado</p> <p>f) Constancia de institución bancaria acreditada en el país en donde conste que los saldos promedio de depósitos o línea de crédito a favor del ofertante no es menor al 20% del monto de su oferta.</p> <p style="text-align: center;">OFERTA ECONÓMICA</p> <p>g) Cuadro de presentación de oferta: La propuesta económica deberá contener la descripción de los servicios a brindar con sus precios unitarios. El IHSS está exento del pago de Impuesto sobre Ventas</p>
IAO 13.1	No se considerarán ofertas alternativas.
IAO 14.5	La edición de Incoterms es 2010: No Aplica
IAO 14.5 (i)	El lugar de destino convenido es: En cada una de las Unidades Hospitalarias indicadas en las IAO 1.1.
IAO 14.7	Los precios cotizados por el Oferente no serán ajustables, salvo en los casos de errores aritméticos.
IAO 14.7	Los precios cotizados para cada lote deberán corresponder a un cien por ciento (100%) de los servicios especificados.
IAO 15.1	El Oferente no podrá cotizar el precio de su oferta en cualquier moneda plenamente convertible. El precio de su oferta deberá de ser expresado en Lempiras.
IAO 18.3	El período de tiempo estimado del servicio solicitado es por doce (12) meses.
IAO 19.1 (a)	No se requiere la Autorización del Fabricante.
IAO 19.1 (b)	“No se requieren” Servicios posteriores a la venta.
IAO 20.1	El plazo de validez de la oferta será de noventa (90) días calendario.
IAO 21.1	La Oferta deberá incluir una Garantía de Mantenimiento (emitida por un banco o una aseguradora) utilizando el formulario para garantía de la Oferta incluido en la Sección IV “Formularios de la Oferta”, con una vigencia de ciento veinte (120) días calendario.

IAO 21.2	La Garantía de la Oferta será por un dos por ciento (2%) del monto total de la oferta en moneda de curso legal: Lempira.
IAO 22.1	Además de la oferta original, el número de copias es: dos (2) copias impresas y una (1) copia fiel de la propuesta en formato PDF o CD.
	D. Presentación y Apertura de Ofertas
IAO 23.1	Los Oferentes no podrán presentar Ofertas Electrónicas.
IAO 23.1 (b)	No Aplica.
IAO 23.2 (c)	<p>Los sobres interiores y exteriores deberán llevar las siguientes leyendas adicionales de identificación:</p> <p>Parte Central: Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS) Bo. Abajo, Edificio Administrativo, 11 piso, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A.</p> <p>Esquina Superior:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Izquierda: Nombre del oferente y su dirección completa • Derecha: Fecha de Apertura <p>Esquina Inferior:</p> <p>Izquierda: Oferta de Licitación Pública Nacional LPN/015/2015 para la Contratación de Servicio de Alimentación para los Hospitales del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS).</p> <p>Derecha: “Oferta Económica”, “Documentación Legal y Técnica”, respectivamente.</p> <p>Nota: Para efectos de control y seguridad de los oferentes, la totalidad de los documentos deberán presentarse foliados, en caso de que no lo estén, estos serán foliados por el representante de la empresa oferente, en presencia de la Comisión de Evaluación de la Licitación durante el acto de apertura y se dará a conocer el número de folios útiles de que consta la oferta.</p>
IAO 24.1	<p>Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección del Comprador es:</p> <p>Atención: Gerencia Administrativa Financiera</p>

	<p>Licitación Pública Nacional LPN/015/2015 para la Contratación de Servicio de Alimentación para los Hospitales del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS).</p> <p>Dirección:</p> <p>Auditorio del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), Edificio Administrativo, 11 pisos, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A.</p> <p>La fecha límite para presentar las ofertas es:</p> <p>Fecha: 27 de enero de 2016</p> <p>Hora: 10:00 a.m. (Hora Oficial de la República de Honduras)</p>
IAO 27.1	<p>La apertura de las ofertas tendrá lugar en:</p> <p>Dirección:</p> <p>Auditorio del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), Edificio Administrativo, 11 pisos, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A.</p> <p>Fecha: 27 de enero de 2016</p> <p>Hora: 10:15 a.m. (Hora Oficial de la República de Honduras)</p>
	E. Evaluación y Comparación de las Ofertas
IAO 36.1	La Comisión de Evaluación verificará que las ofertas recibidas cumplan sustancialmente con los requisitos legales y técnicos solicitados por el IHSS, con el fin de poder realizar el análisis comparativo, el que será realizado aún y cuando solamente participe un solo oferente por lote.
IAO 36.3 (c.)	No Aplica
IAO 36.3 (d)	No Aplica
IAO 36.6	<p>Los oferentes deberán cotizar precios separados por lotes</p> <p>Esta licitación se adjudicará por lotes, por lo que el oferente podrá presentar ofertas por uno o ambos lotes.</p>
	F. Adjudicación del Contrato
IAO 41.1	<p>El máximo porcentaje en que las cantidades podrán ser aumentadas es: diez por ciento (10%).</p> <p>El máximo porcentaje en que las cantidades podrán ser disminuidas es: diez por ciento (10%).</p>

Sección III. Criterios de Evaluación y Calificación

Índice

Criterios de Evaluación (IAO 36.3 (d))

Criterios de Evaluación (IAO 36.3 (d))

La licitación se adjudicará al o los oferentes que presenten la oferta de precio más baja y que cumplan con las especificaciones técnicas solicitadas. Los Oferentes podrán cotizar precios separados por uno o más lotes. Se verificará que los precios unitarios ofertados correspondan a precios compatibles con los valores de mercado, con el fin de evitar el desbalance en los citados precios por su disminución especulativa en unos casos o su incremento en otros.

La Comisión de Evaluación nombrada para este proceso solicitará, de considerarlo pertinente, cualquier Aclaración de Oferta, tanto las solicitudes de aclaración como su respectiva respuesta se hará por escrito. La Comisión de Evaluación consignará en la solicitud de aclaración el plazo para remisión de la respuesta, mismo que no podrá exceder a los cinco (05) días hábiles, a partir de la notificación al oferente.

La Comisión de Evaluación verificará que las ofertas recibidas cumplan sustancialmente con los requisitos legales y técnicos solicitados por el IHSS, con el fin de poder realizar el análisis comparativo, el que será realizado aún y cuando solamente participe un solo oferente por lote.

Metodología de Evaluación de Ofertas

a) Evaluación de la Capacidad Legal

Para el caso de la Capacidad Legal de la Sociedad Mercantil, se evaluará con base a lo establecido en el criterio Cumple o No Cumple, por lo que no se le asignará puntaje. La revisión se realizará con base a la documentación presentada, se examinará que los documentos contengan y cumplan con las condiciones y requisitos legales establecidos en cada caso en las Bases de Licitación. En caso de no presentar sustancialmente la documentación legal, idoneidad técnica y financiera solicitada en las bases o mediante subsanación en el plazo indicado no podrá ser evaluada técnicamente y será descalificada.

b) Idoneidad Financiera

La capacidad financiera de la Sociedad Mercantil se evaluará con base al siguiente detalle:

- (i) Presentar Estados Financieros Auditados de los años 2013 y 2014, por una Firma Auditora Independiente o Auditor Externo, que esté debidamente inscrito en la Comisión Nacional de Bancos y Seguros (DS)
- (ii) Constancia de institución bancaria acreditada en el país en donde conste que los saldos promedio de depósitos o línea de crédito a favor del ofertante no es menor al 20% del monto de su oferta.

c) **Idoneidad Técnica**

La Comisión de Evaluación de Ofertas, procederá a efectuar el análisis del Servicio de forma individual para determinar si cumple o no con los requisitos técnicos solicitados:

- (i) Los licitantes deberán presentar fotocopia de tres (3) contratos de Servicios de Alimentación suscritos durante los últimos 5 años. Estas constancias deberán versar sobre trabajos y servicios iguales o similares por un monto no menor al 20% del monto ofertado.
- (ii) Declaración jurada debidamente autenticada expresando:
 - ✓ Que los Servicios que ofrece así como los productos que utilizará serán totalmente de alta y buena calidad.
 - ✓ Que sustituirá o reemplazará el personal en caso de ser necesario para cumplir con el contrato.
 - ✓ Que cumple con todas las condiciones y regulaciones establecidas en las Especificaciones Técnicas.
 - ✓ Que en el caso de ser el oferente adjudicado contará con los equipos ofertados.
- (iii) Información y cuadro de presentación de los servicios de acuerdo a las Especificaciones Técnicas. Hojas de Vida de personal clave solicitado con la documentación adjunta necesaria debidamente avalados por el Representante Legal del Oferente

El oferente que resultare adjudicado deberá presentar previo a la firma del contrato los siguientes requisitos:

- (i) Constancia ORIGINAL 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
- (ii) Constancia de Solvencia vigente de aportaciones con el INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL, extendida por la Secretaría General
- (iii) Constancia vigente de Solvencia de la D.E.I. de la Empresa.
- (iv) Constancia de estar inscrito o solicitud de inscripción en la Oficina Normativa de Contratación y Adquisición del Estado (ONCAE)

Margen de Preferencia Nacional (IAO 35.1)

El margen de preferencia nacional se aplicará en los términos establecidos en los artículos 53 de la Ley de Contratación del Estado y 128 de su Reglamento., que disponen:

- (a) Artículo 53 de la Ley de Contratación del Estado:
- (b)

“ARTÍCULO 53.- Margen de preferencia nacional. Cuando hubieren oferentes nacionales y extranjeros, para fines exclusivos de comparación y evaluación, y consecuentemente con la escogencia de la mejor oferta, tratándose de suministros, se sumará a la mejor oferta extranjera un valor equivalente al de los impuestos de importación correspondientes, si el bien o suministro estuviera gravado con dicho impuesto, de no ser así, una suma equivalente al quince por ciento (15%) del valor de dicha oferta, si se trata de obra pública y servicios básicos, siempre para efectos de evaluación y escogencia de la mejor oferta, se sumará a la oferta de compañías extranjeras hasta un siete y medio por ciento (7 1/2%) del monto de la oferta. Si de esta operación resulta que la mejor oferta extranjera es superior en monto a la nacional se escogerá esta última como la mejor oferta de la licitación procediendo entonces a la adjudicación del contrato. Este último mecanismo no se aplicará a los participantes extranjeros a los cuales deba darse trato nacional en virtud de acuerdos bilaterales o multilaterales de comercio de los cuales el Estado sea parte y cuando se trate de la ejecución de empréstitos otorgados por organismos financieros internacionales, en cuyo caso se aplicarán los márgenes de preferencia en los términos que lo permitan los instructivos o políticas de adquisiciones de dichos organismos.”

(b) Artículo 128 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado:

“Artículo 128. Margen de preferencia nacional. Cuando se trate de suministros de bienes o servicios, para establecer el precio de comparación a que se refiere el literal a) del artículo 126 que antecede, y únicamente con fines de evaluación, al precio CIF ofrecido por proveedores extranjeros se agregará, siempre que no estuviere incluido, el valor de impuestos de importación previstos en el Arancel de Aduanas o en normas legales especiales o, de resultar exentos, una suma equivalente al quince por ciento del valor de la oferta que corresponda. La comparación se producirá entre ofertas de bienes o servicios producidos en el territorio nacional y ofertas de bienes o servicios importados; un bien se considerará de origen nacional cuando el costo de los materiales, mano de obra y servicios locales empleados en su fabricación no sea inferior al cuarenta por ciento (40%) del precio ofertado.

Si se tratare de obra pública, a las ofertas de contratistas extranjeros se agregará, para efectos de comparación, una cantidad equivalente al siete punto cinco por ciento (7.5%) de su respectivo valor.

Si de la comparación sobre las bases anteriores resulta que la mejor oferta extranjera es superior a la de la mejor oferta nacional se adjudicará el contrato a esta última, de acuerdo con lo previsto en el artículo 53 de la Ley.”

Sección IV. Formularios de la Oferta

Índice de Formularios

Modelo de Carta para Asistir al Acto de Presentación y Apertura de Ofertas	40
Formulario de Información sobre el Oferente	41
Formulario de Presentación de la Oferta	42
Declaración Jurada sobre Prohibiciones o Inhabilidades	44
Lista de Precios	46
Formulario de Garantía de Mantenimiento de Oferta	51
Declaración Jurada de la Institución Garante	52

**CARTA PARA ASISTIR AL ACTO DE PRESENTACION Y APERTURA DE
OFERTAS**

Tegucigalpa, M.D.C., ____ de ____ de 2015

Señores
Instituto Hondureño de Seguridad Social IHSS
Presente

En mi condición de Representante legal o Gerente o propietario (nombre de la sociedad mercantil oferente), hago formal designación de (nombre de la persona designada) con tarjeta de identidad N° _____; para que represente en el acto de presentación y apertura de ofertas de la Licitación Pública Nacional LPN/015/2015 para la Contratación de Servicio de Alimentación para los Hospitales del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS).

Atentamente,

Firma y Sello del Representante Legal, Gerente o Propietario

Formulario de Información sobre el Oferente

NO APLICA

[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán substitutos.]

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

LPN No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

Página _____ de _____ páginas

1. Nombre jurídico del Oferente <i>[indicar el nombre jurídico del Oferente]</i>
2. Si se trata de un Consorcio, nombre jurídico de cada miembro del consorcio y de su respectivo representante legal: <i>[indicar el nombre de cada sociedad mercantil que integra el consorcio y el nombre completo del representante legal, de cada una de las sociedades mercantiles que conforman el consorcio]</i>
3. País donde está constituido o incorporado el Oferente en la actualidad o País donde intenta constituirse o incorporarse <i>[indicar el país de ciudadanía del Oferente en la actualidad o país donde intenta constituirse o incorporarse]</i>
4. Año de constitución o incorporación del Oferente: <i>[indicar el año de constitución o incorporación del Oferente]</i>
5. Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado: <i>[indicar la Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado]</i>
6. Información del Representante autorizado del Oferente: Nombre: <i>[indicar el nombre del representante autorizado]</i> Dirección: <i>[indicar la dirección del representante autorizado]</i> Números de teléfono y facsímil: <i>[indicar los números de teléfono y facsímil del representante autorizado]</i> Dirección de correo electrónico: <i>[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]</i>
7. Se adjuntan copias de los documentos originales de: <i>[marcar la(s) casilla(s) de los documentos originales adjuntos]</i> <input type="checkbox"/> Estatutos de la Sociedad Mercantil de la empresa indicada en el párrafo 1 anterior, y de conformidad con las Subcláusulas 4.1 y 4.2 de las IAO. <input type="checkbox"/> Si se trata de un Consorcio, carta de intención de formar el Consorcio, o el Convenio de Consorcio, de conformidad con la Subcláusula 4.1 de las IAO. <input type="checkbox"/> Si se trata de un ente gubernamental Hondureño, documentación que acredite su autonomía jurídica y financiera y el cumplimiento con las leyes comerciales.

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 substituciones.]

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

LPN No. : *[Indicar el número del proceso licitatorio]*

Aviso de Licitación No.: *[indicar el No. del Aviso]*

A: *[nombre completo y dirección del Comprador]*

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

- (a) Hemos examinado y no hallamos objeción alguna a los documentos de licitación, incluso sus Enmiendas N°--- *[indicar el número y la fecha de emisión de cada Enmienda]*;
- (b) Ofrecemos proveer los siguientes Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos de conformidad con los Documentos de Licitación y de acuerdo con el Plan de Entregas establecido en la Lista de Requerimientos: *[indicar una descripción breve de los bienes y/o Servicios y servicios conexos]*;
- (c) El precio total de nuestra Oferta es: *[indicar el precio total de la oferta en palabras y en cifras, indicando las diferentes cifras en la moneda respectiva]*;
- (d) Nuestra oferta se mantendrá vigente por el período establecido en la Subcláusula 20.1 de las IAO, a partir de la fecha límite fijada para la presentación de las ofertas de conformidad con la Subcláusula 24.1 de las IAO. Esta oferta nos obligará y podrá ser aceptada en cualquier momento antes de la expiración de dicho período;
- (e) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad con la Cláusula 44 de las IAO;
- (f) 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]*
- (g) No tenemos conflicto de intereses de conformidad con la Cláusula 4 de las IAO;
- (h) Nuestra empresa, sus afiliados o subsidiarias, incluyendo todos los subcontratistas o proveedores para ejecutar cualquier parte del contrato son elegibles, de conformidad con la Cláusula 4 de las IAO;

- (i) Las siguientes comisiones, gratificaciones u honorarios han sido pagados o serán pagados en relación con el proceso de esta licitación o ejecución del Contrato: *[indicar el nombre completo de cada receptor, su dirección completa, la razón por la cual se pagó cada comisión o gratificación y la cantidad y moneda de cada dicha comisión o gratificación]*

Nombre del Receptor	Dirección	Concepto	Monto

(Si no han sido pagadas o no serán pagadas, indicar “ninguna”.)

- (j) Entendemos que esta oferta, junto con su debida aceptación por escrito por parte del proveedor, incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual entre ambas partes, hasta que el Contrato formal haya sido perfeccionado por las mismas.
- (k) Entendemos que el IHSS no está obligado a aceptar la oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra oferta que reciba.

Firma: *[indicar el nombre completo de la persona cuyo nombre y calidad se indica]* En calidad de *[indicar la calidad jurídica de la persona que firma el Formulario de la Oferta]*

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]*

El día _____ del mes _____ del año _____ *[indicar la fecha de la firma]*

Declaración Jurada sobre Prohibiciones o Inhabilidades

Yo _____, mayor de edad, de estado civil _____, de nacionalidad _____, con domicilio en _____ y con Tarjeta de Identidad/pasaporte N°---- _____ actuando en mi condición de representante legal de _____ (Indicar el Nombre de la sociedad mercantil Oferente _____), 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 Tribunal Supremo Electoral, el Procurador y Subprocurador General de la República, y 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
_____ de _____.

Firma: _____

Formularios de Listas de Precios

[El Oferente completará estos formularios de Listas de Precios de acuerdo con las instrucciones indicadas. La lista de artículos y lotes en la columna 1 de la Lista de Precios deberá coincidir con la Lista de Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos detallada por el Comprador en los Requisitos de los Bienes y Servicios.]

