





## **DOCUMENTOS DE LICITACIÓN**

***Emitidos en octubre 2019***

***Para la Contratación de:***

***SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES INTERNOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CIENCIAS FORESTALES Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PARTICIPANTES EN EVENTOS DEL CENTRO INTEGRADO DE CAPACITACIÓN FORESTAL (CICAFOR), PERÍODO 2020***

***Licitación Pública Nacional No. UNACIFOR-008-2019***

***Contratante***

***Universidad Nacional de Ciencias Forestales  
UNACIFOR***

## ***PARTE 1 – PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN***

## Sección I. Instrucciones a los Oferentes

### A. Generalidades

- 1. Alcance de la licitación**
  - 1.1 El Contratante indicado en los **Datos de la Licitación (DDL)** emite estos Documentos de Licitación para la adquisición de los Bienes y Servicios Conexos especificados en Sección VI, Lista de Requisitos.
  - 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, télex) con prueba de recibido;
    - (b) Si el contexto así lo requiere, “singular” significa “plural” y viceversa; y
    - (c) “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 económicos 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, 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 penal en la que se pudiera incurrir conforme al Código Penal.

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:

**4. Oferentes elegibles**

- (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 la

---

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;
- (h) Estar suspendido del Registro de Proveedores y Contratistas o tener vigente sanción de suspensión para participar en procedimientos de contratación administrativa.

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 de Consorcio firmado por todas las partes.

4.3 Los Oferentes deberán proporcionar al Contratante evidencia satisfactoria de su continua elegibilidad, en los términos de la cláusula 13.1 de las IAO, cuando el Contratante razonablemente la solicite.

5.1 Todos los Bienes y Servicios Conexos que hayan de suministrarse de conformidad con el contrato pueden tener su origen en cualquier país

## **5. Elegibilidad de los Bienes y Servicios Conexos**

### ***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 Llamado a Licitación emitido por el Contratante no forma parte de los Documentos de Licitación.
- 6.3 El Contratante no se responsabiliza por la integridad de los Documentos de Licitación y sus enmiendas, de no haber sido obtenidos directamente del Contratante.
- 6.4 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

**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 los Documentos de Licitación deberá comunicarse con el Contratante por escrito a la dirección del Contratante que se suministra en los **DDL**. El Contratante responderá por escrito a todas las solicitudes de aclaración, siempre que dichas solicitudes las reciba el Contratante por lo menos quince (15) días antes de la fecha límite para la presentación de ofertas. El Contratante 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 Contratante.
- 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](http://www.honducompras.gob.hn)).
- 7.3 Si como resultado de las aclaraciones, el Contratante considera necesario enmendar los Documentos de Licitación, deberá hacerlo siguiendo el procedimiento indicado en la Cláusula 8 y Subcláusulas 24.2, de las IAO.

**8. Enmienda a los Documentos de Licitación**

- 8.1 El Contratante 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 todos los que hayan obtenido los documentos de Licitación directamente del Contratante.
- 8.3 Las enmiendas a documentos de licitación se publicarán además en el Sistema de Información de Contratación y



del Estado de Honduras, “HondusCompras”, ([www.honduscompras.gob.hn](http://www.honduscompras.gob.hn)).

- 8.4 El Contratante 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 Contratante 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 Contratante 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 apartes pertinentes estén acompañados de una traducción fidedigna al español. Para efectos de interpretación de la oferta, dicha traducción prevalecerá.

#### **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 o la Declaración de Mantenimiento de la Oferta, si de conformidad con la Cláusula 21 de las IAO 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 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 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 de 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 suministrado en la Sección IV, Formularios de la Oferta. Este formulario deberá ser debidamente llenado sin alterar su forma y no se aceptarán sustitutos.

12.2 El Oferente presentará la Lista de Precios de los Bienes 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 servicios 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 servicio 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, 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](http://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 Contratante la comparación de las ofertas. Esto no limitará de ninguna manera el derecho del Contratante 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 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 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 Llamado a Licitación será por ofertas para contratos individuales (servicios) 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 servicio y al 100% de las cantidades indicadas para cada artículo de un servicio. 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, siempre y cuando las ofertas por todos los servicios sean presentadas y abiertas al mismo tiempo.

- 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 Servicios Conexos**            17.1 No se requiere presentar documentos para establecer elegibilidad de los Bienes y Servicios Conexos.
- 18. Documentos que establecen la conformidad de los Bienes y Servicios Conexos**            18.1 Con el fin de establecer la conformidad de los Bienes y Servicios Conexos, los Oferentes deberán proporcionar como parte de la Oferta evidencia documentada acreditando que los Bienes y 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 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 Servicios.

- 18.3 Los Oferentes también deberán proporcionar una lista detallada que incluya disponibilidad y precios actuales de la materia prima e insumos necesarios para el adecuado y continuo funcionamiento del servicio por período indicado en los **DDL**, a partir del inicio de la utilización de los servicios, por el contratante.
- 18.4 Las normas de fabricación, procesamiento, material y equipo así como las referencias a marcas o números de catálogos que haya incluido el Contratante 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 Contratante, 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 Contratante:
- (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 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 Contratante. Toda oferta con un período de validez menor será rechazada por el Contratante por incumplimiento.
- 20.2 En circunstancias excepcionales y antes de que expire el período de validez de la oferta, el Contratante 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. Un Oferente puede rehusar a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de la Oferta. A los Oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas, con excepción de lo dispuesto en la Subcláusula 20.3 de las IAO.
- 20.3 En el caso de contratos con precio fijo, si la adjudicación se retrasase por un período mayor a cincuenta y seis (56) días a partir del vencimiento del plazo inicial de validez de la oferta, el precio del Contrato será ajustado mediante la aplicación de un factor que será especificado en la solicitud de prórroga. La evaluación de la oferta deberá basarse en el precio cotizado sin tomar en cuenta el ajuste mencionado.

## 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 29.1 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 **2 meses** a partir de la recepción y apertura de las Ofertas, o del período prorrogado, si corresponde, de conformidad con la Cláusula 16.2 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 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 Contratante con anterioridad a la presentación de la Oferta;
  - (c) Ser pagadera con prontitud ante solicitud escrita del Contratante en caso de tener que invocar las condiciones detalladas en la Cláusula 17.5 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 Contratante 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 presentación de la Oferta especificado por el Oferente en la Oferta, salvo lo estipulado en la Subcláusula 16.2 de las IAO; o
  - (b) El Oferente seleccionado no acepta las correcciones al Precio de su Oferta, de conformidad con la Subcláusula 28 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 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 las Ofertas**

23.1 Los Oferentes no podrán enviar sus ofertas por correo, si no entregarlas personalmente en la dirección indicada. Los Oferentes tendrán la opción de presentar sus ofertas electrónicamente cuando así se indique en los **DDL**.

(a) Los Oferentes que presenten sus ofertas 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.

23.2 Los sobres interiores y el sobre exterior deberán:

- (a) Llevar el nombre y la dirección del Oferente;
- (b) Estar dirigidos al Contratante 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 Contratante 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 Contratante en la dirección y no más tarde que la fecha y hora que se indican en los **DDL**.
  - 24.2 El Contratante 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 Contratante 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 Contratante 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 Contratante 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 Contratante 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 fuera 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 Contratante 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 demodificación 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 Contratante 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 Contratante 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 servicio 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, información relacionada con la revisión, evaluación, comparación y post calificación 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 Contratante en la revisión, evaluación, comparación y post calificación 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 Contratante 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 post calificación de las ofertas, el Contratante 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 Contratante. La solicitud de aclaración por el Contratante 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 Contratante 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 Contratante 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 Servicios Conexos especificados en el Contrato; o
- (b) Limita de una manera sustancial, contraria a los Documentos de Licitación, los derechos del Contratante 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 Contratante y el Oferente no podrá ajustarla posteriormente mediante correcciones de las desviaciones, reservas u omisiones significativas.

- 31.1 Si una oferta se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación, el Contratante 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 Contratante 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. Diferencias, errores y omisiones**
- 31.3 A condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de Licitación, el Contratante 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 letras y cifras, prevalecerá el monto expresado en letras a menos que la cantidad expresada en letras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.
- 31.4 Si el Oferente que presentó la oferta evaluada como la más baja no acepta la corrección de los errores, su oferta será rechazada.
- 32. Examen preliminar de las Ofertas**
- 32.1 El Contratante 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 Contratante confirmará que los siguientes documentos e información han sido proporcionados con la oferta. Si cualquiera de estos documentos o información faltara, 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 si corresponde.

- 33. Examen de los Términos y Condiciones; Evaluación Técnica**
- 33.1 El Contratante 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 Contratante 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 Contratante 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 una sola moneda**
- 34.1 Para efectos de evaluación y comparación, el Contratante 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 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 Contratante 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 Contratante 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 Contratante 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.
  - (f) Sistema de evaluación por puntos, es decir mediante criterios objetivos de evaluación. **(ver anexo pág. 33, criterios de evaluación IAO 36.3, d)**
- 36.4 Al evaluar una oferta el Contratante tendrá en cuenta:
- (a) Los impuestos sobre ventas y otros impuestos similares pagaderos en Honduras sobre los bienes 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 Contratante 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 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 servicios, y permitirán que el Contratante adjudique uno o varios servicios a más de un Oferente. La metodología de evaluación para determinar la combinación de los servicios está detallada en la Sección III, Criterios de Evaluación y Calificación.

**37. Comparación de las Ofertas**

37.1 El Contratante comparará todas las ofertas que cumplen sustancialmente para determinar la oferta mejor evaluada, de conformidad con la Cláusula 36 de las IAO.

**38. Post calificación del Oferente**

38.1 El Contratante determinará, a su entera satisfacción, si el Oferente seleccionado como el que ha presentado la oferta mejor evaluada y ha cumplido sustancialmente con los requerimientos y especificaciones técnicas, 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 Contratante procederá a determinar si el Oferente que presentó la siguiente oferta evaluada como la más baja está calificada para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

**39. Derecho del Contratante a aceptar cualquier oferta y a rechazar cualquiera o todas las ofertas**

39.1 El Contratante se reserva el derecho a aceptar o rechazar cualquier oferta, de anular el proceso de licitación 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 Contratante adjudicará el Contrato al Oferente cuya oferta haya sido determinada además del precio mediante criterios objetivos de evaluación y que cumpla sustancialmente con los requisitos de los Documentos de Licitación y que resulte la más ventajosa para los intereses del contratante, siempre y cuando el Contratante determine que el Oferente está calificado para ejecutar el Contrato satisfactoriamente.
- 41. Derecho del Contratante a variar las cantidades en el momento de la adjudicación**
- 41.1 Al momento de adjudicar el Contrato, el Contratante se reserva el derecho a aumentar o disminuir la cantidad de los Bienes 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 Contratante notificará por escrito a todos los Oferentes.
- 42.2 El Contratante publicará en el Sistema de Información de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras, "HonduCompras" ([www.honducompras.gob.hn](http://www.honducompras.gob.hn)), los resultados de la licitación, identificando la oferta y número de servicios 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 Contratante explicaciones de las razones por las cuales sus ofertas no fueron seleccionadas. El Contratante, 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 Inmediatamente después de la notificación de adjudicación, el Contratante enviará al Oferente seleccionado el Contrato y las Condiciones Especiales del Contrato.