LISTA DE PRECIOS

L o t e N o .	Servicio	Descripción	Pacientes niños (menores de 1 año)								
			Cantidad Mensual Estimada	Precio Unitario	Total	Cantidad Mensual Estimada	Precio Unitario	Total	Cantidad Mensual Estimada	Precio Unitario	Total
1	Hospital de Especialidades en TGU	Desayuno	4.900			50			500		
		Almuerzo	5.000			50			500		
		Cena	4.700			40			400		
		Líquidos Claros*	2.000			10			140		

Lote No.	Servicio	Descripción	Pacientes niños (mayores a 10 años)					
			Cantidad Mensual Estimada	Precio Unitario	Total	Cantidad Mensual Estimada	Precio Unitario	Total
1	Hospital de Especialidades en TGU	Desayuno	100			50		
		Almuerzo	90			40		
		Cena	100			40		
		Líquidos Claros*	5			5		

San Pedro Sula

Lote No.	Servicio	Descripción	Pacientes niños (menores de 1 año)								
			Cantidad Mensual Estimada	Precio Unitario	Total	Cantidad Mensual Estimada	Precio Unitario	Total	Cantidad Mensual Estimada	Precio Unitario	Total
2	Hospital Regional del Norte en SPS	Desayuno	4.500			500			400		
		Almuerzo	4.000			500			400		
		Cena	4.000			500			400		
		Líquidos Claros*	80			50			30		

Lote No.	Servicio	Descripción	Pacientes niños (mayores a 10 años)					
			Cantidad Mensual Estimada	Precio Unitario	Total	Cantidad Mensual Estimada	Precio Unitario	Total
2	Hospital Regional del Norte en SPS	Desayuno	100			40		
		Almuerzo	100			35		
		Cena	100			30		
		Líquidos Claros*	20			4		

*= (Los líquidos constan de un total de 2,000 cc, dividido en 4 porciones/vasos)

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 _____, para garantizar que el Afianzado/Garantizado, mantendrá la **OFERTA**, presentada en la licitación _____ 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 período 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 período 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

DECLARACION JURADA DE LA INSTITUCION GARANTE

(Conforme al Artículo No. 241 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado).

Licitación Pública Nacional LPN/015/2015 para la Contratación de Servicio de Alimentación para los Hospitales del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS).

En representación de “NOMBRE DE ASEGURADORA / BANCO” DECLARO Y JURA que mi representada:

- a) No se encuentra en mora frente a la Administración, incluyendo cualquier organismo del sector público, como consecuencia de la falta de pago de garantías ejecutadas;
- b) No se halla en situación de suspensión de pagos o de liquidación forzosa;
- c) No se encuentra suspendida en la autorización administrativa para el ejercicio de su actividad;
- d) Se obliga de forma solidaria con el garantizado, con renuncia expresa al beneficio de excusión.

Firma y Sello del Representante Legal de la Entidad Garante.

Sección V. Países Elegibles

En esta licitación son elegibles bienes y/o Servicios y empresas de todos los países, a condición de que cumplan con los requisitos establecidos en la legislación civil y mercantil hondureña para actuar en el territorio nacional.

PARTE 2 – Requisitos de los Bienes y Servicios

Sección VI. Lista de Requisitos

Índice

Especificaciones Técnicas

56

Especificaciones Técnicas

A continuación se enlistan las especificaciones técnicas para cada uno de los lotes. Cada oferente deberá adjuntar cuadro de presentación de los servicios de acuerdo a las Especificaciones Técnicas, deberá indicar si cumple en cada uno de los puntos, entendiéndose que cumple es todas las especificaciones y condiciones técnicas solicitadas.

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 las 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 Dietética del Hospital de Especialidades.
2. 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.
3. 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 Dietética y/o administración del hospital.
4. 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 Dietética del IHSS.
5. La entrega y distribución de alimentos de pedidos excepcionales y adicionales debe realizarse en un periodo no mayor de 120 minutos luego de recibido la solicitud de la misma.

CALENDARIOS

Los servicios serán prestados todos los días del año incluyendo fines de semana y días feriados:

• PACIENTES

Descripción	Horarios
Desayuno	6:30 am 8:00 am
Almuerzo	11:30 am 1:00 pm
Cena	4:30 pm 6:00 pm

**** 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 la	1:30 p.m.

Cena hasta 6:30 p.m.

6. Las recomendaciones precisas para cada ración alimenticia y dietas prescritas por el cuerpo médico las hará una dietista ò nutricionista del IHSS.
7. Cualquier situación que se presente y que no esté contemplada en las normas de servicio de alimentación y en el contrato, será la Sección de Dietética la que dictara las medidas a seguir con o sin la participación del contratista según se requiera.
8. Las dietas especiales, no modificaran su precio, por aumento o disminución de sus componentes, uso de alimentos dietéticos especiales o fraccionamiento en su servicio. El fraccionamiento no indica que cada ración es un tiempo de comida, sino que hasta alcanzar el 100%.
9. El Nutricionista del Hospital o su delegado, será la única persona que tendrá autoridad para decidir el cambio de un menú y su sustitución por otro de igual o similar valor nutricional 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.
10. Un menú diario y diferente para cada uno de los tiempos de comida se programará anticipadamente (4 - 5 días de anticipación), debiendo ser conocido, analizado, y aprobado por las autoridades del hospital.
11. Los alimentos ò nutrientes estarán constituidos por:
 - ✓ **Carnes:** Res, cerdo, pollo, pescado (Estos últimos 2 veces por semana)
 - ✓ **Leches y derivados:** Leche fluida, leche en polvo y derivados (cuajos)
 - ✓ **Cereales, leguminosas y otros:** Frijoles, arroz, maíz, trigo y derivados entre otros.
 - ✓ **Vegetales:** zanahoria, remolacha, patate, repollo, tomate, ayotes, habichuelas, chile, lechuga entre otros.
 - ✓ **Frutas:** Banano, naranja, toronja, mandarina, melón, papaya, pera, manzana, mango, entre otras.
 - ✓ **Grasas:** Mantequilla, aceite vegetal para cocinar que deberá ser de buena calidad ejemplo: de canola, maíz, soya, girasol y oliva cuando es necesario.
 - ✓ **Especias y otros:** Salsina, soda, comino, pimienta, clavos de olor, canela, jengibre, hojas aromáticas, café, azúcar, sal entre otros.

12. Principales Dietas de Uso Hospitalario

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.

Blanda: Dieta de poco 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.

Suave: Dieta preparada en consistencia semisólida en partículas pequeñas (purés), con alimentos de bajo tejido conectivo y residuo. Para pacientes con dificultad de masticación o deglución. 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.

Líquida:

Líquidos Claros: constituida por líquidos traslucidos fácilmente absorbibles y/o sólidos que se licuan a temperatura ambiente. Dieta modificada en textura y consistencia, se compone de alimentos con mayor composición de agua y carbohidratos. *(Consta de un total de 2,000 cc. fraccionado en 24 horas)*

Provee una fuente oral de fluidos que se absorben de forma fácil. Dieta prescrita en pacientes post-operados antes de introducir una dieta sólida; pacientes pre-operados de cirugía gastrointestinal; toda condición que requiera minimizar el residuo intestinal; inflamación e infecciones agudas del TGI; estados agudos que elevan la temperatura y causan deshidratación; preparación para estudios radiológicos del TGI, paciente desnutrido y con enfermedad diarreica, transición de alimentación intravenosa a líquidos.

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. *(Consta de un total de 2,000 cc. fraccionados en 24 horas)*

Para pacientes en transición post-operatoria, cuando se encuentra reducida la funcionalidad del TGI y en condiciones gástricas agudas (gastritis y ulcera), pacientes con dificultades para masticar y deglutir alimentos sólidos; cirugía oral y plástica de cara, mandíbula y cuello, estrechez esofágica.

Líquidos para alimentación por sondas: consiste en alimentos licuados colados para pacientes con incapacidad de ingerir alimentos. Éstos deben contener aporte nutricional según requerimiento proteico calórico del paciente, complementado con fórmulas poliméricas y suplementos proteicos.

Dietas con modificaciones Terapéuticas

Hipoprotéica: dieta con disminución de fuente proteica, principalmente la de alto valor biológico, utilizando como aporte proteico proteína de origen vegetal. Para pacientes con problemas en diferentes etapas del metabolismo proteico.

Hiperprotéica: Dieta con incremento de fuente proteica con proteína de alto valor biológico. Debe incluir formula polimérica tal como Ensure, Pediasure o Glucerna así como suplementos proteicos. Para pacientes con lesión de tejidos, necesidades de reemplazo de pérdidas obligadas de nitrógeno tales como: desnutrición, alto estrés metabólico, quemaduras, VIH, sida, cáncer.

Hipocalórica: Dieta con disminución de la fuente energética (Hidratos de Carbono y Grasas). Para pacientes con necesidad de disminución ponderal.

Hipograsa: Dieta con bajo contenido de grasas dietéticas o exógenas para favorecer la recuperación de ciertos órganos implicados en su metabolismo y para disminuir los niveles sanguíneos de lípidos circulantes.

Hiposódica: Dieta normal modificada en su contenido de sodio. Se hace énfasis en el control de sodio a partir de fuentes dietéticas, tanto del contenido de los alimentos, como compuestos 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.

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.

Para pacientes con alteraciones en el sistema gastro intestinal. Tales como: estreñimiento severo o enfermedad diverticular, síndrome de colon irritable, hemorroides, hernia hiatal. Puede ser útil en el manejo de paciente con dislipidemia, diabetes y obesidad

Diabética. Dieta nutricionalmente adecuada con restricción de hidratos de carbono principalmente monosacáridos y disacáridos, alta en fibra con pan integral, cereal integral así como avena en hojuelas, restricción de grasa saturada y utilización de leche descremada. Debe incluir meriendas que permitan el fraccionamiento de la dieta e incluso formula polimérica baja en carbohidratos como Glucerna.

Lactancia Materna: Dieta normal donde se suprimen o sustituyen alimentos no recomendados durante el periodo de lactancia materna, evitando irritantes o flatulentos, considerando una dieta suave.

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 absorbiva.

Dietas específicas o calculadas por nutricionista: Dietas con especificación de alimentación determinada. Para pacientes con diabetes, insuficiencia renal, alergias.

Entre otras especiales que necesiten cálculo nutricional individualizado.

OBSERVACIONES PARA LOS DISTINTOS MENUS:

- ✓ Tipo de Cocción: cocido, asado, rostizado, horneado
- ✓ Frito (1) vez al mes
- ✓ Salsa bases y derivadas, para diferentes tipos de preparación Eje:
 - a. Mayonesa
 - b. Tártara
 - c. BBQ
 - d. Holandesa
 - e. Blanca
- ✓ Panqueque o Waffle dentro de la dieta
- ✓ 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.
- ✓ Utilización de embutido de pavo o de pollo
- ✓ Uso exclusivo de aceite vegetal de maíz, girasol o canola, NO MANTECA NI REUTILIZABLE
- ✓ Uso de edulcorantes artificiales Splenda o Stevia para dietas especiales
- ✓ Menú de niños utilizar filete de pescado.
- ✓ Uso de condimentos naturales, omitir el consumo de sales como consomé, sopas de sobre o vaso, cubitos, sal de ajo, sal de cebolla, entre otros
- ✓ Evitar el uso de irritantes tal como la pimienta.

13. Menú Pediátrico

El patrón de Menú de Dietas Complementaria, considerando que es el complemento a la alimentación láctea que recibe el recién nacido en vía de crecimiento y adaptación para su integración al régimen de alimentación familiar adecuado; clasificándola de acuerdo a edad:

Complementaria	4 a 6 meses
Complementaria	6 a 8 meses
Complementaria	8 a 12 meses

Kcal. – 100

4 a 5 Meses:

Cereal simple de arroz

Administrada con la Formula de Inicio (a solicitud)

(F. Inic = 8 Biberones de 4 onz)

Kcal – 390

6 a 8 Meses:

Cereales: Arroz, Maicena, Avena.

Frutas: Banano, Pera, Manzana, Melón, Guayaba.

Vegetales: Zanahoria, Patate, Papa, Camote, Ayote, chincharos.

* Preparados en purés, compotas, jugos.

(F.Segto. = 4 Biberones de 5 onz).

Kcal – 500

9 a 12 Meses:

Cereales: Arroz, Maicena, Avena, Trigo.

Frutas: Banano, Pera, manzana, Melón, Guayaba, Naranja, (jugo) Melocotón.

Vegetales: Zanahoria, Patate, Papa, Ayote, Chincharos, Camote, Frijoles cocidos.

Carnes: Pollo, Res, Huevo y Queso.

* Preparados en purés, triturados o picados (a solicitud).

(F.Segto. = 4 Biberones de 5 onz/ 3 Biberones de 8 onz).

Las especificaciones señaladas para los menú patrón del adulto se tomarán como base para los menús de pediatría para los mayores de 1 año observando las siguientes proporciones al servir:

De uno (1) a seis (6) años	50%
De seis (6) a diez (10) años	75%
Mayor de diez (10) años	100%

(Señalando edad en el pedido de dieta).

14. Menú Patrón:

Los menús para alimentación corriente para pacientes serán los mismos para empleados, considerando ligeros cambios cuando el caso lo requiera y determinando los componentes del menú tomando en cuenta los hábitos alimentarios y costumbres regionales.

Desayuno:

Jugos de frutas ò fruta

Leche

Cereal o sustituto

Frijoles o sustituto

Huevos ò sustitutos

Derivados de la leche

Bebida caliente

Tortilla, o sustitutos

Almuerzo:

Sopa (para pacientes)

Carne

Arroz o sustituto

Verduras cocidas o ensaladas frescas

Tortilla o sustituto

Refresco natural

Cena:

Carne o sustituto
 Frijoles ò sustituto
 Verduras cocidas o ensaladas frescas
 Derivados de la leche
 Tortilla o sustituto
 Bebida fría o caliente

Los componentes del menú patrón pueden presentarse combinados en algunas preparaciones ò podría variarse ò adicionarse otros, en cuyas casos serán proporcionales siguiendo las recomendaciones establecidas.

Los componentes del menú patrón para la alimentación especial serán determinados de acuerdo a las especificaciones de cada dieta.

i. ALIMENTACION CORRIENTE: 2,000 Kcal.

<i>MENU PATRON</i>	<i>(porciones)</i>	<i>EJEMPLO DE MENU</i>
<u>DESAYUNO</u>		<u>DESAYUNO</u>
Leche	1	Jugo natural 1 vaso
Carne, huevos, quesos	2	Leche 1 vaso
Cereales, verduras, frutas, otros	5	Hojuelas de maíz ¾ tz
Grasas	4	Huevo estrellado 1 uni
		Frijoles guisados 1/3 tz
		Cuajada 1 onza
		Tortilla 4 uni
		Café
<u>ALMUERZO</u>		<u>ALMUERZO</u>
Carnes	5	Sopa ½ taza
Cereales, verduras, frutas, otros	8	Espagueti en salsa ½ tz
Grasas	4	Verduras ½ tz
		Tortilla 4 uni
		Refresco natural 1 vaso
<u>CENA</u>		<u>CENA</u>
Carnes, huevos, quesos	5	Consomé de vegetales 1 tz
Cereales, verduras, frutas y otros	5	Carne asada 5 onz
Grasas	4	Chirsmol
		Casamiento ½ tz
		Queso 1 onz
		Tortilla 4 uni
		Café

ii. DIETA BLANDA: 1800 Kcal

MENU PATRON	(porciones)	EJEMPLO DE MENU	
DESAYUNO:		DESAYUNO:	
Leche	1	Jugo de fruta	1 vaso
Carnes, huevos, quesos	2	Leche c/avena	1 vaso
Cereales, verduras, frutas y otros	7	Omellet c/queso	1 uni.
Grasas	2	Plátano horneado	½ uni
		Pan	2 rdjs
ALMUERZO:		ALMUERZO:	
Carnes	4 – 5	Sopa	1 tz
Cereales, verduras, frutas y otros	9	Filete pescado 5 onz	
Grasas	3	Pure de papa	½ tz
		Verduras	½ tz
		Pan	2 rdj
		Refresco natural	1 vaso
		Gelatina de fresa	1 tz
CENA:		CENA:	
Carnes, huevos, quesos	4	Tortitas de carne	4 onz
Cereales, verduras, frutas y otros	5	Arroz c/zanahoria	½ tz
Leche	1	Patate	½ tz
Grasas	2	Leche saborizada	1 tz
		Pan	2 uni.

iii. DIETAS CON INCREMENTOS O RESTRICCIONES QUE SE SERVIRAN EN BASE A MENU ALIMENTACION CORRIENTE Y BLANDA

Incrementos:

DIETA	MEDIA MAÑANA/TARDE			
	10:00 a.m.	2:00 p.m.	6:00 p.m.	8:00 p.m.
Hiperproteica	Ponche de Huevo		Jugo 200 cc + Suplemento proteico 4 cdas.	
Hipercalòrica	Refresco 200cc + Pan 1 porciòn		Jugo 200 cc	
Hiperproteica e Hipercalòrica	Ponche de Huevo	Refresco natural 200 cc + 1 porciòn de pan	Jugo 200 cc y suplemento proteico 4 cdas.	Jugo 200 cc + Suplemento calòrico 4 cdas.

Restricciones:

HIPOPROTEICA

Suprimir: leche y derivados de cuajo, huevo.

Agregar:

✓ Desayuno: Fruta = 1 porción + Pan dulce = 1 porción

- ✓ Almuerzo: Verduras = 3 onzas + Jugo = 1 vaso
- ✓ Cena: Consomé de vegetales = 1 taza + pan dulce = 1 uni.