- 43.2 El Oferente seleccionado tendrá un plazo de 30 días después de la fecha de recibo del Contrato para firmarlo, fecharlo y devolverlo al Contratante.
- 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 Contratante 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 21.4 de las IAO.

#### **44. Garantía de Cumplimiento del Contrato**

- 44.1 Dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo de la notificación de adjudicación de parte del Contratante, 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 Contratante. El Contratante 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 21.4 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 bases suficientes para anular la adjudicación del contrato y hacer efectiva la Garantía de Mantenimiento de la Oferta. En tal caso, el Contratante 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 Contratante 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 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	<b>El Contratante es:</b> Universidad Nacional de Ciencias Forestales <b>UNACIFOR</b>
IAO 1.1	<b>El nombre y número de identificación de la LPN es:</b> Licitación Pública Nacional No. UNACIFOR-008-2019, Para la Contratación de Servicios de Alimentación a Estudiantes Internos en la Universidad Nacional de Ciencias Forestales y Servicio de Alimentación para Eventos del Centro Integrado de Capacitación CICAFOR, Período 2020.
	B. Contenido de los Documentos de Licitación
IAO 7.1	<b>Para aclaraciones de los pliegos, la dirección del Contratante es:</b> <b>Atención:</b> Lic. Karla Pineda, Vicerrectora Administrativa Lic. Keiry Gómez, Asistente de Vicerrectoría Administrativa <b>Dirección:</b> Edificio Dr. José Flores Rodas <b>Ciudad:</b> Siguatepeque <b>País:</b> Honduras <b>Teléfono:</b> 2720-2300 Ext. 131-133 <b>Dirección de correo electrónico:</b> <a href="mailto:k.pineda@unacifor.edu.hn">k.pineda@unacifor.edu.hn</a> <a href="mailto:k.gomez@unacifor.edu.hn">k.gomez@unacifor.edu.hn</a> [Las respuestas aclaratorias deberán ser enviadas a todos los que obtuvieron de manera oficial los documentos de licitación y potenciales oferentes al menos 5 días calendario antes de la fecha fijada para recepción de ofertas]

	<b>C. Preparación de las Ofertas</b>
IAO 11.1(h)	<p><b><i>Los oferentes deberán presentar los siguientes documentos adicionales a los descritos en las IAO 11.1 (h) con su oferta:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Formulario de oferta y lista de precios que incluya los costos directos e indirectos y el margen de utilidad.</li> <li>2. Garantía de mantenimiento de oferta, correspondiente por lo menos al 2% del valor total de la oferta.</li> <li>3. <b>Estados Financieros (Balance General, Estado de Resultados) debidamente auditados por una firma Auditora independiente, con cifras al 30 de diciembre de 2018 y Estados Financieros actualizados al 30 de septiembre de 2019. De presentarse en fotocopias, estos deberán entregarse debidamente autenticados por notario.</b></li> <li>4. Constancias que acrediten experiencia en la realización de trabajos similares con instituciones del sector público y/o privado. Las mismas deberán especificar el tipo, calidad y el período de los servicios recibidos (mínimo tres (3) clientes recientes).</li> <li>5. Presentar listado del equipo de cocina a utilizar para brindar el servicio (estufas industriales, hornos industriales, freidoras,) con evidencia de propiedad (facturas de compra) o alquiler (copia de contratos), listado de personal técnico que trabajará para el cumplimiento del contrato.</li> <li>6. Declaración jurada debidamente autenticada por notario tanto de la empresa como de su representante legal, de no estar comprendido en ninguna de las prohibiciones a que se refieren los artículos números 15 y 16, de la Ley de Contratación del Estado, en atención a lo que establece el artículo de la mencionada Ley.</li> <li>7. Declaración Jurada de no estar comprendidos en los Art. 3 y 4 de la Ley Contra el delito de Lavado de Activos.</li> <li>8. Declaración Jurada, garantizando la calidad de los bienes y servicios objeto de este proceso de licitación.</li> <li>9. Fotocopia del Testimonio de la Escritura de Constitución de Sociedad o Comerciante Individual y sus reformas, debidamente inscritas en el Registro de la Propiedad. (debidamente Autenticada).</li> <li>10. Poder del representante legal de la Empresa, debidamente inscrito.</li> <li>11. Constancia de estar inscritos como Proveedores y Contratistas del Estado, en la Oficina Normativa de Contrataciones y Adquisiciones del Estado (ONCAE).</li> <li>12. Constancia de inscripción extendida por la Cámara de Comercio de su domicilio.</li> </ol>

IAO 11.1(h)	<p>13. <i>Documentos personales del Representante Legal de la Empresa (RTN Numérico, Tarjeta de Identidad y Solvencia Municipal).</i></p> <p>14. <i>Constancia extendida por la Procuraduría General de la República, a favor de la Empresa de no tener juicios pendientes con el Estado.</i></p> <p>15. <i>Constancia del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS) de estar inscrito en el mismo.</i></p> <p>16. <i>Constancia de solvencia de sus contribuciones patronales al IHSS.</i></p> <p>17. <i>Constancia de Licencia Sanitaria extendida por la Secretaría de Salud.</i></p> <p>18. <i>Constancia de solvencia Fiscal Electrónica que para tal efecto extienda el Servicio de Administración de Rentas (SAR), dentro de los treinta días calendarios previos a la fecha de apertura de la Licitación.</i></p> <p>19. <i>Constancias de líneas de crédito de Instituciones financieras por un monto igual o superior al 30% del valor de la oferta.</i></p> <p>20. <i>Constancia del Instituto Hondureño de Formación Profesional (INFOP) de encontrarse inscrito en este.</i></p> <p>21. <i>Constancia de solvencia de sus contribuciones patronales al INFOP.</i></p> <p>22. <i>Presentar copia de comprobante de liquidación de los derechos laborales de sus empleados del año anterior (2018).</i></p> <p><b><i>Toda fotocopia deberá ser autenticada y foliada. Las constancias deberán estar vigentes al momento de presentar las ofertas. Toda la información es de presentación obligatoria.</i></b></p>
IAO 11.1(h)	<b><i>Toda fotocopia deberá ser autenticada. Las constancias deberán estar vigentes al momento de presentar las ofertas.</i></b>
IAO 13.1	<b>"No se" considerarán ofertas alternativas.</b>
IAO 14.5	La edición de Incoterms/ No aplica para esta Licitación.
IAO 14.5 (i)	El lugar de destino convenido es: <b>Universidad Nacional de Ciencias Forestales (UNACIFOR), Barrio Las Américas, Carretera CA-5, Frente a Texaco Cruz Siguatepeque.</b>
IAO 14.7	<p>Los precios cotizados para el servicio deberán corresponder a un 100 % de las cantidades especificadas.</p> <p>Por lo tanto, se adjudicará un solo Contrato a un solo oferente por el servicio completo.</p>
IAO 15.1	El Oferente cotizará en Lempiras y no podrá cotizar el precio de su oferta en cualquier moneda plenamente convertible.
IAO 18.3	No aplica.

<b>IAO 20.1</b>	El plazo de validez de la oferta será de <b>2 meses</b> a partir de la recepción y apertura de las Ofertas o del periodo prorrogado, si corresponde.
<b>IAO 21.2</b>	La Garantía de la Oferta será del dos por ciento (2%) del monto de la oferta. La Garantía deberá permanecer valida durante <b>2 meses</b> a partir de la recepción y apertura de las Ofertas.
<b>IAO 22.1</b>	Además de la oferta original foliada, el número de copias es: <b>DOS</b>
	<b>D. Presentación y Apertura de Ofertas</b>
<b>IAO 23.1</b>	<i>Los Oferentes <b>NO</b> podrán presentar Ofertas electrónicamente.</i>
<b>IAO 23.1 (b)</b>	No Aplica.
<b>IAO 23.2 (c)</b>	Los sobres interiores y exteriores deberán llevar las siguientes leyendas adicionales de identificación:  <b>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. UNACIFOR-008-2019</b>  Recepción y apertura el lunes <b>02 de diciembre de 2019 a las 11:00 a.m.</b>
<b>IAO 24.1</b>	<b>Para propósitos de la presentación de las ofertas</b> , la dirección del Contratante es:  Atención: <b>Dr. Emilio Gabriel Esbeih Castellanos</b> Dirección: <b>Sala de Computo, Edificio de Informática</b> Ciudad: <b>Siguatepeque</b>  <b>La fecha límite para la recepción y apertura de las ofertas es:</b> Fecha: <b>lunes 02 de diciembre de 2019.</b> Hora: <b>11:00 a.m.</b>
<b>IAO 27.1</b>	<b>La recepción y apertura de las ofertas tendrá lugar en:</b> Dirección: <b>Universidad Nacional de Ciencias Forestales</b> Lugar: <b>Sala de Computo Edificio de Informática</b> Fecha: <b>lunes 02 de diciembre de 2019.</b> Hora: <b>11:00 a.m.</b>

	<b>E. Evaluación y Comparación de las Ofertas</b>
<b>IAO 36.1</b>	<p>Se procederá al análisis, evaluación y adjudicación, siempre que se haya recibido como mínimo una (1) oferta, sin embargo, aun cumpliendo con lo establecido, la Universidad Nacional de Ciencias Forestales no se obliga a adjudicar el contrato de servicios si así conviene a sus intereses.</p> <p>En caso de no presentarse ninguna oferta, la licitación se declarará desierta.</p>
<b>IAO 36.3 (d)</b>	Se considerarán ajustes de acuerdo con el sistema de evaluación por puntos utilizado en esta licitación.
<b>IAO 36.6</b>	<p>Los Oferentes <i>no podrán</i> cotizar precios separados.</p> <p>Único servicio.</p>
	<b>F. Adjudicación del Contrato</b>
<b>IAO 41.1</b>	<i>No aplica.</i>

## **Sección III. Criterios de Evaluación y Calificación**

**3.1 BASADOS EN EL ARTÍCULO 52 DE LA LEY DE CONTRATACIÓN DEL ESTADO Y ART. 126 DE SU REGLAMENTO.** Las ofertas serán analizadas dentro del tiempo de validez de la misma por la Comisión Evaluadora la cual estará integrada por personal de la Universidad Nacional de Ciencias Forestales.

Dicha Comisión Evaluadora procederá al análisis de las ofertas mediante el procedimiento de “*criterios objetivos de evaluación*”, mediante el instrumento denominado Sistema de Puntos”, así mismo, revisará la documentación presentada (legal y técnica) a fin de determinar el cumplimiento de los requisitos y exigencias establecidas en este Pliego de Condiciones. Si en esta etapa se encontrare que algún licitante omitió la presentación de documentos o información considerada como **subsanable** se le otorgaran 5 días hábiles para que la presente.

El sistema de puntos incluye, a). aspectos técnicos, así, las ofertas serán objeto de análisis por parte de la comisión nombrada por la UNACIFOR, a efecto de que verifique el cumplimiento por parte de los oferentes de todas las condiciones, especificaciones y requerimientos técnicos obligatorios establecidos en los Pliego de Condiciones, b) los aspectos financieros, se evaluará la factibilidad financiera del ofertante y además que cumpla con todas las condiciones, especificaciones y requerimientos técnicos obligatorios del servicio ofertado, según lo establecido en éste Pliego de Condiciones. El sistema de puntos incluye otros factores que se establecen en la sección **XII**.