HIPOGRASA

Suprimir: Grasa visible, yema de huevo, chocolate, leche entera y sus derivados, cerdo y embutidos. No incluir preparados que contengan grasas.

iv. *DIETA DIABETICO: 1,800 kcal*

<i>MENU PATRON</i>	<i>(porciones)</i>	<i>EJEMPLO DE MENU</i>	
<u>DESAYUNO:</u>		<u>DESAYUNO:</u>	
Leche	1	Jugo de fruta	1 vaso
Carnes, huevos y queso	2	Leche con avena	1 tz
Cereales, verduras, frutas y otros	5	Huevo revuelto	1 uni
Grasas	4	Requesón	1 onz
		Plátano horneado	½ uni
10:00 am		10: 00 am	
Fruta	1 porción	Melón	¼ peq.
<u>ALMUERZO:</u>		<u>ALMUERZO:</u>	
Carnes	5	Sopa	1 tz
Cereales, verduras, frutas y otros	3	Pescado marinado	5 onz
Grasas	4	Papa casera	½ tz
		Verduras mixtas	½ tz
		Pan integral	1
		Agua saborizada	
3:00 pm		3:00 pm	
Fruta	1 porción	Banano peq.	1 uni
<u>CENA:</u>		<u>CENA:</u>	
Leche	1	Leche con canela	1 tz
Carnes, huevos y queso	4	Carne mol. achorizada	4 onz
Cereales, verduras, frutas y otros	4	Arroz con zanahoria	4 onz
Grasas	4	Patate con perejil	½ tz
		Pan integral	2 rdjs
8:00 p.m.		8:00 p.m.	
Fruta	1 porción	Manzana peq.	1 uni

- v. *LIQUIDOS COMPLETOS (Consta de un total de 2,000 cc. fraccionados en 24 horas).*

DESAYUNO:

Jugo natural de naranja
 Ponche de huevo
 Tè de jamaica
 Gelatina de fresa

ALMUERZO:

Crema de pollo
 Ponche de fruta
 Ice cream
 Te frío

CENA:

Crema de verduras
 Batido de leche con frutas
 Tè de sácate limón
 Jugo natural de melón.

VI. DIETAS LIQUIDAS: (Consta de un total de 2,000cc. fraccionados en 24 horas).

EJEMPLO DE MENU

(Los líquidos constan de un total de 2,000 cc. fraccionados en 24 horas)

LIQUIDOS CLAROS**LIQUIDOS FRIOS****LIQUIDOS DIABETICOS**DESAYUNO

Jugo natural
 Te
 Ginger Ale
 Gelatina

Jugo natural
 Ponche de huevo
 Te frío
 Granizado

Jugo natural
 Ponche de huevo
 Te
 Te frío

ALMUERZO

Caldo desgrasado
 Jugo natural
 Ginger Ale
 Jugo clarificado

Ponche de frutas
 Ice cream
 Ginger Ale
 Jugo natural

Caldo desgrasado
 Leche aromatizada
 Jugo natural
 Jugo natural

CENA

Caldo desgrasado
 Te

Malteada
 Te frío

Caldo desgrasado
 Leche aromatizada

Jugo clarificado	Granizado	Café
Gelatina	Flan	Leche aromatizada

Observaciones	Observación	Observaciones
Agitar la gaseosa para extraer el gas Te, agua de coco Refrescos naturales clarificados de frutas con mínimo residuo: Jamaica, limón, toronja, naranja, manzana, melón entre otros.	Líquidos sin irritantes. Frutas que se deben usar en las preparaciones: papaya, banano, pera, zapote, guayaba, melón, sandía. Variar sabor de gelatina y te. Todas las bebidas deben Servirse bien frías, granizados, Preparar hervido el ponche de huevo.	No incluir azúcares puede agregar verdura licuada y colada en caldos Variar las frutas Preparar el ponche de huevo hervido

Para líquidos astringentes sustituir leche entera con leche de soya y evitar la pulpa de la fruta.

i. DIETA SNG (artesanal): 1500 Kcal.

MENU PATRON

8:00 a.m.	Ponche de leche	200 cc
	Licuado calórico	200 cc
10:00 a.m.	Jugo calórico	200 cc
12: 00 md	Licuado de pollo	200 cc
	Licuado calórico	200 cc
2:00 p.m.	Jugo calórico	200 cc
4:00 p.m.	Licuado de pollo	200 cc
	Ponche de leche	200 cc
6:00 pm	Licuado calórico	200 cc

Productos alimenticios a usar

Leche entera o especial	130 ccl
Huevo entero	1 unidad
Miel de abejas	2 cucharadas
Pechuga de pollo	4 onzas
Arroz	2 onzas
Papa	2 onzas
Jugo de fruta	185 cc
Suplemento Proteica/calórico	2 cucharadas c/u

Nota Leche Especial:

Leche descremada, leche deslactosada y leche de soya.

Debe prepararse con las más estrictas medidas de higiene y seguridad siguiendo las normas establecidas para productos alimenticios, utensilios, equipos, higiene personal y área de Trabajo.

Según patologías asociadas al paciente se prescribirán dietas mixtas las que no generarán modificación en el precio.

Las dietas que requieren productos alimenticios especializados tales como: Ensure, Pediasure, Sustagen, Lucerna, Leche sin lactosa, Leche de soya y similares; serán servidos bajo supervisión estricta para cumplir con el requerimiento indicado.

Se debe estipular un área para el proceso de dietas terapéuticas contando con un manual o guías de dietas especiales elaboradas por la sección de Dietética del IHSS, el cual será cumplido a cabalidad por la Sociedad contratada, respetando los derechos de autor.

En el caso que la dieta amerite fraccionamiento de ración, no se considera como tiempo de comida cada fracción, ni modificará su precio.

Para el servicio de dietas (sondas) se requieren recipientes esterilizables con capacidad de 250 ml.

15. Cantidades Mínimas de Alimentación

Las cantidades señaladas consideradas, listas para servir.

Carne (de res y cerdo): debe considerarse comestible **5 onzas**. La cantidad estipulada debe considerarse independientemente del tipo de corte. Para la preparación en las cuales se requiere carne con hueso, la porción comestible debe considerarse siempre 5 onzas.

Vísceras de res: Hígado, lengua, panza 4 onzas.

Pollo (servido en porción entera o desmenuzado) $\frac{1}{4}$ de pollo de 2 y $\frac{3}{4}$ libras.

Pescado entero: 10 pulgadas de largo

Pescado filete: 5 onzas

Embutidos: 2 onzas

Productos de leche (cuajo): 1 onza

Mantequilla: 1 onza

Leche fluida: 8 onzas

Leche con cereal seco por porción $\frac{1}{4}$ litro

Leche con cereal cocido por porción $\frac{1}{4}$ litro

Verduras cocidas: 4 onzas ($\frac{1}{2}$ tz)

Ensalada fresca: 4 onzas (1 taza)

Refrescos naturales: 8 onzas

Jugo natural: 8 onzas

Fruta (porción comestible): 5 onzas

Arroz como guarnición: 4 onzas

Pasta como guarnición: 4 onzas

Fríjol entero o molidos: 4 onzas

Papa: 5 onzas

Puré de papas: 6 onzas

Tortilla: 4 unidades

Pan Blanco: 2 - 3 unidades

En preparaciones combinadas para servir como plato único, se considera el equivalente a la suma de lo establecido en sus componentes.

El tipo de preparación determinara los productos a utilizar para dar buena sazón y presentación del plato. No deberán utilizarse productos muy irritantes.

Con el fin de unificar criterios, evitar la improvisación y mantener una claridad estándar en las preparaciones, así como la presentación y distribución de los alimentos y asegurar el aporte calórico requerido, el suplidor estará obligado a presentar recetas estandarizadas, previa verificación por parte de la Sección de Dietética del IHSS, revisando los productos 48 horas de anticipación, las que podrán permitir variantes sobre la receta base misma que deberá quedar establecida después de tres rotaciones del plato servido.

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

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

- ✓ 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.
- ✓ Mantendrá la nómina actualizada del personal requerido, con el fin de garantizar la realización de las labores, la cual será verificada periódicamente por el INSTITUTO.
- ✓ Sustituirá de inmediato, con un personal de igual o superior calificación, aquel personal que por cualquier circunstancia se ausente temporal o definitivamente de sus labores con el fin de mantener el Servicio de acuerdo a lo pactado en el contrato. En cualquier caso deberá informar al IHSS quien se reserva el derecho de aceptar o rechazar la(s) persona(s) propuesta(s), el oferente deberá en un término máximo de quince (15) días, reemplazar la(s) persona(s) ausente, si esto no ocurriera dará lugar a la rescisión del contrato, sin ninguna responsabilidad, por parte del IHSS.
- ✓ Exigirá a sus empleados, el control de salud cada seis (6) meses y presentarlo a la Sección de Dietética.
- ✓ Acreditará que el personal a contratar para prestar los servicios no haya sido encausado o procesado por delitos penales, documentos que deberán actualizarse cada seis (6) meses.
- ✓ Coordinará con la Administración de los Hospitales, para la Supervisión Técnica y Control de Calidad del servicio, comprometiéndose a cumplir con todas las recomendaciones que el personal del IHSS efectuó, apegadas a estas bases de licitaciones, 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.
- ✓ Todos los empleados del Oferente 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.
- ✓ El Oferente se compromete a que su personal de Servicio esté debidamente uniformado y porte su carné de identificación, además uso de delantales, gorro, guante, mascarilla, y zapatos cerrados tacón chato para todo el personal que permanece en las instalaciones de la cocina.
- ✓ El Oferente se compromete a presentar el día cinco (05) de cada mes o el día siguiente hábil, un informe de los servicios prestados para efectos del pago.

- ✓ El Oferente está obligado a inscribir a todo su personal en el IHSS (Artículo 20 del Reglamento General de la Ley del Seguro Social).
- ✓ 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.
- ✓ El Oferente se obliga a entregar los alimentos en cada piso/unidad de acuerdo a los horarios establecidos.
- ✓ 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 Dietética de cada uno de los Hospitales 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.
Todo personal deberá realizar la inducción al cargo hospitalario a desempeñar, previo a iniciar operaciones.
- ✓ 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.
- ✓ 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. 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.
- ✓ 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.
- ✓ Monitoreo:
 - El contratista se compromete a realizar encuesta de opinión conjuntamente con el personal de la Sección de 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.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.
- ✓ Realizar conjuntamente con el IHSS, inspecciones en el área de cocina, comedor, despensa, bodegas para alimentos y en la distribución de la dieta alimenticia requerida, con el propósito de garantizar su cumplimiento y eficiencia.
- ✓ 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.
- ✓ Será obligación del contratista, mantener en bodega con 48 horas de anticipación, los componentes necesarios para el cumplimiento de los menús.

- ✓ El contratista debe mantener en bodega o adquirir en forma inmediata suplementos alimenticios como ensure, pediasure, lucerna, sustagen leche sin lactosa y leche de soya, para adecuar nutricional mente aquellas dietas que por si sola no ofrecen o no cumplen con los requisitos nutricionales indispensables, como es el caso de las dietas liquidas, liquidas sin lácteos, dietas por sondas y demás similares.
- ✓ 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).
- ✓ La papelería que corresponda a procedimientos internos del servicio de la alimentación será suministrada por la compañía contratada, de acuerdo con especificaciones establecidas por la Sección de Dietética y/o administración del hospital.
- ✓ Los componentes del menú patrón pueden presentarse combinados en algunas preparaciones ò podría variarse ò adicionarse otros, en cuyas casos serán proporcionales siguiendo las recomendaciones establecidas.
- ✓ Los componentes del menú patrón para la alimentación especial serán determinados de acuerdo a las especificaciones de cada dieta.
- ✓ Las preparaciones deberán reunir las cantidades higiénico- nutricionales, organolépticas y de presentación adecuada. El contratista garantiza productos de óptima calidad y cumplirá los procedimientos establecidos.

17. Vajilla:

Se requiere que la empresa preste el servicio de alimentación con vajilla desechable de calidad aceptable para su uso y que cumplan las siguientes características:

- ✓ Soperas con tapaderas
- ✓ Platos con división para comidas secas, con tapaderas
- ✓ Tenedor, cuchillo, cuchara y cucharilla (resistentes)
- ✓ Vasos de 8, 12 y 16, con tapadera
- ✓ Azafates antideslizantes

(Un juego de vajilla estará expuesto como modelo para ser observado al momento de retirar las bases)

Para servicios de dietas líquidas se requieren recipientes esterilizables y de manejo adecuado con capacidad de 250 ml.

18. 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.

19. Utensilios mínimos a considerar:

- ✓ Ollas de diferente volumen (con mango y sin mango) 1, 2, 4, 6 y 10 litros
- ✓ Freidoras de diferentes diámetros 18, 30 cm
- ✓ Cacerolas de diferentes volumen 18, 30, 60, cm

- ✓ Mezas metálicas de acero inoxidable con lavatrastos (100 x 30 pulgadas)
- ✓ Hacha mediana para picado de carne 2
- ✓ Cuchillo para carnes, vegetales, panes y otros 6 c/u
- ✓ Cucharas y trinchas de acero inoxidable para preparación y servido de alimentos 12 c/u
- ✓ Coladores grandes y medianos para cocina corriente 3 c/u
- ✓ Coladores pequeños para cocina de dieta 8, 16, 24 cm de diámetro 2c/u
- ✓ Espátulas grandes de acero inoxidable para uso en cocedores a vapor 2
- ✓ Ralladores 6
- ✓ Escurridores grandes 3
- ✓ Abre latas eléctricos 1
- ✓ Waflera industrial 2
- ✓ Picheles medidores de diferentes volúmenes 1, 2, 4 litros - 4 c/u
- ✓ Juegos de tazas medidoras 2
- ✓ Cucharones de 4 y 8 onzas 12 c/u
- ✓ Cuchara especial para servir Ice cream 2
- ✓ Pinzas para servir ensaladas y pastas 6
- ✓ Termo para bebidas frías con capacidad de 5 a 20 litros 3 c/u
- ✓ Termo para bebidas calientes con capacidad de 5 a 20 litros (deben rotularse para cada bebida) 6 c/u
- ✓ Cafeteras eléctricas para 60 tazas 1
- ✓ Bandejas de diferente tamaño y profundidad
- ✓ Bandejas para baño María 6 c/u
- ✓ Contenedores plásticos profundos para lavado y desinfección de verduras y frutas 6
- ✓ Recipientes secos con tapadera - 6 unidades
- ✓ Guantes aislantes, mantas de cocina, toallas de cocina, limpiones
- ✓ Basureros plásticos grandes con tapadera, para recolección interior 6

20. Listado mínimo de equipo necesario para el funcionamiento del servicio de Alimentación en el Hospital de Especialidades de TGU:

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:

Equipos:

No.	Descripción	Tipo	Volumen	Capacidad
1	1 Conservador para congelamiento (cuarto frío), propiedad del IHSS solamente área física.			
2	1 Conservador para mantenimiento en frío (cuarto frío), propiedad del			

	IHSS solamente área física			
3	2 Estufas industriales (eléctricas o gas).			
4	1 Freidor industrial (capacidad mínima 50 porciones de pollo)			
5	1 Horno industrial de 8 compartimientos			
No.	Descripción	Tipo	Volumen	Capacidad
6	1 Plancha para asados (44 x 22 pulgadas), (para cocina de dietas especiales 22x 12 pulgadas)			
7	1 Freidor de mesa (para cocina de dietas especiales)			
8	1 Cubicador de vegetales industrial			
9	1 Extractor de jugos industrial			
10	1 Licuadora industrial			
11	2 Licuadoras de mesa (para cocina de dietas especiales)			
12	1 Batidora de mesa (para cocina de dietas especiales)			
13	4 Transportadores térmicos de alimentación (mínimo 20 bandejas)			
14	1 Bascula de pie (para bodega)			
15	2 Balanzas con capacidad de 2 libras escala en onzas y gramos (para cocina de dietas Especiales)			

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

Brindar el mantenimiento necesario para el funcionamiento óptimo (reparación, revisiones de rutina, etc.) de los siguientes bienes propiedad del IHSS, que estarán bajo el arrendamiento y la custodia del proveedor de servicios:

- ✓ 3 Cocedores a vapor industriales (marmita)
- ✓ 1 Batidora industrial
- ✓ 1 Baño María (Bufetera área de comedor)
- ✓ 1 campana extractora de vapor

21. Recurso Humano mínimo para la prestación del servicio de alimentación en el Hospital de Especialidades de TGU:

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

- ✓ 4 (cuatro) Supervisores Técnico Administrativo o su equivalente: Experiencia mínima de tres (3) años en el manejo de personal y en servicios de Alimentación.
- ✓ 1 (uno) Especialista en Nutrición y Dietética, graduado, con experiencia mínima de tres (3) años en dirección y manejo Hospitalario; con presencia física un mínimo de cuatro horas diarias.

Personal de Apoyo Técnico:

- i. 2 (dos) Cocineros de dietas especiales: Primaria termina experiencia mínima de dos (2) años en la interpretación, manejo y preparación de dietas especiales.
- ii. 2 (dos) cocineros de dietas corrientes: Primaria terminada experiencia mínima de dos (2) años en la interpretación, manejo y preparación de recetas culinarias en grandes cantidades.
- iii. 4 (cuatro) Ayudantes de cocineros de dietas especiales: Primaria terminada experiencia mínima de un (1) año en el manejo y preparación de alimentos.
- iv. 3 (Tres) Ayudantes de cocinero de alimentación corriente: Primaria terminada y experiencia mínima de un 1 año en el manejo y preparación de alimentos.

Personal de apoyo Administrativo:

- i. 1 Asistente Administrativo: Perito Mercantil Y Contador Público
- ii. 9 Distribuidores: Primaria terminada mínimo saber leer y escribir
- iii. 2 Encargado de bodega: Primaria terminada mínimo saber leer y escribir
- iv. 1 Auxiliar de bodega: Primaria terminada mínimo saber leer y escribir
- v. 3 Auxiliares de aseo general Primaria terminada saber leer y escribir

22. Costos por arrendamiento en el Hospital de Especialidades de TGU:

El Oferente deberá considerar dentro de su oferta que el IHSS arrendará al prestador del servicio, espacio físico amplio, debidamente acondicionado, iluminado y apropiado para la preparación de los alimentos.

El espacio físico cuenta con lo siguiente:

1. Área de Cocina (160mt²)
2. Despensa y Bodegas para alimentos (145.54mt²)
3. Área Administrativa (37.87mt²)

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

adjudicado 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 arrendamiento de la cocina equipo a utilizar, vapor y demás espacios entregados en el Hospital los siguientes montos:

- a. Arrendamiento mensual dentro del Hospital de Especialidades por el uso de las instalaciones provistas para proveer el servicio es por xxx Lempiras (Lxxx) Este monto será provisto por la GAYF del IHSS.
- b. El proveedor de servicios instalará 2 contadores de agua, uno para agua fría y otro para agua caliente, cuyo consumo mensual de acuerdo a factura remitida por el 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.
- c. El costo de la energía eléctrica será el que resulte de las mediciones realizadas a través de los medidores 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.
- d. 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.
- e. 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 de existir dichas situaciones el servicio a prestar no se vea afectado en ningún aspecto. Mínimo de 2500 litros / 12 drones.
- f. El consumo de gas LPG para los aparatos de uso directo del mismo correrán por cuenta del proveedor de servicio.
- g. 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.