La Comisión Evaluadora observando lo previsto en el **Artículo 127 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado** podrá pedir aclaraciones por escrito a cualquier licitante sobre aspectos de su oferta, sin modificar los aspectos sustanciales (designación de licitantes, precio ofrecido, plazo de validez de la oferta, plazo de entrega, Garantía de Mantenimiento de oferta incluyendo su monto, vigencia y tipo).

En el sistema de evaluación de las ofertas se utilizará mecanismos de puntos o porcentajes, por lo cual, la evaluación se dará en términos del puntaje más alto.



### **3.2 LICITACIÓN DESIERTA O FRACASADA (ARTÍCULOS 57 DE LA LEY DE CONTRATACIÓN DEL ESTADO Y 172 DE SU REGLAMENTO).**

La UNACIFOR se reserva el derecho de declarar “Desierta” esta Licitación cuando no se presente ofertas o no se presenten el número mínimo de participantes requeridos en este Pliego de Condiciones o declararla “Fracasada” cuando ninguna de las ofertas satisfaga el objeto de las especificaciones o cuando sea evidente que ha habido falta de competencia y/o colusión, sin que para ello incurra en ninguna responsabilidad con los licitantes.

**La UNACIFOR se reserva el derecho de declarar fracasada esta licitación cuando los precios de los servicios ofertados por los licitantes, sean considerablemente superiores al presupuesto estimado por LA UNACIFOR para tal fin, sin que para ello incurra en alguna responsabilidad para con los licitantes.** Así como anular el proceso antes de la fecha programada para la recepción y apertura de las ofertas, sin incurrir en responsabilidad con los licitantes, debiendo en cualquiera de los casos anteriores iniciar una nueva licitación.

### **3.3 ADJUDICACIÓN POR CRITERIOS OBJETIVOS DE EVALUACIÓN**

La adjudicación de la licitación se hará mediante resolución que emita La Universidad Nacional de Ciencias Forestales, UNACIFOR a través del órgano competente, al licitante que cumpla con cada uno de los factores establecidos en el sistema de puntos y que después del análisis realizado por la comisión evaluadora resulte la oferta más ventajosa para los intereses de la UNACIFOR, observando lo previsto en el Artículo 52 de la ley de Contratación del Estado, en relación con los Artículos 135, 136, 139 y 142 de su Reglamento que incluye la notificación respectiva a todos los participantes.- La Licitación se adjudicará dentro del plazo de vigencia de las ofertas.

## Sección XII: Sistema de Evaluación por Puntos (IAO 36.3 (d))

Los criterios que se van a considerar para evaluar la oferta que cumple con todos los requisitos y exigencias dispuestas en las bases de licitación, según Sección XII. Sistema de evaluación por puntos de las bases de licitación, los puntajes y ponderaciones que se van a tomar en cuenta. Las ofertas deben cumplir con los requerimientos en relación con la información solicitada, el precio de la oferta debe ser competitivo, razonable y compatibles a los valores de mercado evitándose el desbalance en los citados precios por su disminución especulativa en unos casos y su incremento en otros; es entendido que la UNACIFOR adjudicará bajo criterios objetivos de evaluación, considerando además del precio otros criterios objetivos, de manera que el oferente que resulte con la mejor evaluación será el adjudicatario, previa reserva presupuestaria, por esta razón se estará analizando la presentación de las ofertas con los siguientes factores:

No.	Capacidad Económica, Capacidad Técnica y Capacidad Administrativa Criterios de Evaluación	%
<b>I</b>	<b>Criterios Económicos:</b>	
<b>1.1</b>	<b>Precio</b>	<b>30</b>
<b>1.1.1.</b>	Ofertas con un precio igual al Presupuesto Base o con una diferencia menor al 5% por debajo del mismo. <b>30pts</b>	
<b>1.1.2.</b>	Ofertas con una diferencia en el Precio entre el 5% y el 10% por debajo del Presupuesto Base. <b>20pts</b>	
<b>1.1.3.</b>	Ofertas con diferencia en Precio entre el 10% y el 15% por debajo del Presupuesto Base. <b>10pts</b>	
<b>1.1.4</b>	Ofertas con una diferencia en precio mayor al 15% por debajo del Presupuesto Base y oferta sustancialmente superior al Presupuesto Base <b>0pts</b>	
<b>II</b>	<b>Criterios Administrativos:</b>	
<b>2.1.</b>	<b>Capacidad Financiera <sup>1</sup></b>	<b>30</b>
<b>2.2.1</b>	Razón Corriente o Liquidez <b>10pts <sup>2</sup></b>	
<b>2.5.2</b>	Razón de Deuda <b>10pts <sup>3</sup></b>	
<b>2.5.3</b>	Capital de Trabajo <b>410pts <sup>4</sup></b>	
<b>III</b>	<b>Especialistas mínimos requeridos para el proyecto</b>	<b>35</b>
<b>3.1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Técnico en Alimentación</b> con al menos <b>3</b> años de experiencia, acreditada por medio de constancias emitidas por empresas en donde haya laborado (presentar el Currículum) <b>15 pts.</b></li> <li><b>3</b> años de experiencia, acreditada por medio de constancias emitidas por empresas en donde haya laborado (presentar el Currículum) <b>5 pts.</b></li> </ul>	

<sup>1</sup> Se evaluarán de acuerdo a las escalas establecidas en los lineamientos para el análisis de las razones financieras

<sup>2</sup> Razón Corriente =  $\frac{\text{Activos corrientes}}{\text{Pasivos corrientes}} = x$  veces

<sup>3</sup> Razón de Deuda =  $\frac{\text{Pasivos Totales} \times 100}{\text{Activos Totales}} = x$  %

<sup>4</sup> Capital de Trabajo = Activos Corrientes - Pasivos Corrientes

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Chef</u></b> con al menos <b>3</b> años de experiencia, acreditada por medio de constancias emitidas por empresas en donde haya laborado (presentar el Currículo) <b>15 pts.</b> 2 años de experiencia, acreditada por medio de constancias emitidas por empresas en donde haya laborado (presentar el Currículo) <b>5 pts.</b></li> <li>• <b><u>Asistentes de Cocina</u></b> con al menos <b>2</b> años de experiencia, acreditada por medio de constancias emitidas por empresas en donde hayan laborado (presentar el currículum) <b>5 pts.</b> 1 año de experiencia, acreditada por medio de constancias emitidas por empresas en donde haya laborado (presentar el Currículo) <b>2 pts.</b></li> </ul>	
<b>IV</b>	<b>Otros Criterios</b>	<b>5</b>
<b>4.1</b>	Presenta listado del equipo de cocina mínimo a utilizar para brindar el servicio (estufas industriales, hornos industriales, freidoras, con evidencia de propiedad (facturas de compra) o alquiler (copia de contratos) <b>5 pts.</b> No las presenta <b>0 pts.</b>	
	<b>Total de la puntuación</b>	<b>100</b>

## Lineamientos para el Análisis de las Razones Financieras

A. Razón Corriente AC/PC		
ESCALA	PUNTAJE	PONDERACION
0.00 - 0.50 veces	2.50	
0.51 – 1.00 veces	5	
1.01 - 1.50 veces	7.50	
1.51-2.00 veces o más	10	
B. Razón de deuda PT/AT		
ESCALA	PUNTAJE	PONDERACION
0.01%-10.00%	10	
10-01%-20-00%	9	
20-01%-30.00%	8	
30-01%-40.00%	7	
40-01%-50.00%	6	
50-01%-60.00%	5	
60-01%-70.00%	4	
70-01%-80.00%	3	
80-01%-90.00%	2	
90-01% en adelante	1	
C. Capital de Trabajo AC-PC		
ESCALA	PUNTAJE	PONDERACION
0.00 – 600,000.00	1.67	
600,000.01 – 1,200,000.00	3.34	
1,200,000.01 – 1,600,000.00	5.01	
1,600,000.01 – 2,200,000.00	6.68	
2,200,000.01 – 2,600,000.00	8.35	
2,600,000.01 en adelante	10	

**2. Contratos Múltiples (IAO 36.6)**  
**NO APLICA.**

**3. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 38.2)**  
**NO APLICA.**

**4. Margen de Preferencia Nacional (IAO 35.1)**  
**NO APLICA.**

## **Sección IV. Formularios de la Oferta**

1. Formulario de Información sobre el Oferente
2. Formulario de Presentación de la Oferta
3. Declaración Jurada sobre Prohibiciones o Inhabilidades
4. Formulario de Lista de Precios
5. Garantía de Mantenimiento de Oferta
6. Autorización del Fabricante

## 1. Formulario de Información sobre el Oferente

[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 [indicar el nombre jurídico del Oferente]
2. Si se trata de un Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: [indicar el nombre jurídico de cada miembro del Consorcio]
3. País donde está constituido o incorporado el Oferente en la actualidad o País donde intenta constituirse o incorporarse [indicar el país de ciudadanía del Oferente en la actualidad o país donde intenta constituirse o incorporarse]
4. Año de constitución o incorporación del Oferente: [indicar el año de constitución o incorporación del Oferente]
5. Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado: [indicar la Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado]
6. Información del Representante autorizado del Oferente: Nombre: [indicar el nombre del representante autorizado] Dirección: [indicar la dirección del representante autorizado] Números de teléfono y facsímil: [indicar los números de teléfono y facsímil del representante autorizado] Dirección de correo electrónico: [indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]
7. Se adjuntan copias de los documentos originales de: [marcar la(s) casilla(s) de los documentos originales adjuntos] ↑ Estatutos de la Sociedad de la empresa indicada en el párrafo 1 anterior, y de conformidad con las Subcláusulas 4.1 y 4.2 de las IAO. ↑ 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. ↑ Si se trata de un ente gubernamental Hondureño, documentación que acredite su autonomía jurídica y financiera y el cumplimiento con las leyes comerciales, de conformidad con la Subcláusula 4.4 de las IAO.

## 2. 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]*

Llamado a Licitación No.: *[indicar el No. del Llamado]*

Alternativa No. *[Indicar el número de identificación si esta es una oferta alternativa]*

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

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

- (a) Hemos examinado y no hallamos objeción alguna a los documentos de licitación, incluso sus Enmiendas Nos. *[indicar el número y la fecha de emisión de cada Enmienda]*;
- (b) Ofrecemos proveer los siguientes Bienes 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 servicios conexos]*;
- (c) El precio total de nuestra Oferta, excluyendo cualquier descuento ofrecido en el rubro (d) a continuación es: *[indicar el precio total de la oferta en palabras y en cifras, indicando las diferentes cifras en las monedas respectivas]*;
- (d) Los descuentos ofrecidos y la metodología para su aplicación son:  
**Descuentos.** Si nuestra oferta es aceptada, los siguientes descuentos serán aplicables: *[detallar cada descuento ofrecido y el artículo específico en la Lista de Bienes al que aplica el descuento]*.