Especificaciones Técnicas

San Pedro Sula

A continuación se enlistan las especificaciones técnicas para cada uno de los lotes. Cada oferente deberá adjuntar cuadro de presentación de los servicios de acuerdo a las Especificaciones Técnicas, deberá indicar si cumple en cada uno de los puntos, entendiéndose que cumple es todas las especificaciones y condiciones técnicas solicitadas.

CONDICIONES GENERALES:

23. 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 las 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 Dietética del Hospital.
24. 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.
25. 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 Dietética y/o administración del hospital.
26. 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 Dietética del IHSS.
27. La entrega y distribución de alimentos de pedidos excepcionales y adicionales debe realizarse en un periodo no mayor de 120 minutos luego de recibido la solicitud de la misma.

CALENDARIOS

Los servicios serán prestados todos los días del año incluyendo fines de semana y días feriados:

- **PACIENTES**

Descripción	Horarios
Desayuno	6:30 am 8:00 am
Almuerzo	11:30 am 1:00 pm
Cena	4:30 pm 6:00 pm

**** 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 la	1:30 p.m.
Cena	hasta	6:30 p.m.

EMPLEADOS

Descripción	Horarios			
Desayuno	6:30	am	8:00	am
Almuerzo	11:30	am	1:30	pm
Cena	5:00	pm	7:00	pm

28. Las recomendaciones precisas para cada ración alimenticia y dietas prescritas por el cuerpo médico las hará una dietista ò nutricionista del IHSS.
29. Cualquier situación que se presente y que no esté contemplada en las normas de servicio de alimentación y en el contrato, será la Sección de Dietética la que dictara las medidas a seguir con o sin la participación del contratista según se requiera.
30. Las dietas especiales, no modificaran su precio, por aumento o disminución de sus componentes, uso de alimentos dietéticos especiales o fraccionamiento en su servicio. El fraccionamiento no indica que cada ración es un tiempo de comida, sino que hasta alcanzar el 100%.
31. El Nutricionista del Hospital o su delegado, será la única persona que tendrá autoridad para decidir el cambio de un menú y su sustitución por otro de igual o similar valor nutricional 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.
32. Un menú diario y diferente para cada uno de los tiempos de comida se programará anticipadamente (4 - 5 días de anticipación), debiendo ser conocido, analizado, y aprobado por las autoridades del hospital.
33. Los alimentos ò nutrientes estarán constituidos por:
 - ✓ **Carnes:** Res, cerdo, pollo, pescado (Estos últimos 2 veces por semana)
 - ✓ **Leches y derivados:** Leche descremada fluida, leche en polvo descremada y derivados (cuajos)
 - ✓ **Cereales, leguminosas y otros:** Frijoles, arroz, maíz, trigo y derivados entre otros.
 - ✓ **Vegetales:** zanahoria, remolacha, patate, repollo, tomate, ayotes, habichuelas, chile, lechuga entre otros.

- ✓ **Frutas:** Banano, naranja, toronja, mandarina, melón, papaya, pera, manzana, mango, entre otras.
- ✓ **Grasas:** Mantequilla, aceite vegetal para cocinar que deberá ser de buena calidad ejemplo: de canola, maíz, soya, girasol y oliva cuando es necesario.
- ✓ **Especias y otros:** Salsina, soda, comino, pimienta, clavos de olor, canela, jengibre, hojas aromáticas, café, azúcar, sal entre otros.

34. Principales Dietas de Uso Hospitalario

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. Puede estar complementada con formulas enterales tales como Glucerna, Ensure, Pediasure o suplementos proteicos.

Blanda: Dieta de poco 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. Puede estar complementada con formulas enterales tales como Glucerna, Ensure, Pediasure o suplementos proteicos.

Suave: Dieta preparada en consistencia semisólida en partículas pequeñas (purés), con alimentos de bajo tejido conectivo y residuo. Para pacientes con dificultad de masticación o deglución. 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. Puede estar complementada con formulas enterales tales como Glucerna, Ensure, Pediasure o suplementos proteicos.

La consistencia de la dieta podrá ser establecida por especialistas en rehabilitación oral con el apoyo de formulas espesantes tal como Espesante Enterex.

Líquida:

Líquidos Claros: constituida por líquidos traslucidos fácilmente absorbibles y/o sólidos que se licuan a temperatura ambiente. Dieta modificada en textura y consistencia, se compone de alimentos con mayor composición de agua y carbohidratos. (*Consta de un total de 2,000 cc, dividido en 4 porciones/vasos*)

Provee una fuente oral de fluidos que se absorben de forma fácil. Dieta prescrita en pacientes post-operados antes de introducir una dieta sólida; pacientes pre-operados de cirugía gastrointestinal; toda condición que requiera minimizar el residuo intestinal; inflamación e infecciones agudas del TGI; estados agudos que elevan la temperatura y causan deshidratación; preparación para estudios radiológicos del TGI, paciente desnutrido y con enfermedad diarreica, transición de alimentación intravenosa a líquidos.

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. Incluye formulas enterales tales como Glucerna, Ensure, Pediasure o suplementos proteicos. *(Consta de un total de 2,000 cc, dividido en 4 porciones/vasos)*

Para pacientes en transición post-operatoria, cuando se encuentra reducida la funcionalidad del TGI y en condiciones gástricas agudas (gastritis y ulcera), pacientes con dificultades para masticar y deglutir alimentos sólidos; cirugía oral y plástica de cara, mandíbula y cuello, estrechez esofágica.

La consistencia de la dieta podrá ser establecida por especialistas en rehabilitación oral con el apoyo de formulas espesantes tal como Espesante EntereX.

Líquidos Fríos: Dieta constituida por alimentos líquidos que se licuan a temperatura ambiente, estos se sirven fríos, gelatinizados, granizados o en helado. Incluye formulas enterales tales como Glucerna, Ensure, Pediasure o suplementos proteicos. *(Consta de un total de 2,000 cc, dividido en 4 porciones/vasos)*

Esta dieta es prescrita para pacientes después de amigdalectomía o cirugía de nariz.

Líquidos para alimentación por sondas: consiste en alimentos licuados colados para pacientes con incapacidad de ingerir alimentos. Éstos deben contener aporte nutricional según requerimiento proteico calórico del paciente, complementados con fórmulas poliméricas enterales tales como Glucerna, Pediasure, Ensure y suplementos proteicos.

Dietas con modificaciones Terapéuticas

Hipoprotéica: dieta con disminución de fuente proteica, principalmente la de alto valor biológico, utilizando como aporte proteico proteína de origen vegetal. Para pacientes con problemas en diferentes etapas del metabolismo proteico.

Hiperprotéica: Dieta con incremento de fuente proteica con proteína de alto valor biológico. Debe incluir formula polimérica tal como Ensure, Pediasure o Glucerna así como suplementos proteicos. Para pacientes con lesión de tejidos, necesidades de reemplazo de pérdidas obligadas de nitrógeno tales como: desnutrición, alto estrés metabólico, quemaduras, VIH, sida, cáncer.

Hipocalórica: Dieta con disminución de la fuente energética (Hidratos de Carbono y Grasas). Para pacientes con necesidad de disminución ponderal.

Hipograsa: Dieta con bajo contenido de grasas dietéticas o exógenas para favorecer la recuperación de ciertos órganos implicados en su metabolismo y para disminuir los niveles sanguíneos de lípidos circulantes.

Hiposódica: Dieta normal modificada en su contenido de sodio. Se hace énfasis en el control de sodio a partir de fuentes dietéticas, tanto del contenido de los alimentos, como compuestos 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.

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.

Para pacientes con alteraciones en el sistema gastro intestinal. Tales como: estreñimiento severo o enfermedad diverticular, síndrome de colon irritable, hemorroides, hernia hiatal. Puede ser útil en el manejo de paciente con dislipidemia, diabetes y obesidad

Diabética. Dieta nutricionalmente adecuada con restricción de hidratos de carbono principalmente monosacáridos y disacáridos, alta en fibra con pan integral, cereal integral así como avena en hojuelas, restricción de grasa saturada y utilización de leche descremada. Debe incluir meriendas que permitan el fraccionamiento de la dieta e incluso formula polimérica baja en carbohidratos como Glucerna.

Lactancia Materna: Dieta normal donde se suprimen o sustituyen alimentos no recomendados durante el periodo de lactancia materna, evitando irritantes o flatulentos, considerando una dieta suave.

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 absorptiva.

Dietas específicas o calculadas por nutricionista: Dietas con especificación de alimentación determinada. Para pacientes con diabetes, insuficiencia renal, alergias.

Entre otras especiales que necesiten cálculo nutricional individualizado.

OBSERVACIONES PARA LOS DISTINTOS MENUS:

- ✓ Tipo de Cocción: cocido, asado, rostizado, horneado
- ✓ Frito (1) vez al mes
- ✓ Salsa bases y derivadas, para diferentes tipos de preparación Eje:
 - a. Mayonesa
 - b. Tártara
 - c. BBQ
 - d. Holandesa

e. Blanca

- ✓ Panqueque o Waffle dentro de la dieta
- ✓ La miel a utilizar con panqueque o waffle debe ser exclusivamente miel de abeja.
- ✓ 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.
- ✓ Utilización de embutido de pavo o de pollo
- ✓ Uso exclusivo de aceite vegetal de maíz, girasol o canola, NO MANTECA NI REUTILIZABLE
- ✓ Uso de edulcorantes artificiales Splenda o Stevia para dietas especiales
- ✓ Menú de niños utilizar filete de pescado.
- ✓ Uso de condimentos naturales, omitir el consumo de sales como consomé, sopas de sobre o vaso, cubitos, sal de ajo, sal de cebolla, entre otros
- ✓ Evitar el uso de irritantes tal como la pimienta.
- ✓ El jugo natural del desayuno debe ser exclusivamente de naranja natural por el aporte de vitaminas, principalmente Vitamina C.
- ✓ La sopa de entrada para en el almuerzo deberá ser variada de vegetales y caldos espesos, sin grasa.
- ✓ La carne a utilizar debe ser magra para todos los pacientes.

35. Menú Pediátrico

El patrón de Menú de Dietas Complementaria, considerando que es el complemento a la alimentación láctea que recibe el recién nacido en vía de crecimiento y adaptación para su integración al régimen de alimentación familiar adecuado; clasificándola de acuerdo a edad:

Complementaria	4 a 6 meses
Complementaria	6 a 8 meses
Complementaria	8 a 12 meses

Kcal. – 100

4 a 6 Meses:

Cereal simple de arroz

Administrada con la Formula de Inicio (a solicitud)

(Formula de Inicio = 8 Biberones de 4 onz)

Kcal – 390

6 a 8 Meses:

Cereales: Arroz, Maicena

Frutas: Banano, Pera, Manzana, Melón, Guayaba.

Vegetales: Zanahoria, Patate, Papa, Camote, Ayote, chincharos.

* Preparados en purés, compotas, jugos.

(Formula de Seguimiento. = 4 Biberones de 5 onz).

Kcal – 500

8 a 12 Meses:

Cereales: Arroz, Maicena, Avena, Trigo.

Frutas: Banano, Pera, manzana, Melón, Guayaba, Naranja, (jugo) Melocotón.

Vegetales: Zanahoria, Patate, Papa, Ayote, Chincharos, Camote, Frijoles cocidos.

Carnes: Pollo, Res, Huevo y Queso.

* Prepados en purés, triturados o picados (a solicitud).

(F.Segto. = 4 Biberones de 5 onz/ 3 Biberones de 8 onz).

Las especificaciones señaladas para los menús patrón del adulto se tomarán como base para los menús de pediatría para los mayores de 1 año observando las siguientes proporciones al servir:

De uno (1) a seis (6) años	50%
De seis (6) a diez (10) años	75%
Mayor de diez (10) años	100%

(Señalando edad en el pedido de dieta).

36. Menú Patrón:

Los menús para alimentación corriente para pacientes serán los mismos para empleados, considerando ligeros cambios cuando el caso lo requiera y determinando los componentes del menú tomando en cuenta los hábitos alimentarios y costumbres regionales.

Desayuno:

Jugos de frutas

Leche

Cereal o sustituto

Frijoles ò sustitutos

Huevos ò sustitutos

Derivados de la leche

Bebida caliente

Tortilla, o sustitutos

Almuerzo:

Sopa (para pacientes)

Carne

Arroz o sustituto

Verduras cocidas o ensaladas frescas

Tortilla o sustituto

Refresco natural

Cena:

Carne o sustituto

Frijoles ò sustituto
 Verduras cocidas o ensaladas frescas
 Derivados de la leche
 Tortilla o sustituto
 Bebida fría o caliente

Los componentes del menú patrón pueden presentarse combinados en algunas preparaciones ò podría variarse ò adicionarse otros, en cuyas casos serán proporcionales siguiendo las recomendaciones establecidas.

Los componentes del menú patrón para la alimentación especial serán determinados de acuerdo a las especificaciones de cada dieta.

vi. ALIMENTACION CORRIENTE: 2,000 Kcal.

<i>MENU PATRON</i>	<i>(porciones)</i>	<i>EJEMPLO DE MENU</i>
<u>DESAYUNO</u>		<u>DESAYUNO</u>
Leche	1	Jugo natural 1 vaso
Carne, huevos, quesos	2	Leche 1 vaso
Cereales, verduras, frutas, otros	5	Hojuelas de maíz ¾ tz
Grasas	4	Huevo estrellado 1 uni
		Frijoles guisados 1/3 tz
		Cuajada 1 onza
		Tortilla 4 uni
		Café
<u>ALMUERZO</u>		<u>ALMUERZO</u>
Carnes	5	Sopa (solo pacientes)
Cereales, verduras, frutas, otros	8	Espaguete en salsa ½ tz
Grasas	4	Verduras ½ tz
		Tortilla 4 uni
		Refresco natural 1 vaso
<u>CENA</u>		<u>CENA</u>
Carnes, huevos, quesos	5	Consomé de vegetales 1 tz
Cereales, verduras, frutas y otros	5	Carne asada 5 onz
Grasas	4	Chirmol
		Casamiento ½ tz
		Queso 1 onz
		Tortilla 4 uni
		Café

vii. DIETA BLANDA: 1800 Kcal

MENU PATRON	(porciones)	EJEMPLO DE MENU	
<u>DESAYUNO:</u>		<u>DESAYUNO:</u>	
Leche	1	Jugo de fruta	1 vaso
Carnes, huevos, quesos	2	Leche c/avena	1 vaso
Cereales, verduras, frutas y otros	7	Omellet c/queso	1 uni.
Grasas	2	Plátano horneado	½ uni
		Pan	2 rdjs
<u>ALMUERZO:</u>		<u>ALMUERZO:</u>	
Carnes	4 – 5	Sopa	1 tz
Cereales, verduras, frutas y otros	9	Filete pescado 5 onz	
Grasas	3	Pure de papa	½ tz
		Verduras	½ tz
		Pan	2 rdj
		Refresco natural	1 vaso
		Gelatina de fresa	1 tz
<u>CENA:</u>		<u>CENA:</u>	
Carnes, huevos, quesos	4	Tortitas de carne	4 onz
Cereales, verduras, frutas y otros	5	Arroz c/zanahoria	½ tz
Leche	1	Patate	½ tz
Grasas	2	Leche saborizada	1 tz
		Pan	2 uni.

viii. DIETAS CON INCREMENTOS O RESTRICCIONES QUE SE SERVIRAN EN BASE A MENU ALIMENTACION CORRIENTE Y BLANDA

Incrementos:

DIETA	MEDIA MAÑANA/TARDE			
	10:00 a.m.	2:00 p.m.	6:00 p.m.	8:00 p.m.
Hiperproteica	Ponche de Huevo		Jugo 200 cc + Suplemento proteico 4 cdas.	
Hiperclòrica	Refresco 200cc + Pan 1 porción		Jugo 200 cc	
Hiperproteica e Hiperclòrica	Ponche de Huevo	Refresco natural 200 cc + 1 porción de pan	Jugo 200 cc y suplemento protèico 4 cdas.	Jugo 200 cc + Suplemento calòrico 4 cdas.

Restricciones:

HIPOPROTEICA

Suprimir: leche y derivados de cuajo, huevo.

Agregar:

- ✓ Desayuno: Fruta = 1 porción + Pan dulce = 1 porción

- ✓ Almuerzo: Verduras = 3 onzas + Jugo = 1 vaso
- ✓ Cena: Consomé de vegetales = 1 taza + pan dulce = 1 uni.

HIPOGRASA

Suprimir: Grasa visible, yema de huevo, chocolate, leche entera y sus derivados, cerdo y embutidos. No incluir preparados que contengan grasas.

ix. *DIETA DIABETICO: 1,800 kcal*

<i>MENU PATRON</i>	<i>(porciones)</i>	<i>EJEMPLO DE MENU</i>	
<u>DESAYUNO:</u>		<u>DESAYUNO:</u>	
Leche	1	Jugo de fruta	1 vaso
Carnes, huevos y queso	2	Leche con avena	1 tz
Cereales, verduras, frutas y otros	5	Huevo revuelto	1 uni
Grasas	4	Requesón	1 onz
		Plátano horneado	½ uni
10:00 am		10: 00 am	
Fruta	1 porción	Melón	¼ peq.
<u>ALMUERZO:</u>		<u>ALMUERZO:</u>	
Carnes	5	Sopa	1 tz
Cereales, verduras, frutas y otros	3	Pescado marinado	5 onz
Grasas	4	Papa casera	½ tz
		Verduras mixtas	½ tz
		Pan integral	1
		Agua saborizada	
3:00 pm		3:00 pm	
Fruta	1 porción	Banano peq.	1 uni
<u>CENA:</u>		<u>CENA:</u>	
Leche	1	Leche con canela	1 tz
Carnes, huevos y queso	4	Carne mol. achorizada	4 onz
Cereales, verduras, frutas y otros	4	Arroz con zanahoria	4 onz
Grasas	4	Patate con perejil	½ tz
		Pan integral	2 rdjs
8:00 p.m.		8:00 p.m.	
Fruta	1 porción	Manzana peq.	1 uni

- x. **LIQUIDOS COMPLETOS** (Consta de un total de 2,000 cc, dividido en 4 porciones/vasos)

DESAYUNO:

Jugo natural de naranja
 Ponche de huevo
 Té de Jamaica
 Gelatina de fresa

ALMUERZO:

Crema de pollo
 Ponche de fruta
 Ice cream
 Te frío

CENA:

Crema de verduras
 Batido de leche con frutas
 Tè de sácate limón
 Jugo natural de melón.