**Metodología y Aplicación de los Descuentos.** Los descuentos se aplicarán de acuerdo a la siguiente metodología: *[Detallar la metodología que se aplicará a los descuentos]*;

- (e) Nuestra oferta se mantendrá vigente por el período establecido en 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;
- (f) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad con la Cláusula 44 de las IAO y Cláusula 17 de las CGC;

- (g) La nacionalidad del oferente es: *[indicar la nacionalidad del Oferente, incluso la de todos los miembros que comprende el Oferente, si el Oferente es un Consorcio]*
- (h) No tenemos conflicto de intereses de conformidad con la Cláusula 4 de las IAO;
- (i) 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;
- (j) 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”.)

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

Firma: *[indicar el nombre completo de la persona cuyo nombre y calidad se indican]* 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]*



### 3. Declaración Jurada sobre Prohibiciones o Inhabilidades

Yo \_\_\_\_\_, mayor de edad, de estado civil \_\_\_\_\_, de nacionalidad \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_ y con Tarjeta de Identidad/pasaporte No. \_\_\_\_\_ actuando en mi condición de representante legal de

(Indicar el Nombre de la Empresa Oferente / En caso de Consorcio indicar al Consorcio y a las empresas que lo integran)

\_\_\_\_\_, por la presente HAGO DECLARACIÓN JURADA: Que ni mi persona ni mi representada se encuentran comprendidos en ninguna de las prohibiciones o inhabilidades a que se refieren los artículos 15 y 16 de la Ley de Contratación del Estado, que a continuación se transcriben:

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

1) Haber sido condenados mediante sentencia firme por delitos contra la propiedad, delitos contra la fe pública, cohecho, enriquecimiento ilícito, negociaciones incompatibles con el ejercicio de funciones públicas, malversación de caudales públicos o contrabando y defraudación fiscal, mientras subsista la condena. Esta prohibición también es aplicable a las sociedades mercantiles u otras personas jurídicas cuyos administradores o representantes se encuentran en situaciones similares por actuaciones a nombre o en beneficio de las mismas;

2) DEROGADO;

3) Haber sido declarado en quiebra o en concurso de acreedores, mientras no fueren rehabilitados;

4) Ser funcionarios o empleados, con o sin remuneración, al servicio de los Poderes del Estado o de cualquier institución descentralizada, municipalidad u organismo que se financie con fondos públicos, sin perjuicio de lo previsto en el Artículo 258 de la Constitución de la República;

5) Haber dado lugar, por causa de la que hubiere sido declarado culpable, a la resolución firme de cualquier contrato celebrado con la Administración o a la suspensión temporal en el Registro de Proveedores y Contratistas en tanto dure la sanción. En el primer caso, la prohibición de contratar tendrá una duración de dos (2) años, excepto en aquellos casos en que haya sido objeto de resolución en sus contratos en dos ocasiones, en cuyo caso la prohibición de contratar será definitiva;

6) Ser cónyuge, persona vinculada por unión de hecho o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de cualquiera de los funcionarios o empleados bajo cuya responsabilidad esté la precalificación de las empresas, la evaluación de las propuestas, la adjudicación o la firma del contrato;

7) Tratarse de sociedades mercantiles en cuyo capital social participen funcionarios o empleados públicos que tuvieren influencia por razón de sus cargos o participaren directa o indirectamente en cualquier etapa de los procedimientos de selección de contratistas. Esta prohibición se aplica también a las compañías que cuenten con socios que sean cónyuges, personas vinculadas por unión de hecho o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de los funcionarios o empleados a que se refiere el numeral anterior, o aquellas en las que desempeñen, puestos de dirección o de representación personas con esos mismos grados de relación o de parentesco; y,

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

ARTÍCULO 16.- Funcionarios cubiertos por la inhabilidad. Para los fines del numeral 7) del Artículo anterior, se incluyen el Presidente de la República y los Designados a la Presidencia, los Secretarios y Subsecretarios de Estado, los Directores Generales o Funcionarios de igual rango de las Secretarías de Estado, los Diputados al Congreso Nacional, los Magistrados de la Corte Suprema de Justicia, los miembros del Tribunal Nacional de Elecciones, el Procurador y Subprocurador General de la República, el Contralor y Subcontralor General de la República, el Director y Subdirector General Probidad Administrativa, 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: \_\_\_\_\_

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

#### 4. 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 servicios en la columna 1 de la Lista de Precios deberá coincidir con la Lista de Bienes y Servicios Conexos detallada por el Contratante en los Requisitos de los Bienes y Servicios.]*

LPN No: \_\_\_\_\_

##### Oferta para alimentación de estudiantes:

Descripción del Servicio	Cantidad	Precio Unitario	Impuesto sobre venta	Precio Unitario + ISV	Precio Total por cada Servicio
Desayuno	42,300				
Almuerzo	27,300				
Almuerzos de campo	15,000				
Cenas	42,300				
<b>Sub-Total de la oferta para alimentación de estudiantes</b>					_____

**Oferta para los servicios de alimentación en CICAFOR:**

Descripción del Servicio	Cantidad	Precio Unitario	Impuesto sobre venta	Precio Unitario + ISV	Precio Total por cada Servicio
Desayuno	2,000				
Almuerzo	4,000				
Cenas	2,000				
<b>Sub-Total de la oferta para los servicios de alimentación en CICAFOR</b>					_____

TOTAL OFERTA L. \_\_\_\_\_ (Alimentación de los estudiantes y CICAFOR)

Nombre del Oferente *[indicar el nombre completo del Oferente]*

Nombre y Firma del Oferente *[firma de la persona que firma la Oferta]*

Fecha *[Indicar Fecha]*

5. **FORMATO GARANTIA MANTENIMIENTO DE OFERTA**  
**NOMBRE DE ASEGURADORA / BANCO**

**GARANTIA / FIANZA**  
**DE MANTENIMIENTO DE OFERTA N.º** \_\_\_\_\_

**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:** \_\_\_\_\_

**CLAUSULA OBLIGATORIA:** LA PRESENTE GARANTIA SERA EJECUTADA POR EL VALOR TOTAL DE LA MISMA, A SIMPLE REQUERIMIENTO DEL (BENEFICIARIO) ACOMPAÑADA DE UNA RESOLUCION FIRME DE INCUMPLIMIENTO, SIN NINGUN OTRO REQUISITO.