- xi. **DIETAS LIQUIDAS: Volumen 2,000 cc** (Consta de un total de 2,000 cc, dividido en 4 porciones/vasos)

EJEMPLO DE MENU

(Los líquidos constan de un total de 2,000 cc, dividido en 4 porciones/vasos)

LIQUIDOS CLAROS

LIQUIDOS FRIOS

LIQUIDOS DIABETICOS

DESAYUNO

Jugo natural
 Te
 Ginger Ale
 Gelatina

Jugo natural
 Ice Crema
 Te frío
 Granizado

Jugo natural
 Ponche de huevo
 Te
 Te frío

ALMUERZO

Caldo desgrasado
 Jugo natural
 Ginger Ale
 Jugo clarificado

Ponche de frutas
 Ice cream
 Ginger Ale
 Jugo natural

Caldo desgrasado
 Leche aromatizada
 Jugo natural
 Gelatina light

CENA

Caldo desgrasado	Malteada	Caldo desgrasado
Te	Te frío	Leche aromatizada
Jugo clarificado	Granizado	Café
Gelatina	Flan	Leche aromatizada

Observaciones	Observación	Observaciones
Agitar la gaseosa para extraer el gas Te, agua de coco Refrescos naturales clarificados de frutas con mínimo residuo: Jamaica, limón, toronja, naranja, manzana, melón entre otros.	Líquidos sin irritantes. Frutas que se deben usar en las preparaciones: papaya, banano, pera, zapote, guayaba, melón, sandía. Variar sabor de gelatina y te. Todas las bebidas deben Servirse bien frías, granizados, preferiblemente en forma de helados.	No incluir azúcares puede agregar verdura licuada y colada en caldos Variar las frutas Preparar el ponche de huevo hervido

Para líquidos astringentes sustituir leche descremada con leche de soya y evitar la pulpa de la fruta.

ii. DIETA SNG (artesanal): 1500 Kcal.**MENU PATRON**

8:00 a.m.	Ponche de leche	200 cc
	Licuido calórico	200 cc
10:00 a.m.	Jugo calórico	200 cc
12: 00 md	Licuido de pollo	200 cc
	Licuido de pollo	200 cc
2:00 p.m.	Jugo calórico	200 cc
4:00 p.m.	Licuido de pollo	200 cc
	Ponche de leche	200 cc
6:00 pm	Licuido calórico	200 cc

Productos alimenticios a usar

Leche descremada o especial	130 ccl
Huevo entero	1 unidad
Miel de abejas	2 cucharadas
Pechuga de pollo	4 onzas
Arroz	2 onzas
Papa	2 onzas
Jugo de fruta	185 cc
Suplemento Proteica/calórico	2 cucharadas c/u

Nota Leche Especial:

Leche descremada, leche deslactosada y leche de soya.

Debe prepararse con las más estrictas medidas de higiene y seguridad siguiendo las normas establecidas para productos alimenticios, utensilios, equipos, higiene personal y área de Trabajo.

Según patologías asociadas al paciente se prescribirán dietas mixtas las que no generarán modificación en el precio.

Las dietas que requieren productos alimenticios especializados tales como: Ensure, Pediasure, Glucerna, Leche sin lactosa, Leche de soya y similares; serán servidos bajo supervisión estricta para cumplir con el requerimiento indicado.

Se debe estipular un área para el proceso de dietas terapéuticas contando con un manual o guías de dietas especiales elaboradas por la sección de Dietética del IHSS, el cual será cumplido a cabalidad por la compañía contratada, respetando los derechos de autor.

En el caso que la dieta amerite fraccionamiento de ración, no se considera como tiempo de comida cada fracción, ni modificará su precio.

Para el servicio de dietas (sondas) se requieren recipientes esterilizables con capacidad de 250 ml.

37. Cantidades Mínimas de Alimentación

Las cantidades señaladas consideradas, listas para servir.

Carne (de res y cerdo): debe considerarse comestible **5 onzas**. La cantidad estipulada debe considerarse independientemente del tipo de corte. Para la preparación en las cuales se requiere carne con hueso, la porción comestible debe considerarse siempre 5 onzas.

Vísceras de res: Hígado, lengua, panza 4 onzas.

Pollo (servido en porción entera o desmenuzado) $\frac{1}{4}$ de pollo de 2 y $\frac{3}{4}$ libras.

Pescado entero: 10 pulgadas de largo

Pescado filete: 5 onzas

Embutidos: 2 onzas

Productos de leche (cuajo): 1 onza

Mantequilla: 1 onza

Leche fluida: 8 onzas

Leche con cereal seco por porción $\frac{1}{4}$ litro

Leche con cereal cocido por porción $\frac{1}{4}$ litro

Verduras cocidas: 4 onzas ($\frac{1}{2}$ tz)

Ensalada fresca: 4 onzas (1 taza)

Refrescos naturales: 8 onzas

Jugo natural: 8 onzas

Fruta (porción comestible): 5 onzas

Arroz como guarnición: 4 onzas

Pasta como guarnición: 4 onzas
Fríjol entero o molidos: 4 onzas
Papa: 5 onzas
Puré de papas: 6 onzas
Tortilla: 4 unidades
Pan Blanco: 2 - 3 unidades

En preparaciones combinadas para servir como plato único, se considera el equivalente a la suma de lo establecido en sus componentes.

El tipo de preparación determinara los productos a utilizar para dar buena sazón y presentación del plato. No deberán utilizarse productos muy irritantes.

Con el fin de unificar criterios, evitar la improvisación y mantener una claridad estándar en las preparaciones, así como la presentación y distribución de los alimentos y asegurar el aporte calórico requerido, el suplidor estará obligado a presentar recetas estandarizadas, previa verificación por parte de la Sección de Dietética del IHSS, revisando los productos 48 horas de anticipación, las que podrán permitir variantes sobre la receta base misma que deberá quedar establecida después de tres rotaciones del plato servido.

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

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

- ✓ 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.
- ✓ Mantendrá la nómina actualizada del personal requerido, con el fin de garantizar la realización de las labores, la cual será verificada periódicamente por el INSTITUTO.
- ✓ Sustituirá de inmediato, con un personal de igual o superior calificación, aquel personal que por cualquier circunstancia se ausente temporal o definitivamente de sus labores con el fin de mantener el Servicio de acuerdo a lo pactado en el contrato. En cualquier caso deberá informar al IHSS quien se reserva el derecho de aceptar o rechazar la(s) persona(s) propuesta(s), el oferente deberá en un término máximo de quince (15) días, reemplazar la(s) persona(s) ausente, si esto no ocurriera dará lugar a la rescisión del contrato, sin ninguna responsabilidad, por parte del IHSS.
- ✓ Exigirá a sus empleados, el control de salud cada seis (6) meses y presentarlo a la Sección de Dietética.
- ✓ Acreditará que el personal a contratar para prestar los servicios no haya sido encausado o procesado por delitos penales, documentos que deberán actualizarse cada seis (6) meses.
- ✓ Coordinará con la Administración de los Hospitales, 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 licitaciones, 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.
- ✓ Todos los empleados del Oferente 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.
 - ✓ El Oferente se compromete a que su personal de Servicio esté debidamente uniformado y porte su carné de identificación, además uso de delantales, gorro, guante, mascarilla, y zapatos cerrados tacón chato para todo el personal que permanece en las instalaciones de la cocina.
 - ✓ El Oferente se compromete a presentar el día cinco (05) de cada mes o el día siguiente hábil, un informe de los servicios prestados para efectos del pago.
 - ✓ El Oferente está obligado a inscribir a todo su personal en el IHSS (Artículo 20 del Reglamento General de la Ley del Seguro Social).
 - ✓ 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.
 - ✓ El Oferente se obliga a entregar los alimentos en cada piso/unidad de acuerdo a los horarios establecidos.
 - ✓ 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 Dietética de cada uno de los Hospitales 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.
 - ✓ Todo personal deberá realizar la inducción al cargo hospitalario a desempeñar, previo a iniciar operaciones.
 - ✓ 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.
 - ✓ 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. 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.
 - ✓ 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.
 - ✓ Monitoreo:
 - El contratista se compromete a realizar encuesta de opinión conjuntamente con el personal de la Sección de 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.

- ✓ 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.
- ✓ Realizar conjuntamente con el IHSS, inspecciones en el área de cocina, comedor, despensa, bodegas para alimentos y en la distribución de la dieta alimenticia requerida, con el propósito de garantizar su cumplimiento y eficiencia.
- ✓ 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.
- ✓ Será obligación del contratista, mantener en bodega con 48 horas de anticipación, los componentes necesarios para el cumplimiento de los menús.
- ✓ El contratista debe mantener en bodega o adquirir en forma inmediata suplementos alimenticios como Ensure, Pediasure, Glucerna, **Espesante Enterex** leche sin lactosa y leche de soya, para adecuar nutricional mente aquellas dietas que por si sola no ofrecen o no cumplen con los requisitos nutricionales indispensables, como es el caso de las dietas líquidas, líquidas sin lácteos, dietas por sondas y demás similares.
- ✓ 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).
- ✓ La papelería que corresponda a procedimientos internos del servicio de la alimentación será suministrada por la compañía contratada, de acuerdo con especificaciones establecidas por la Sección de Dietética y/o administración del hospital.
- ✓ Los componentes del menú patrón pueden presentarse combinados en algunas preparaciones ò podría variarse ò adicionarse otros, en cuyas casos serán proporcionales siguiendo las recomendaciones establecidas.
- ✓ Los componentes del menú patrón para la alimentación especial serán determinados de acuerdo a las especificaciones de cada dieta.
- ✓ Las preparaciones deberán reunir las cantidades higiénico- nutricionales, organolépticas y de presentación adecuada. El contratista garantiza productos de óptima calidad y cumplirá los procedimientos establecidos.

39. Vajilla:

Se requiere que la empresa preste el servicio de alimentación con vajilla desechable de calidad aceptable para su uso y que cumplan las siguientes características:

- ✓ Soperas con tapaderas
- ✓ Platos con división para comidas secas, con tapaderas
- ✓ Tenedor, cuchillo, cuchara y cucharilla (resistentes)
- ✓ Vasos de 8, 12 y 16, con tapadera
- ✓ Azafates antideslizantes

(Un juego de vajilla estará expuesto como modelo para ser observado al momento de retirar las bases)

Para servicios de dietas líquidas se requieren recipientes esterilizables y de manejo adecuado con capacidad de 250 ml.

40. 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.

41. Utensilios mínimos a considerar:

- ✓ Ollas de diferente volumen (con mango y sin mango) 1, 2, 4, 6 y 10 litros
- ✓ Freidoras de diferentes diámetros 18, 30 cm
- ✓ Cacerolas de diferentes volumen 18, 30, 60, cm
- ✓ Mezas metálicas de acero inoxidable con lavatrastos (100 x 30 pulgadas)
- ✓ Hacha mediana para picado de carne 2
- ✓ Cuchillo para carnes, vegetales, panes y otros 6 c/u
- ✓ Cucharas y trinchas de acero inoxidable para preparación y servido de alimentos 12 c/u
- ✓ Coladores grandes y medianos para cocina corriente 3 c/u
- ✓ Coladores pequeños para cocina de dieta 8, 16, 24 cm de diámetro 2c/u
- ✓ Espátulas grandes de acero inoxidable para uso en cocedores a vapor 2
- ✓ Ralladores 6
- ✓ Ecurridores grandes 3
- ✓ Abre latas eléctricos 1
- ✓ Waflera industrial 2
- ✓ Picheles medidores de diferentes volúmenes 1, 2, 4 litros - 4 c/u
- ✓ Juegos de tazas medidoras 2
- ✓ Cucharones de 4 y 8 onzas 12 c/u
- ✓ Cuchara especial para servir Ice cream 2
- ✓ Pinzas para servir ensaladas y pastas 6
- ✓ Termo para bebidas frías con capacidad de 5 a 20 litros 3 c/u
- ✓ Termo para bebidas calientes con capacidad de 5 a 20 litros (deben rotularse para cada bebida) 6 c/u
- ✓ Cafeteras eléctricas para 60 tazas 1
- ✓ Bandejas de diferente tamaño y profundidad
- ✓ Bandejas para baño María 6 c/u
- ✓ Contenedores plásticos profundos para lavado y desinfección de verduras y frutas 6
- ✓ Recipientes secos con tapadera - 6 unidades
- ✓ Guantes aislantes, mantas de cocina, toallas de cocina, limpiones
- ✓ Basureros plásticos grandes con tapadera, para recolección interior 6

42. Listado mínimo de equipo necesario para el funcionamiento del servicio de Alimentación en el Hospital Regional del Norte en SPS:

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.

Equipos:

No.	Descripción	Tipo	Volumen	Capacidad
1	Tres (3) Estufa industrial: deberá proveerse estufas separadas para la preparación de la alimentación de dietas corrientes y dietas especiales.	.		
2	Dos (2) Horno industrial			
3	Un (1) horno Semi industrial			
4	Una (1) Licuadora industrial			
5	Dos (2) Licuadora Semi industrial			
6	Tres (3) Estufa industrial: deberá proveerse estufas separadas para la preparación de la alimentación de dietas corrientes y dietas especiales			
7	Dos (2) Horno industrial			
8	Un (1) horno Semi industrial			
9	Una (1) Licuadora industrial			
10	Dos (2) Licuadora Semi industrial			
11	Una (1) Freidora industrial de pollos			
12	Una (1) Batidora industrial			
13	Dos (2) Extractor de jugos industrial			
14	Dos (2) Waflera Semi industrial			
15	Una (1) Balanza de pie			
16	Una (1) Balanza con capacidad para 2 libras con			

	escalas de onzas y gramos			
17	Una (1) Refrigeradora de 26 pies cúbicos			
No.	Descripción	Tipo	Volumen	Capacidad
18	Ocho (8) Mesas metálicas de acero inoxidable de varios tamaños			
19	Un (1) Molino Industrial para carne			
20	Un (1) Molino Semi Industrial para quesos			
21	Un (1) Cuarto frio para refrigeración			
22	Un (1) Cuarto frio para congelación			
23	Cuatro (4) Marmitas			
24	Una (1) Campana extractora de vapor			
25	Una (1) Bufetera con baño maría incluido			
26	Una (1) Bufetera para ensaladas y refrescos			
27	Dos (2) Percoladora Semi Industrial con capacidad mínima de 50 tazas			

43. Recurso Humano mínimo para la prestación del servicio de alimentación en el Hospital Regional del Norte en SPS:

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

a.	Un (1) Supervisor Técnico Administrativo Experiencia mínima de (1) año en el manejo de persona y en servicio de alimentación
b.	Cuatro (4) Supervisores Técnico o su equivalente: Experiencia mínima de (1) año en el manejo de personal y en servicio de alimentación. Deberá asignarse (2) supervisores en cada turno que cubran sala hospitalaria, comedor y cocina.
c.	Licenciado(a) en nutrición y dietética Colegiado por el Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Honduras. Experiencia mínima de (1) año quien deberá ser contratado a tiempo completo con presencia física en el servicio de alimentación.
d.	Dos (2) Chef o su equivalente

	Diploma de Chef o su equivalente reconocido en Honduras. Experiencia mínima de (1) año en la preparación de alimentos para un servicio de alimentación (para más de 10 personas). Deberá asignar un (1) chef por cada turno
e.	Dos (2) Chef de dietas especiales o su equivalente. Diploma de Chef o su equivalente reconocido en Honduras. Experiencia mínima de (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 (1) chef por cada turno
f.	Cuatro (4) Ayudantes de cocinero: Deberá asignar dos (2) en cada turno, uno para dietas especiales y otro para dieta corriente. Experiencia en el manejo y preparación de los alimentos. Educación primaria completa.
g.	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, Un (2) Encargado del comedor uno (1) en cada turno, Tres (4) Ayudantes de comedor, dos (2) en cada turno, Dos (2) Encargados de bodega, uno (1) para cada turno, Seis (6) Distribuidoras de alimentos por cada turno, con experiencia mínima de un (1) año Dos (2) Encargado del aseo de la cocina y comedor. Dos (2) Auxiliares de aseo por cada turno Educación primaria completa (Saber leer y escribir)

44. Costos por arrendamiento en el Hospital Regional del Norte en SPS:

El Oferente deberá considerar dentro de su oferta que el IHSS arrendará al prestador del servicio, espacio físico amplio, debidamente acondicionado, iluminado y apropiado para la preparación de los alimentos (se realizará visita de campo con el fin de que los posibles oferentes observen el espacio).

El espacio físico cuenta con lo siguiente:

4. Área de Cocina.
5. Área de Comedor. (En caso de suspender de manera permanente la alimentación de los empleados, se solicita excluir del contrato el área del comedor. Para que esta quede siempre a disposición de los empleados)
6. Despensa y Bodegas para alimentos

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 adjudicado 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 arrendamiento de la cocina equipo a utilizar, vapor y demás espacios entregados en el Hospital los siguientes montos:

- h. Arrendamiento mensual dentro del Hospital Regional del Norte por el uso de las instalaciones provistas para proveer el servicio es por xxx Lempiras (Lxxx) Este monto será provisto por la GAyF del IHSS.
- i. El proveedor de servicios instalará 2 contadores de agua, uno para agua fría y otro para agua caliente, cuyo consumo mensual de acuerdo a factura remitida por AGUAS DE SAN PEDRO, 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.
- j. El costo de la energía eléctrica será el que resulte de las mediciones realizadas a través de los medidores 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.
- k. 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.
- l. 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 de existir dichas situaciones el servicio a prestar no se vea afectado en ningún aspecto. Mínimo de 2500 litros / 12 drones.
- m. El consumo de gas LPG para los aparatos de uso directo del mismo correrán por cuenta del proveedor de servicio.
- n. 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.

LISTA DE PRECIOS

Lo te N o.	Servicio	Descripción	Pacientes adultos	Pacientes niños (menores de 1 año)	Pacientes niños (de 1 año a 6 años)

			Cantid ad Mensu al Estim ada	Prec io Unit ario	ISV	Total	Cantidad Mensual Estimada	Preci o Unita rio	IS V	Total	Canti dad Mens ual Estim ada	Prec io Unit ario	IS V	T o t a l
2	Hospital Regional del Norte en SPS	Desayuno	4.500				500				400			
		Almuerzo	4.000				500				400			
		Cena	4.000				500				400			
		Líquidos Claros*	80				50				30			

L o t e N o .	Servicio	Descripci ón	Pacientes niños (mayores a 6 años a 10 años)				Pacientes niños (mayores a 10 años)				Empleados Turno Rotativo			
			Cantida d Mensual Estimada	Prec io Unit ario	ISV	Total	Cantid ad Mensu al Estima da	Preci o Unita rio	ISV	Total	Cantid ad Mensu al Estima da	Preci o Unita rio	ISV	Total
2	Hospital Regional del Norte en SPS	Desayuno	100				40				2.000			
		Almuerzo	100				35				5.500			
		Cena	100				30				3.400			
		Líquidos Claros*	20				4				0			

*= (Los líquidos constan de un total de 2,000 cc, dividido en 4 porciones/vasos)

Inspecciones y Pruebas

Las inspecciones y pruebas se realizaran de manera continua, tal y como se detalla en las Especificaciones Técnicas.

La vista de campo obligatoria para los posibles oferentes, se realizará el día XX de XX de 2015 en el Hospital de Especialidades de TGU, y el día XX de XX de 2015 en el Hospital Regional del Norte.

PARTE 3 – Contrato

Sección VII. Condiciones Generales del Contrato

Índice de Cláusulas

1.	Definiciones	<u>100</u>
2.	Documentos del Contrato.....	<u>101</u>
3.	Fraude y Corrupción.....	<u>101</u>
4.	Interpretación	<u>102</u>
5.	Idioma.....	<u>103</u>
6.	Consortio	<u>104</u>
7.	Elegibilidad	<u>104</u>
8.	Notificaciones.....	<u>105</u>
9.	Ley aplicable	<u>105</u>
10.	Solución de controversias.....	<u>105</u>
11.	Alcance de los suministros	<u>106</u>
12.	Entrega y documentos	<u>106</u>
13.	Responsabilidades del Proveedor	<u>106</u>
14.	Precio del Contrato.....	<u>106</u>
15.	Condiciones de Pago	<u>106</u>
16.	Impuestos y derechos	<u>107</u>
17.	Garantía Cumplimiento	<u>107</u>
18.	Derechos de Autor.....	<u>108</u>
19.	Confidencialidad de la Información	<u>108</u>
20.	Subcontratación.....	<u>109</u>
21.	Especificaciones y Normas	<u>109</u>
22.	Embalaje y Documentos.....	<u>110</u>
23.	Seguros	<u>110</u>
24.	Transporte.....	<u>110</u>
25.	Inspecciones y Pruebas.....	<u>111</u>
26.	Liquidación por Daños y Perjuicios	<u>112</u>
27.	Garantía de los Bienes	<u>112</u>
28.	Indemnización por Derechos de Patente	<u>113</u>
29.	Limitación de Responsabilidad	<u>114</u>
30.	Cambio en las Leyes y Regulaciones	<u>115</u>
31.	Fuerza Mayor	<u>115</u>
32.	Ordenes de Cambio y Enmiendas al Contrato.....	<u>116</u>
33.	Prórroga de los Plazos	<u>116</u>
34.	Terminación	<u>117</u>
35.	Cesión.....	<u>119</u>

Sección VII. Condiciones Generales del Contrato

1. Definiciones

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

- (a) “El lugar de entrega”, donde corresponde, significa el lugar citado en las CEC.
- (b) “Contrato” significa el Contrato celebrado entre el Comprador y el Proveedor, junto con los documentos del Contrato allí referidos, incluyendo todos los anexos y apéndices, y todos los documentos incorporados allí por referencia.
- (c) “Documentos del Contrato” significa los documentos enumerados en el Contrato, incluyendo cualquier enmienda.
- (d) “Precio del Contrato” significa el precio pagadero al Proveedor según se especifica en el Contrato, sujeto a las condiciones y ajustes allí estipulados o deducciones propuestas, según corresponda en virtud del Contrato.
- (e) “Día” significa día calendario.
- (f) “Cumplimiento” significa que el Proveedor ha completado la prestación de los Servicios Conexos de acuerdo con los términos y condiciones establecidas en el Contrato.
- (g) “CGC” significa las Condiciones Generales del Contrato.
- (h) “Bienes y/o Servicios” significa todos los productos, servicios, materia prima, maquinaria y equipo, y otros materiales que el Proveedor deba proporcionar al Comprador en virtud del Contrato.
- (i) “Comprador” significa la entidad que compra los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos, según se indica en las CEC.
- (j) “Servicios Conexos” significan los servicios incidentales relativos a la provisión de los bienes, tales como transporte, seguro, instalación, puesta en servicio, capacitación y mantenimiento inicial y otras obligaciones similares del Proveedor en virtud del

Contrato.

- (k) “CEC” significa las Condiciones Especiales del Contrato.
- (l) “Subcontratista” significa cualquier persona natural, entidad privada o pública, o cualquier combinación de ellas, con quienes el Proveedor ha subcontratado el suministro de cualquier porción de los Bienes o la ejecución de cualquier parte de los Servicios.
- (m) “Proveedor” significa la persona natural, jurídica o entidad gubernamental, o una combinación de éstas, cuya oferta para ejecutar el contrato ha sido aceptada por el Comprador y es denominada como tal en el Contrato.

2. Documentos del Contrato

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

3. Fraude y Corrupción

3.1 El Estado Hondureño exige a todos los organismos ejecutores y organismos contratantes, al igual que a todas las firmas, entidades o personas oferentes por participar o participando en procedimientos de contratación, incluyendo, entre otros, solicitantes, oferentes, contratistas, consultores y concesionarios (incluyendo sus respectivos funcionarios, empleados y representantes), observar los más altos niveles éticos durante el proceso de selección y las negociaciones o la ejecución de un contrato. Los actos de fraude y corrupción están prohibidos.

3.2 El Comprador, así como cualquier instancia de control del Estado Hondureño tendrán el derecho revisar a los Oferentes, proveedores, contratistas, subcontratistas, consultores y concesionarios sus cuentas y registros y cualesquiera otros documentos relacionados con la presentación de propuestas y con el cumplimiento del contrato y someterlos a una auditoría por auditores designados por el Comprador, o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño. Para estos efectos, el Proveedor y sus subcontratistas deberán: (i) conserven todos los documentos y registros relacionados con este Contrato por un período de cinco (5) años luego de terminado el trabajo contemplado en el Contrato; y (ii) entreguen todo

documento necesario para la investigación de denuncias de fraude o corrupción, y pongan a la disposición del Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño, los empleados o agentes del Proveedor y sus subcontratistas que tengan conocimiento del Contrato para responder las consultas provenientes de personal del Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño o de cualquier investigador, agente, auditor o consultor apropiadamente designado para la revisión o auditoría de los documentos. Si el Proveedor o cualquiera de sus subcontratistas incumple el requerimiento del Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño, o de cualquier otra forma obstaculiza la revisión del asunto por éstos, el Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño bajo su sola discreción, podrá tomar medidas apropiadas contra el Proveedor o subcontratista para asegurar el cumplimiento de esta obligación.

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

4. Interpretación

4.1 Incoterms

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

4.2 Totalidad del Contrato

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

4.3 Enmienda

Ninguna enmienda u otra variación al Contrato será válida a menos que esté por escrito, fechada y se refiera

expresamente al Contrato, y esté firmada por un representante de cada una de las partes debidamente autorizado.

4.5 Limitación de Dispensas

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

4.6 Divisibilidad

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

5. Idioma

5.1 El Contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al Contrato intercambiados entre el Proveedor y el Comprador, deberán ser escritos en español. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del Contrato, pueden estar en otro idioma siempre que los mismos estén acompañados de una traducción fidedigna de los apartes pertinentes al español y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del Contrato. Salvo los documentos que componen la Oferta cuya traducción debe ser debidamente autenticados por el Consulado de Honduras en el país donde se expide y posteriormente refrendada por la Secretaria de Estado en el Despacho de Relaciones Exteriores o en su defecto apostillado.

5.2 El Proveedor será responsable de todos los costos de la

traducción al idioma que rige, así como de todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha traducción de los documentos proporcionados por el Proveedor.

6. Consorcio

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

7. Elegibilidad

7.1 El Proveedor y sus Subcontratistas deberán tener plena capacidad de ejercicio, y no hallarse comprendidos en alguna de las circunstancias siguientes:

- (a) Haber sido condenados mediante sentencia firme por delitos contra la propiedad, delitos contra la fe pública, cohecho, enriquecimiento ilícito, negociaciones incompatibles con el ejercicio de funciones públicas, malversación de caudales públicos o contrabando y defraudación fiscal, mientras subsista la condena. Esta prohibición también es aplicable a las sociedades mercantiles u otras personas jurídicas cuyos administradores o representantes se encuentran en situaciones similares por actuaciones a nombre o en beneficio de las mismas;
- (b) Haber sido declarado en quiebra o en concurso de acreedores, mientras no fueren rehabilitados;
- (c) Ser funcionarios o empleados, con o sin remuneración, al servicio de los Poderes del Estado o de cualquier institución descentralizada, municipalidad u organismo que se financie con fondos públicos, sin perjuicio de lo previsto en el Artículo 258 de la Constitución de la República;
- (d) Haber dado lugar, por causa de la que hubiere sido declarado culpable, a la resolución firme de cualquier contrato celebrado con la Administración o a la suspensión temporal en el Registro de Proveedores y Contratistas en tanto dure la sanción. En el primer caso, la prohibición de contratar tendrá una duración de dos (2) años, excepto en aquellos casos en que haya sido objeto de resolución en sus contratos en dos ocasiones, en cuyo caso la prohibición de contratar será definitiva;
- (e) Ser cónyuge, persona vinculada por unión de hecho o

parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de cualquiera de los funcionarios o empleados bajo cuya responsabilidad esté la precalificación de las empresas, la evaluación de las propuestas, la adjudicación o la firma del contrato;

- (f) Tratarse de sociedades mercantiles en cuyo capital social participen funcionarios o empleados públicos que 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;
- (g) Haber intervenido directamente o como asesores en cualquier etapa de los procedimientos de contratación o haber participado en la preparación de las especificaciones, planos, diseños o términos de referencia, excepto en actividades de supervisión de construcción; e,
- (h) Estar suspendido del Registro de Proveedores y Contratistas o tener vigente sanción de suspensión para participar en procedimientos de contratación administrativa.

8. Notificaciones

- 8.1 Todas las notificaciones entre las partes en virtud de este Contrato deberán ser por escrito y dirigidas a la dirección indicada en las **CEC**. El término “por escrito” significa comunicación en forma escrita con prueba de recibo.
- 8.2 Una notificación será efectiva en la fecha más tardía entre la fecha de entrega y la fecha de la notificación.

9 Ley aplicable

- 9.1 El Contrato se registrará y se interpretará según las leyes Hondureñas.

10. Solución de controversias

- 10.1 El Comprador y el Proveedor harán todo lo posible para resolver amigablemente mediante negociaciones directas informales, cualquier desacuerdo o controversia que se haya suscitado entre ellos en virtud o en referencia al Contrato.
- 10.2 Cualquier divergencia que se presente sobre un asunto que no se resuelva mediante un arreglo entre el Proveedor y el Comprador, deberá ser resuelto por éste, quien previo estudio del caso dictará su resolución y la comunicará al

reclamante.

10.3 Contra la resolución del Comprador quedará expedita la vía judicial ante los Tribunales de Justicia de Honduras, en el caso de que en las CEC se establezca la posibilidad de acudir al Arbitraje, se requerirá resolución de autorización por parte de la Comisión Interventora del IHSS.

- | | |
|--|---|
| 11. Alcance de los suministros | 11.1 Los Bienes y Servicios Conexos serán suministrados según lo estipulado en la Lista de Requisitos. |
| 12. Entrega y documentos | 12.1 Sujeto a lo dispuesto en la Subcláusula 32.1 de las CGC, la Entrega de los Bienes y/o Servicios y Cumplimiento de los Servicios Conexos se realizará de acuerdo con el Plan de Entrega y Cronograma de Cumplimiento indicado en la Lista de Requisitos. Los detalles de los documentos que deberá suministrar el Proveedor se especifican en las CEC . |
| 13. Responsabilidades del Proveedor | 13.1 El Proveedor deberá proporcionar todos los bienes y/o Servicios y Servicios Conexos incluidos en el Alcance de Suministros de conformidad con la Cláusula 11 de las CGC y el Plan de Entrega y Cronograma de Cumplimiento, de conformidad con la Cláusula 12 de las CGC. |
| 14. Precio del Contrato | 14.1 Los precios que cobre el Proveedor por los Bienes y/o Servicios proporcionados y los Servicios Conexos prestados en virtud del contrato no podrán ser diferentes de los cotizados por el Proveedor en su oferta, excepto por cualquier ajuste de precios autorizado en las CEC . |
| 15. Condiciones de Pago | 15.1 El precio del Contrato, incluyendo cualquier pago por anticipo, si corresponde, se pagará según se establece en las CEC . |
| | 15.2 La solicitud de pago del Proveedor al Comprador deberá ser por escrito, acompañada de documentación de soporte que describan, según corresponda, los Bienes y/o Servicios entregados y los Servicios Conexos cumplidos, y de los documentos presentados de conformidad con la Cláusula 12 de las CGC y en cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el Contrato. |
| | 15.3 El Comprador efectuará los pagos después de la presentación de una factura o solicitud de pago por el Proveedor, y después de que el Comprador la haya aceptado. |
| | 15.4 La moneda en que se le pagará al Proveedor en virtud de este Contrato serán aquellas que el Proveedor hubiese |

especificado en su oferta.

15.5 Si el Comprador no efectuara cualquiera de los pagos al Proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en las CEC, el Comprador pagará al Proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa de interés establecida en las CEC, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio o fallo de arbitraje.

16. Impuestos y derechos

16.1 El Proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias, y otros cargos similares incurridos hasta la entrega de los Bienes y/o Servicios contratados con el Comprador.

16.2 El Comprador interpondrá sus mejores oficios para que el Proveedor se beneficie con el mayor alcance posible de cualquier exención impositiva, concesiones, o privilegios legales que pudiesen aplicar al Proveedor en Honduras.

17. Garantía Cumplimiento

17.1 El Proveedor, dentro de los siguientes diez (10) días hábiles de la notificación de la adjudicación del Contrato, deberá suministrar la Garantía de Cumplimiento del Contrato por el monto equivalente al quince por ciento (15%) del valor del contrato.

17.2 Los recursos de la Garantía de Cumplimiento serán pagaderos al Comprador como indemnización por cualquier pérdida que le pudiera ocasionar el incumplimiento de las obligaciones del Proveedor en virtud del Contrato.

17.3 Como se establece en las CEC, la Garantía de Cumplimiento, si es requerida, deberá estar denominada en la misma moneda del Contrato, o en una moneda de curso legal, y presentada en una de los formatos estipulados por el Comprador en las CEC, u en otro formato aceptable al Comprador.

17.4 La validez de la Garantía de Cumplimiento excederá en tres (3) meses la fecha prevista de culminación de la entrega de los bienes y/o Servicios.

17.5 Efectuada que fuere la entrega de los bienes y/o Servicios y realizada la liquidación del contrato, cuando se establezca en las CEC, el Proveedor sustituirá la garantía de cumplimiento del contrato por una garantía de calidad de los bienes y/o Servicios suministrados, con vigencia por el

tiempo previsto en las CEC y cuyo monto será equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del Contrato.

- 18. Derechos de Autor**
- 18.1 Los derechos de autor de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada al Comprador por el Proveedor, seguirán siendo de propiedad del Proveedor. Si esta información fue suministrada al Comprador directamente o a través del Proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, el derecho de autor de dichos materiales seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.
- 19. Confidencialidad de la Información**
- 19.1 El Comprador y el Proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento por escrito de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante lo anterior, el Proveedor podrá proporcionar a sus Subcontratistas los documentos, datos e información recibidos del Comprador para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del Contrato. En tal caso, el Proveedor obtendrá de dichos Subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido del Proveedor bajo la Cláusula 19 de las CGC.
- 19.2 El Comprador no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del Proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el Contrato. Asimismo el Proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida del Comprador para ningún otro propósito que el de la ejecución del Contrato.
- 19.3 La obligación de las partes de conformidad con las Subcláusulas 19.1 y 19.2 de las CGC arriba mencionadas, no aplicará a información que:
- (a) el Comprador o el Proveedor requieran compartir con la o las instituciones que participan en el financiamiento del Contrato;
 - (b) actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;
 - (c) puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue obtenida previamente directa o indirectamente de la otra parte; o
 - (d) que de otra manera fue legalmente puesta a la

disponibilidad de esa parte por una tercera parte que no tenía obligación de confidencialidad.

19.4 Las disposiciones precedentes de esta cláusula 19 de las CGC no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del Contrato con respecto a los Suministros o cualquier parte de ellos.

19.5 Las disposiciones de la Cláusula 19 de las CGC permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

20. Subcontratación

20.1 El Proveedor informará al Comprador por escrito de todos los subcontratos que adjudique en virtud del Contrato si no los hubiera especificado en su oferta. Dichas notificaciones, en la oferta original o posterior, no eximirán al Proveedor de sus obligaciones, deberes y compromisos o responsabilidades contraídas en virtud del Contrato.

20.2 Todos los subcontratos deberán cumplir con las disposiciones de las Cláusulas 3 y 7 de las CGC.

21. Especificaciones y Normas

21.1 Especificaciones Técnicas y Planos

(a) Los Bienes y/o Servicios y Servicios Conexos proporcionados bajo este contrato deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y a las normas estipuladas en la Sección VI, Lista de Requisitos y, cuando no se hace referencia a una norma aplicable, la norma será equivalente o superior a las normas oficiales cuya aplicación sea apropiada en el país de origen de los Bienes.

(b) El Proveedor tendrá derecho a rehusar responsabilidad por cualquier diseño, dato, plano, especificación u otro documento, o por cualquier modificación proporcionada o diseñada por o en nombre del Comprador, mediante notificación al Comprador de dicho rechazo.

(c) Cuando en el Contrato se hagan referencias a códigos y normas conforme a las cuales éste debe ejecutarse, la edición o versión revisada de dichos códigos y normas será la especificada en la Lista de Requisitos. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del Contrato se aplicará solamente con la aprobación previa del Comprador y dicho cambio se

regirá de conformidad con la Cláusula 32 de las CGC.

- 22. Embalaje y Documentos**
- 22.1 El Proveedor embalará los bienes en la forma necesaria para impedir que se dañen o deterioren durante el transporte al lugar de destino final indicado en el Contrato. El embalaje deberá ser adecuado para resistir, sin limitaciones, su manipulación brusca y descuidada, su exposición a temperaturas extremas, la sal y las precipitaciones, y su almacenamiento en espacios abiertos. En el tamaño y peso de los embalajes se tendrá en cuenta, cuando corresponda, la lejanía del lugar de destino final de los bienes y la carencia de equipo pesado de carga y descarga en todos los puntos en que los bienes deban transbordarse.
- 22.2 El embalaje, las identificaciones y los documentos que se coloquen dentro y fuera de los bultos deberán cumplir estrictamente con los requisitos especiales que se hayan estipulado expresamente en el Contrato, y cualquier otro requisito, si lo hubiere, especificado en las **CEC** y en cualquiera otra instrucción dispuesta por el Comprador.
- 23. Seguros**
- 23.1 A menos que se disponga otra cosa en las **CEC**, los Bienes y/o Servicios suministrados bajo el Contrato deberán estar completamente asegurados, en una moneda de curso legal, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de conformidad con los *Incoterms* aplicables o según se disponga en las **CEC**.
- 24. Transporte**
- 24.1 A menos que se disponga otra cosa en las **CEC**, la responsabilidad por los arreglos de transporte de los Bienes se regirá por los *Incoterms* indicados.
- 25. Inspecciones y Pruebas**
- 25.1 El Proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes y Servicios Conexos según se dispone en las **CEC**, por su cuenta y sin costo alguno para el Comprador.
- 25.2 Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de los Bienes o en otro lugar en Honduras. De conformidad con la Subcláusula 25.3 de las CGC, cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para el Comprador.

-
- 25.3 El Comprador o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la Subcláusula 25.2 de las CGC, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, como ser gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
- 25.4 Cuando el Proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente al Comprador indicándole el lugar y la hora. El Proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir al Comprador o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones, cuando el proveedor esté dispuesto.
- 25.5 El Comprador podrá requerirle al Proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el Contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el Contrato, cuyas inspecciones serán a cargo del proveedor. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del Proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
- 25.6 El Proveedor presentará al Comprador un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
- 25.7 El Comprador podrá rechazar algunos de los Bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El Proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para el Comprador. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para el Comprador, una vez que notifique al Comprador de conformidad con la Subcláusula 25.4 de las CGC.
- 25.8 El Proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los Bienes o de parte de ellos, ni la presencia del Comprador o de su representante, ni la emisión de informes, de conformidad con la Subcláusula 25.6 de las CGC, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del Contrato.

-
- 26. Liquidación por Daños y Perjuicios**
- 26.1 Con excepción de lo que se establece en la Cláusula 31 de las CGC, si el Proveedor no cumple con la entrega de la totalidad o parte de los Bienes y/o Servicios en la(s) fecha(s) establecida(s) o con la prestación de los Servicios Conexos dentro del período especificado en el Contrato, sin perjuicio de los demás recursos que el Comprador tenga en virtud del Contrato, éste podrá deducir del Precio del Contrato por concepto de liquidación de daños y perjuicios, una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes y/o Servicios atrasados o de los servicios no prestados establecido en las **CEC** por cada semana o parte de la semana de retraso hasta alcanzar el máximo del porcentaje especificado en esas **CEC**. Al alcanzar el máximo establecido, el Comprador podrá dar por terminado el contrato de conformidad con la Cláusula 34 de las CGC.
- 27. Garantía de los Bienes y/o Servicios**
- 27.1 El Proveedor garantiza que todos los bienes y/o Servicios suministrados en virtud del Contrato son nuevos, sin uso, del modelo más reciente o actual e incorporan todas las mejoras recientes en cuanto a diseño y materiales, a menos que el Contrato disponga otra cosa.
- 27.2 De conformidad con la Subcláusula 21.1(b) de las CGC, el Proveedor garantiza que todos los bienes y/o Servicios suministrados estarán libres de defectos derivados de actos y omisiones que éste hubiese incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes y/o Servicios en las condiciones que imperen en el país de destino final.
- 27.3 Salvo que se indique otra cosa en las **CEC**, la garantía permanecerá vigente durante el período cuya fecha de terminación sea la más temprana entre los períodos siguientes: doce (12) meses a partir de la fecha en que los bienes y/o Servicios, o cualquier parte de ellos según el caso, hayan sido entregados y aceptados en el punto final de destino indicado en el Contrato, o dieciocho (18) meses a partir de la fecha de embarque en el puerto o lugar de flete en el país de origen.
- 27.4 El Comprador comunicará al Proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda la evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. El Comprador otorgará al Proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.
- 27.5 Tan pronto reciba el Proveedor dicha comunicación, y dentro del plazo establecido en las **CEC**, deberá reparar o

reemplazar de forma expedita los Bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para el Comprador.

27.6 Si el Proveedor después de haber sido notificado, no cumple con corregir los defectos dentro del plazo establecido en las CEC, el Comprador, dentro de un tiempo razonable, podrá proceder a tomar las medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del Proveedor y sin perjuicio de otros derechos que el Comprador pueda ejercer contra el Proveedor en virtud del Contrato.

28. Indemnización por Derechos de Patente

28.1 De conformidad con la Subcláusula 28.2 de las CEC, el Proveedor indemnizará y librá de toda responsabilidad al Comprador y sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que el Comprador tenga que incurrir como resultado de transgresión o supuesta transgresión de derechos de patente, uso de modelo, diseño registrado, marca registrada, derecho de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del Contrato debido a:

- (a) la instalación de los bienes por el Proveedor o el uso de los bienes en el País donde se entregaron los bienes; y
- (b) la venta de los productos producidos por los Bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los Bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el Contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del Contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultara del uso de los Bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el Proveedor en virtud del Contrato.

28.2 Si se entablara un proceso legal o una demanda contra el Comprador como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la Subcláusula 28.1 de las CGC, el Comprador notificará prontamente al Proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre del Comprador responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias

para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

- 28.3 Si el Proveedor no notifica al Comprador dentro de veintiocho (28) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, el Comprador tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.
- 28.4 El Comprador se compromete, a solicitud del Proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el Proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. El Comprador será reembolsado por el Proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.
- 28.5 El Comprador deberá indemnizar y eximir de culpa al Proveedor y a sus empleados, funcionarios y Subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al Proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del Contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por el Comprador o a nombre suyo.

29. Limitación de Responsabilidad

- 29.1 Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe,
- (a) el Proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual, de agravio o de otra índole frente al Comprador por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no se aplicará a ninguna de las obligaciones del Proveedor de pagar al Comprador los daños y perjuicios previstos en el Contrato, y
 - (b) la responsabilidad total del Proveedor frente al Comprador, ya sea contractual, de agravio o de otra índole, no podrá exceder el Precio del Contrato, entendiéndose que tal limitación de responsabilidad no se

aplicará a los costos provenientes de la reparación o reemplazo de equipo defectuoso, ni afecta la obligación del Proveedor de indemnizar al Comprador por transgresiones de patente.

- 30. Cambio en las Leyes y Regulaciones**
- 30.1 A menos que se indique otra cosa en el Contrato, si después de la fecha de 28 días antes de la presentación de Ofertas, cualquier ley, reglamento, decreto, ordenanza o estatuto con carácter de ley entrase en vigencia, se promulgase, abrogase o se modifican en el lugar de Honduras (incluyendo cualquier cambio en interpretación o aplicación por las autoridades competentes) y que afecte posteriormente la fecha de Entrega y/o el Precio del Contrato, dicha Fecha de Entrega y/o Precio del Contrato serán incrementados o reducidos según corresponda, en la medida en que el Proveedor haya sido afectado por estos cambios en el desempeño de sus obligaciones en virtud del Contrato. No obstante lo anterior, dicho incremento o disminución del costo no se pagará separadamente ni será acreditado si el mismo ya ha sido tenido en cuenta en las provisiones de ajuste de precio, si corresponde y de conformidad con la Cláusula 14 de las CGC.
- 31. Fuerza Mayor**
- 31.1 El Proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del Contrato sea el resultado de un evento de Fuerza Mayor.
- 31.2 Para fines de esta Cláusula, “Fuerza Mayor” significa un evento o situación fuera del control del Proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del Proveedor. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos, actos del Comprador en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
- 31.3 Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el Proveedor notificará por escrito al Comprador a la máxima brevedad posible sobre dicha condición y causa. A menos que el Comprador disponga otra cosa por escrito, el Proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del Contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de Fuerza Mayor existente.

32. Órdenes de Cambio y Enmiendas al Contrato

32.1 El Comprador podrá, en cualquier momento, efectuar cambios dentro del marco general del Contrato, mediante orden escrita al Proveedor de acuerdo con la Cláusula 8 de las CGC, en uno o más de los siguientes aspectos:

- (a) planos, diseños o especificaciones, cuando los Bienes y/o Servicios que deban suministrarse en virtud al Contrato deban ser fabricados específicamente para el Comprador;
- (b) la forma de embarque o de embalaje;
- (c) el lugar de entrega, y/o
- (d) los Servicios Conexos que deba suministrar el Proveedor.

32.2 Si cualquiera de estos cambios causara un aumento o disminución en el costo o en el tiempo necesario para que el Proveedor cumpla cualquiera de las obligaciones en virtud del Contrato, se efectuará un ajuste equitativo al Precio del Contrato o al Plan de Entregas/de Cumplimiento, o a ambas cosas, y el Contrato se enmendará según corresponda. El Proveedor deberá presentar la solicitud de ajuste de conformidad con esta Cláusula, dentro de los veintiocho (28) días calendario contados a partir de la fecha en que éste reciba la solicitud de la orden de cambio del Comprador.

32.3 Los precios que cobrará el Proveedor por Servicios Conexos que pudieran ser necesarios pero que no fueron incluidos en el Contrato, deberán convenirse previamente entre las partes, y no excederán los precios que el Proveedor cobra actualmente a terceros por servicios similares.

32.4 Sujeto a lo anterior, no se introducirá ningún cambio o modificación al Contrato excepto mediante una enmienda por escrito ejecutada por ambas partes.

33. Prórroga de los Plazos

33.1 Si en cualquier momento durante la ejecución del Contrato, el Proveedor o sus Subcontratistas encontrasen condiciones que impidiesen la entrega oportuna de los Bienes y/o Servicios o el cumplimiento de los Servicios Conexos de conformidad con la Cláusula 12 de las CGC, el Proveedor informará prontamente y por escrito al Comprador sobre la demora, posible duración y causa. Tan pronto como sea posible después de recibir la comunicación del Proveedor, el Comprador evaluará la situación y a su discreción podrá prorrogar el plazo de cumplimiento del Proveedor. En dicha circunstancia, ambas partes ratificarán la prórroga mediante

una enmienda al Contrato.

33.2 Excepto en el caso de Fuerza Mayor, como se indicó en la Cláusula 31 de las CGC, cualquier retraso en el desempeño de sus obligaciones de Entrega y Cumplimiento expondrá al Proveedor a la imposición de liquidación por daños y perjuicios de conformidad con la Cláusula 26 de las CGC, a menos que se acuerde una prórroga en virtud de la Subcláusula 33.1 de las CGC.

34. Terminación

34.1 Terminación por Incumplimiento

- (a) El Comprador, sin perjuicio de otros recursos a su haber en caso de incumplimiento del Contrato, podrá terminar el Contrato en su totalidad o en parte mediante una comunicación de incumplimiento por escrito al Proveedor en cualquiera de las siguientes circunstancias:
 - (i) si el Proveedor no entrega parte o ninguno de los Bienes y/o Servicios dentro del período establecido en el Contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por el Comprador de conformidad con la Cláusula 33 de las CGC; o
 - (ii) Si el Proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del Contrato;
 - (iii) Si el Proveedor, a juicio del Comprador, durante el proceso de licitación o de ejecución del Contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción, según se define en la Cláusula 3 de las CGC; o
 - (iv) La disolución de la sociedad mercantil Proveedora, salvo en los casos de fusión de sociedades mercantiles y siempre que solicite de manera expresa al Comprador su autorización para la continuación de la ejecución del contrato, dentro de los diez días hábiles siguientes a la fecha en que tal fusión ocurra. El Comprador podrá aceptar o denegar dicha solicitud, sin que, en este último caso, haya derecho a indemnización alguna; o
 - (v) La falta de constitución de la garantía de cumplimiento del contrato o de las demás garantías a cargo del Proveedor dentro de los

plazos correspondientes;

- (b) En caso de que el Comprador termine el Contrato en su totalidad o en parte, de conformidad con la Cláusula 34.1(a) de las CGC, éste podrá adquirir, bajo términos y condiciones que considere apropiadas, Bienes y/o Servicios o Servicios Conexos similares a los no suministrados o prestados. En estos casos, el Proveedor deberá pagar al Comprador los costos adicionales resultantes de dicha adquisición. Sin embargo, el Proveedor seguirá estando obligado a completar la ejecución de aquellas obligaciones en la medida que hubiesen quedado sin concluir.

34.2 Terminación por Insolvencia

- (a) El Comprador podrá rescindir el Contrato en cualquier momento mediante comunicación por escrito al Proveedor en caso de la declaración de quiebra, disminución en los ingresos percibidos o su comprobada incapacidad financiera. Igual sucederá en caso de recorte presupuestarios de fondos nacionales que se efectúe por razón de la situación económica y financiera del país, la estimación de la percepción de ingresos menores a los gastos proyectados y en caso de necesidades imprevistas o de emergencia, lo anterior en cumplimiento del Artículo 62 del Decreto N°140-2014 que contiene el Presupuesto de Ingresos de La Administración Pública para el año 2015, publicado el 18 de diciembre de 2014, en la Gaceta Diario Oficial de la República.

34.3 Terminación por Conveniencia.

- (a) El Comprador, mediante comunicación enviada al Proveedor, podrá terminar el Contrato total o parcialmente, en cualquier momento por razones de su conveniencia. La comunicación de terminación deberá indicar que la terminación es por conveniencia del Comprador, el alcance de la terminación de las responsabilidades del Proveedor en virtud del Contrato y la fecha de efectividad de dicha terminación.
- (b) Los bienes que ya estén fabricados y listos para embarcar dentro de los veintiocho (28) días calendario siguientes a al recibo por el Proveedor de la notificación de terminación del Comprador deberán ser aceptados por el Comprador de acuerdo con los

términos y precios establecidos en el Contrato. En cuanto al resto de los Bienes el Comprador podrá elegir entre las siguientes opciones:

- (i) que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del Contrato; y/o
- (ii) que se cancele el balance restante y se pague al Proveedor una suma convenida por aquellos Bienes o Servicios Conexos que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el Proveedor.

34.4 El contrato también podrá ser terminado por el mutuo acuerdo de las partes.

35. Cesión

35.1 Ni el Comprador ni el Proveedor podrán ceder total o parcialmente las obligaciones que hubiesen contraído en virtud del Contrato, excepto con el previo consentimiento por escrito de la otra parte.

Sección VIII. Condiciones Especiales del Contrato

Las siguientes Condiciones Especiales del Contrato (CEC) complementarán y/o enmendarán las Condiciones Generales del Contrato (CGC). En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

CGC 1.1(i)	El comprador es: Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS); por lo que esta licitación se financiara con fondos del IHSS.
CGC 1.1(a)	El lugar de la prestación de los servicios de alimentación es como se detalla: Lote No.1 Servicio en el Hospital de Especialidades de Tegucigalpa Lote No.2 Servicio en el Hospital Regional del Norte de San Pedro Sula
CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será: 2010
CGC 4.5	No Aplica
CGC 8.1	Para notificaciones , la dirección del Comprador será: Atención: Dr. Richard Zablah Director Ejecutivo Interino del IHSS Bo. Abajo, Edificio Administrativo del IHSS, 10 piso, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A. Teléfono: 2222-8412
CGC 10.3	Agotada la vía administrativa, las controversias que generen los actos administrativos que se dicten en relación con la preparación y adjudicación de éste contrato se resolverán ante los Tribunales de Justicia de Francisco Morazán, para lo cual se requerirá resolución de autorización por parte de la Comisión Interventora del IHSS.
CGC 12.1	Detalle de los documentos que deben ser proporcionados por el Proveedor son: (i) Recibo original a nombre del Instituto Hondureño de Seguridad Social. (ii) Factura original a nombre del Instituto Hondureño de Seguridad Social. (iii) Informe detallado conforme los servicios contratados extendida el Jefe de la Sección de Dietética de cada hospital con el vo. Bo. De la Administración del Hospital y de la Gerencia Administrativa Financiera del IHSS. Si el Comprador no recibe dichos documentos, todos los gastos

	consecuentes correrán por cuenta del Proveedor.
CGC 14.1	No Aplica
CGC 15.1	<p>Modelo de disposición:</p> <p>Los pagos se realizarán en Lempiras de manera mensual, una vez se presente la documentación correspondiente.</p> <p>El Instituto Hondureño de Seguridad Social, a través de la Gerencia Administrativa y Financiera, efectuará los trámites de pago conforme a los procedimientos establecidos por el INSTITUTO.</p>
CGC 15.5	NO APLICA
CGC 17.1	<p>“Se requerirá” una Garantía de Cumplimiento.</p> <p>El proveedor dentro de los diez (10) días de la notificación de la adjudicación del contrato proporcionará una Garantía de Cumplimiento. El monto de la Garantía deberá ser del quince por ciento (15%) del total del Contrato, la garantía de cumplimiento deberá de tener una vigencia de quince (15) meses.</p>
CGC 17.3	<p>La Garantía de Cumplimiento deberá presentarse en la forma de: “una Garantía Bancaria”.</p> <p>Esta deberá estar denominada en Lempiras de acuerdo con las proporciones del Precio del Contrato.</p>
CGC 17.5	No se requerirá una Garantía de Calidad
CGC 22.2	No Aplica
CGC 24.1	No Aplica
CGC 25.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indicó en los Documentos Estándar de Licitación
CGC 25.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: el lugar que el comprador indique con antelación suficiente al proveedor.
CGC 26.1	El valor de la liquidación por daños y perjuicios será en concepto de multa 0.18% del pago parcial mensual por cada día de atraso en el servicio. Si la demora no justificada diera lugar a que el total cobrado por la multa aquí establecida ascendiera al diez por ciento (10%) del valor parcial de este contrato “EL INSTITUTO”, podrá considerar la resolución total del contrato y hacer efectiva la garantía de cumplimiento, sin incurrir por esto en ninguna responsabilidad de su parte.
CGC 27.3	No Aplica.

CGC 27.5	El Instituto podrá hacer devoluciones o reclamos por los insumos provistos por el proveedor, lo cual deberá de enmendar a las veinticuatro horas. Igualmente, podrá hacer devoluciones o reclamos por los servicios provistos por el proveedor, lo cual deberá de enmendar a las veinticuatro (24) horas de ser informado.
-----------------	--

Sección IX. Formularios del Contrato

Índice de Formularios

1. Contrato.....	107
2. Garantía de Cumplimiento.....	112
3. Declaración Jurada de la Institución Garante	113

Contrato

CONTRATO DE CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS HOSPITALES DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS) Y LA SOCIEDAD _____

Nosotros **RICHARD ZABLAH ASFURA**, mayor de edad, casado, Doctor en Química y Farmacia, hondureño con Tarjeta de Identidad N°0801-1944-02465 y de este domicilio, actuando en mi condición de Director Ejecutivo Interino del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), entidad con Personería Jurídica creada mediante Decreto Legislativo N°140 de fecha 19 de mayo de 1959, publicado en La Gaceta, Diario Oficial de la República de Honduras, con fecha 3 de julio de 1959 y nombrado mediante Resolución IHSS N°01/20-01-2014 de fecha 20 de enero del 2014, de la Comisión Interventora del IHSS, conforme a las atribuciones otorgadas mediante Decreto Ejecutivo N° PCM-011-2014 de fecha 15 de Enero de 2014; publicado el 17 de enero de 2014 en la Gaceta, Diario Oficial de la República, con Oficinas Administrativas en el Barrio Abajo de Tegucigalpa, con R.T.N. N°08019003249605, quien para los efectos de este Contrato se denominará “**EL INSTITUTO**” y por otra parte xxxxx hondureño, mayor de edad, _____, _____ y de este domicilio con dirección en xxxxx, con número de celular _____, y correo electrónico, xxxxxxx actuando en su calidad de Gerente General y Representante Legal de la **SOCIEDAD** _____, según consta en poder de administración otorgado a su favor mediante Instrumento Público número _____ del _____ de _____ de _____, ante los oficios del notario _____; inscrito bajo el tomo _____, número _____ del Registro de la Propiedad Inmueble y Mercantil de _____; RTN No _____ en adelante denominado “**EL CONTRATISTA**”, hemos convenido en celebrar como en efecto celebramos, el presente **CONTRATO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS HOSPITALES DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS) Y LA SOCIEDAD** el cual se registrará de acuerdo a las siguientes cláusulas: **PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO;** manifiesta “**EL INSTITUTO**” que mediante Resolución N° _____ del _____ de _____ de _____, emitida por la Comisión Interventora del INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS) _____ derivado de la Licitación Pública Nacional N°-2015, lo siguiente: **SEGUNDA: VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO;** el valor de todos los servicios por “**EL CONTRATISTA**”, identificados en la cláusula anterior, asciende a la suma de xxxxxxxx **LEMPIRAS EXACTOS (L _____)**, más el 15% de impuesto sobre ventas por un valor de **LEMPIRAS EXACTOS (L, _____)** que totaliza L xxx. El valor del contrato será pagado en Lempiras, con recursos propios disponibles en el Reglón xxxx del presupuesto del “**INSTITUTO**” para el año fiscal de 2015, se harán pagos mensuales en moneda nacional (Lempiras). El proveedor requerirá el pago al “**INSTITUTO**” y adjuntará a la solicitud un recibo original a nombre del Instituto Hondureño de Seguridad Social, un factura original a nombre del Instituto Hondureño de Seguridad Social, y un informe detallado conforme los servicios contratados extendida por el

Administrador de cada dependencia con el Vo. Bo. De la Gerencia Administrativa Financiera del IHSS. Los pagos se harán mensualmente a través de la Tesorería General del “INSTITUTO” previa recepción y aprobación de: Recibo original a nombre del Instituto Hondureño de Seguridad Social, factura original a nombre del Instituto Hondureño de Seguridad Social, informe detallado conforme los servicios contratados extendida por el Administrador de cada hospital con el Vo. Bo. De la Gerencia Administrativa Financiera del IHSS. Este valor podrá tener variaciones de acuerdo a los servicios que se soliciten en forma mensual. **TERCERA: PLAZO DE ENTREGA;** “EL CONTRATISTA” se compromete a entregar a satisfacción del “INSTITUTO” los servicios objeto de este contrato, la Administración de cada dependencia realizará las inspecciones correspondientes.- **CUARTA: GARANTIA DE CUMPLIMIENTO;** simultáneamente a la suscripción del contrato y con el objeto de asegurar al “EL INSTITUTO”, el cumplimiento de todos los plazos, condiciones y obligaciones de cualquier tipo, especificadas o producto de este contrato, “EL CONTRATISTA” constituirá a favor de “EL INSTITUTO”, una Garantía de Cumplimiento equivalente al quince por ciento (15%) del valor total de este contrato, vigente hasta tres (3) meses después del plazo previsto para la finalización de los servicios. La no presentación de la garantía solicitada en esta cláusula dará lugar a la resolución del contrato sin derivar responsabilidad alguna para “EL INSTITUTO”. La garantía de cumplimiento será devuelta por “EL INSTITUTO”, a más tardar dentro de los noventa (90) días calendario siguiente a la fecha en que “EL CONTRATISTA” haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales. **QUINTA: CLAUSULA OBLIGATORIA DE LAS GARANTIAS;** todos los documentos de garantía deberán contener la siguiente cláusula obligatoria: “**LA PRESENTE GARANTÍA ES SOLIDARIA, INCONDICIONAL, IRREVOCABLE Y DE REALIZACIÓN AUTOMÁTICA, DEBIENDO SER EJECUTADA POR EL VALOR TOTAL DE LA MISMA, AL SIMPLE REQUERIMIENTO DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS), ACOMPAÑADA DE LA RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA CORRESPONDIENTE, SIN NECESIDAD DE TRÁMITES PREVIOS AL MISMO. SIN PERJUICIO DE LOS AJUSTES QUE PUDIERAN HABER, SI FUERE EL CASO, QUE SE HARAN CON POSTERIORIDAD A LA ENTREGA DEL VALOR TOTAL. QUEDANDO ENTENDIDO QUE ES NULA CUALQUIER CLÁUSULA QUE CONTRAVENGA LO ANTERIOR. LA PRESENTE TENDRÁ CARÁCTER DE TÍTULO EJECUTIVO Y SU CUMPLIMIENTO SE EXIGIRÁ POR LA VÍA DE APREMIO. SOMETIÉNDOSE EXPRESAMENTE A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL DEPARTAMENTO DE FRANCISCO MORAZÁN.**” A las garantías no deberán adicionarles cláusulas que anulen o limiten la cláusula obligatoria. **SEXTA: ERRORES Y OMISIONES EN LA OFERTA O EN LOS SERVICIOS OBJETOS DE ESTE CONTRATO;** los errores contenidos en la oferta y otros documentos presentados por “EL CONTRATISTA” y que se incorporen al contrato, correrán por cuenta y riesgo de este, independientemente de cualquiera de las garantías mencionadas en este contrato y sin perjuicio de cualquier otro derecho que “EL INSTITUTO”, pueda tener o usar para remediar la falta. **SEXTA: CESION DEL CONTRATO O SUB-CONTRATACION;** Los derechos derivados de este contrato no podrán ser cedidos a terceros. **SEPTIMA: LIQUIDACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS;** El valor de la liquidación por daños y perjuicios será en concepto de multa 0.18% del pago parcial mensual por cada día de atraso en el servicio. Si la demora no justificada diera lugar a que el total cobrado por la multa aquí

establecida ascendiera al diez por ciento (10%) del valor parcial de este contrato “EL INSTITUTO”, podrá considerar la resolución total del contrato y hacer efectiva la garantía de cumplimiento, sin incurrir por esto en ninguna responsabilidad de su parte. “EL INSTITUTO” no pagará bonificación alguna por el cumplimiento del contrato antes de lo previsto.

OCTAVA: RELACIONES LABORALES; “EL CONTRATISTA” asume en forma directa y exclusiva, en su condición de patrono, todas las obligaciones laborales y de seguridad social con el personal que asigne a las labores de entrega del suministro, su asistencia técnica y cualquier otro personal relacionado con el cumplimiento del presente contrato, relevando completamente a “EL INSTITUTO” de toda responsabilidad al respecto, incluso en caso de accidente de trabajo o enfermedad profesional.

NOVENA: MODIFICACIÓN; el presente Contrato podrá ser modificado dentro de los límites previstos en los Artículos 121, 122 y 123 de la Ley de Contratación del Estado, mediante la suscripción de un adendum en las mismas condiciones que el presente contrato.

DECIMA: CAUSAS DE RESOLUCION DEL CONTRATO; el grave o reiterado incumplimiento de las cláusulas convenidas, la falta de constitución de la garantía de cumplimiento del contrato o de las demás garantías a cargo del contratista dentro de los plazos correspondientes, la disolución de la sociedad mercantil contratista, la declaración de quiebra o de suspensión de pagos del contratista, o su comprobada incapacidad financiera, los motivos de interés público o las circunstancias imprevistas calificadas como caso fortuito o fuerza mayor, sobrevinientes a la celebración del contrato, que imposibiliten o agraven desproporcionadamente su ejecución, el incumplimiento de las obligaciones de pago más allá del plazo de cuatro (4) meses, el mutuo acuerdo de las partes, Igual sucederá en caso de recorte presupuestarios de fondos nacionales que se efectúe por razón de la situación económica y financiera del país, la estimación de la percepción de ingresos menores a los gastos proyectados y en caso de necesidades imprevistas o de emergencia, lo anterior en cumplimiento del Artículo 62 del Decreto N°140-2014 que contiene el Presupuesto de Ingresos de La Administración Pública para el año 2015, publicado el 18 de diciembre de 2014, en la Gaceta Diario Oficial de la República, son causas de resolución de este contrato.

DECIMA PRIMERA: FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO; Para los efectos del presente contrato se considera como caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificados a juicio de “EL INSTITUTO”, entre otras: catástrofes provocadas por fenómenos naturales, accidentales, huelgas, guerras, revoluciones, motines, desorden social, naufragio o incendio.

DECIMA SEGUNDA: VIGENCIA DEL CONTRATO; El presente contrato entrará en vigencia a partir de la emisión de la respectiva orden de inicio y terminará por el cumplimiento normal de los servicios contratados, el cual será el día xxxx de xx de 2015.

DECIMA TERCERA: DOCUMENTOS INTEGRANTES DE ESTE CONTRATO; forman parte de este CONTRATO: Los documentos de licitación constituidos por el aviso de licitación, las bases de la Licitación Pública Nacional LPN N°015/2015, incluyendo las aclaraciones a la mismas emitidas por “LA CONTRATANTE” o remitidas por “EL CONTRATISTA”, la oferta técnica revisada, la oferta económica, así como cualquier otro documento que se anexe a este contrato por mutuo acuerdo de las partes.

DECIMA CUARTA: NORMAS SUPLETORIAS APLICABLES; en lo no previsto en el presente contrato, serán aplicables las normas contenidas en la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento, la Ley General de la Administración Pública, la Ley de Procedimiento Administrativo, la Ley Orgánica de Presupuesto y el Presupuesto General de Ingresos y Egresos de la República año 2015 y su Reglamento, demás leyes vigentes en Honduras que guardan relación con los procesos de contratación del Estado. Asimismo, en

cumplimiento del Decreto N°140-2015 que contiene las Disposiciones Generales del Presupuesto General de Ingresos y Egresos de la República y de las Instituciones Descentralizadas, para el año 2015. **DECIMA QUINTA: JURISDICCION Y COMPETENCIA;** para la solución de cualquier situación controvertida derivada de este contrato y que no pudiera arreglarse conciliatoriamente, ambas partes se someten a la jurisdicción y competencia a los Tribunales de Justicia de Francisco Morazán. **DECIMA SEXTA: “CLAUSULA DE INTEGRIDAD.-** Las partes en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 7 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública (LTYAIP) y con la convicción de que evitando las prácticas de corrupción podremos apoyar la consolidación de una cultura de transparencia, equidad y rendición de cuentas en los procesos de contratación y adquisiciones del Estado, para así fortalecer las bases del estado de derecho, nos comprometemos libre y voluntariamente a: 1. Mantener el más alto nivel de conducta ética, moral y de respeto a las leyes de la república, así como los valores: INTEGRIDAD, LEALTAD CONTRACTUAL, EQUIDAD, TOLERANCIA, IMPARCIALIDAD Y DISCRECION CON LA INFORMACION CONFIDENCIAL QUE MANEJAMOS, ABSTENIENDONOS A DAR INFORMACIONES PUBLICAS SOBRE LA MISMA, 2) Asumir una estricta observancia y aplicación de los principios fundamentales bajo los cuales se rigen los procesos de contratación y adquisiciones públicas establecidas en la Ley de Contratación del Estado, tales como transparencia, igualdad y libre competencia; 3) Que durante la ejecución del contrato ninguna persona que actúa debidamente autorizada en nuestro nombre y representación y que ningún empleado o trabajador, socio o asociado, autorizado o no realizará: a) Prácticas corruptivas, entendiendo éstas como aquellas en la que se ofrece dar, recibir, o solicitar directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de la otra parte; b) Prácticas Colusorias: entendiendo estas como aquellas en las que denoten sugieran o demuestren que existen un acuerdo malicioso entre dos o más partes o entre una de las partes, y uno y varios terceros, realizados con el propósito de alcanzar un propósito inadecuado, incluyendo influenciar de forma inapropiada las acciones de la otra parte; 4) Revisar y verificar toda la información que deba ser presentada a través de terceros, a la otra parte para efectos del contrato y dejamos manifestado que durante el proceso de contratación o adquisición causa de este contrato, la información intercambiada fue debidamente revisada y verificada por lo que ambas partes asumen y asumirán la responsabilidad por el suministro de información inconsistente , imprecisa o que no corresponda a la realidad, para efectos de este contrato; 5) Mantener la debida confidencialidad sobre toda la información a que se tenga acceso por razón del contrato, y no proporcionarla ni divulgarla a terceros y a su vez, abstenernos de utilizarla para fines distintos; 6. Aceptar las consecuencias a que hubiere lugar, en caso de declararse el incumplimiento de alguno de los compromisos de esta Cláusula por Tribunal competente, y sin perjuicio de la responsabilidad civil o penal en la que se incurra; 7. Denunciar en forma oportuna ante las autoridades correspondientes cualquier hecho o acto irregular cometido por nuestros empleados o trabajadores, socios o asociados, del cual se tenga un indicio razonable y que pudiese ser constitutivo de responsabilidad civil y/o penal. Lo anterior se extiende a los subcontratistas con los cuales el Contratista o Consultor contrate así como a los socios, asociados, ejecutivos y trabajadores de aquellos. El incumplimiento de cualquiera de los enunciados de esta cláusula dará lugar: a) De parte del Contratista o Consultor: i. A la inhabilitación para contratar con el Estado, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieren deducirsele; ii) A la aplicación al trabajador ejecutivo representante, socio, asociado o

apoderado que haya incumplido esta cláusula de las sanciones o medidas disciplinarias derivados del régimen laboral y, en su caso entablar las acciones legales que correspondan. B. De parte del Contratante: i. A la eliminación definitiva del Contratista o Consultor y a los subcontratistas responsables o que pudiendo hacerlo no denunciaron la irregularidad de su Registro de Proveedores y Contratistas que al efecto llevare para no ser sujeto de elegibilidad futura en procesos de contratación; ii. A la aplicación al empleado o funcionario infractor, de las sanciones que correspondan según el Código de Conducta Ética del Servidor Público, sin perjuicio de exigir la responsabilidad administrativa, civil y/o penal a las que hubiere lugar. En fe de lo anterior, las partes manifiestan la aceptación de los compromisos adoptados en el presente documento bajo el entendido que esta Declaración forma parte integral del Contrato firmado voluntariamente para constancia”.

En fe de lo cual y para constancia, ambas partes suscribimos dos copias originales de este contrato, que consta de xx folios, en la Ciudad de Tegucigalpa, M.D.C., a los ----- días del mes de ----- del año dos mil quince.

Nota: Si así lo considerase el IHSS, éste modelo de contrato podrá ser ajustado al momento de definirse la Adjudicación

Dr. Richard Zablah Asfura
Director Ejecutivo

XXX
Representante Legal

Garantía de Cumplimiento

BANCO

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 _____.

FIRMA AUTORIZADA

DECLARACION JURADA DE LA INSTITUCION GARANTE

(Conforme al Artículo No. 241 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado).

Licitación Pública Nacional LPN/015/2015 para la Contratación de Servicio de Alimentación para los Hospitales del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS).

En representación de “NOMBRE DE ASEGURADORA / BANCO” DECLARO Y JURA que mi representada:

- a) No se encuentra en mora frente a la Administración, incluyendo cualquier organismo del sector público, como consecuencia de la falta de pago de garantías ejecutadas;
- b) No se halla en situación de suspensión de pagos o de liquidación forzosa;
- c) No se encuentra suspendida en la autorización administrativa para el ejercicio de su actividad;
- d) Se obliga de forma solidaria con el garantizado, con renuncia expresa al beneficio de excusión.

Firma y Sello del Representante Legal de la Entidad Garante.