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 \_\_\_\_\_.

**FIRMA AUTORIZADA**

**6. Autorización del Fabricante**

***No aplica***

**Sección V. Países Elegibles**

***No aplica***

## **Sección VI. Lista de Requisitos**

### **1. Especificaciones Técnicas**

#### **1.1 FACULTAD DE LA UNACIFOR:**

La UNACIFOR está facultada para realizar inspecciones a las instalaciones de las empresas oferentes para verificar la existencia y capacidad de las mismas, conforme a la Ley de Contratación del Estado, Artículo 89 Inspección y las aplicables al reglamento de la misma Ley.

#### **1.2 ESPECIFICACIONES / HORARIO / MENÚ:**

1. El contratista se obliga a prestar los servicios de alimentación (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) a estudiantes en la cantidad y calidad estipuladas por la UNACIFOR, los almuerzos de campo deberán ser empacados para llevar, los mismos serán solicitados por el departamento de Bienestar Estudiantil con dos días de anticipación.
2. El menú alimenticio establecido debe respetarse en su cumplimiento de cantidad y calidad, pudiendo la UNACIFOR solicitar cambios en el menú mediante una solicitud formal ante el proveedor previo a la evaluación de un técnico especializado en alimentos.
3. El contratista, no percibirá ningún valor de parte de UNACIFOR, cuando de acuerdo con su programa de actividades, conceda permiso al alumnado, en fechas tales como Semana Santa, Fiestas Patrias, Permisos especiales de salida y demás que estipule el calendario Académico de la universidad. Sin embargo, el contratista será oportunamente informado en caso de que algunos estudiantes deban permanecer en la Universidad en estos periodos de permiso.
4. **El número proyectado de tiempos de comida servidos para el año 2020, incluyendo estudiantes y eventos CICAFOR será:**
  - **44,300 desayunos,**
  - **46,300 almuerzos (incluyen 15,000 almuerzos de campo)**
  - **44,300 cenas**

Haciendo un total de **134,900 tiempos**, los cuales servirán para el establecimiento de las ofertas y sus garantías. Los estudiantes permanecerán en la Universidad aproximadamente hasta el **18 de diciembre de 2020 y los eventos de CICAFOR aproximadamente hasta la segunda quincena de diciembre 2019.**

5. Los servicios de alimentación estarán sujetos a las inspecciones que regularmente realizará El Contratante a través de la Comisión integrada para tal

fin y de lo cual se deberá dejar constancia de lo actuado, debiendo atender el Contratista las observaciones sugeridas.

6. El contratista adjudicado habrá de proporcionarse a su costo y riesgo el equipo industrial para cocinar (estufas industriales, freidores, freezer, y calentadores móviles etc.) Detallando un listado del equipo industrial a utilizar.
7. El contratista recibirá bajo inventario y se compromete a cuidar el mobiliario propiedad de la UNACIFOR, haciéndose responsable del mismo en caso de extravío, cuando se tenga que reparar equipo, el costo correrá por cuenta del contratista.
8. En caso de que los equipos sufran desperfectos, el contratista se suplirá por sus propios medios el equipo que fuere necesario a fin de no interrumpir la prestación del servicio.
9. UNACIFOR prestará al contratista los servicios y con los precios mensuales siguientes:
  - a) Energía eléctrica pagadera en base al consumo determinado por el medidor respectivo y en base a la tarifa cobrada por la ENEE/EEH.
  - b) Agua potable mediante una cuota fija de **L. 1,000.00 (Mil Lempiras Exactos)** mensuales hasta la instalación del medidor respectivo.
  - c) Arrendamiento de instalaciones del comedor estudiantil y CICAFOR con un valor de L. 9,000.00 (NUEVE MIL LEMPIRAS EXACTOS) Mensuales.
  - d) En periodo de falta de los servicios consignados en los incisos “a” y “b” el contratista buscará los medios apropiados, para suplirse y mantener así el servicio normal de alimentación.
10. El control de entrega de alimentación a cada alumno se hará por medio de reporte de marcar la huella digital o mediante boletería impresa con el nombre y tiempo de comida por cada estudiante, los cuales se deberán adjuntar al momento de presentar el reporte mensual para su respectivo cobro. Actividades que serán realizadas en conjunto por el proveedor y representante de UNACIFOR.

11. El horario de alimentación de los estudiantes año 2020 es:

LUNES A VIERNES	SABADO	DOMINGOS Y FERIADOS OFICIALES
DESAYUNO: 5.30 A.M. - 6:30. A.M.	DESAYUNO: 6:00 A.M. - 6:45. A.M.	DESAYUNO: 7:30 A.M. - 8:30 A.M.



ALMUERZO: 11:55 A.M. - 12: 45 P.M.	ALMUERZO: 12: M. - 12:45 P.M.	ALMUERZO: 12:00 M. - 12:45 P.M.
CENA: 5:45 P.M. - 6:45 P.M.	CENA: 5:30 P.M. - 6:30 P.M.	CENA: 5:30 P.M. - 6:30 P.M.

12. Las especificaciones técnicas para proponer el menú para el servicio de alimentación a los estudiantes para el período 2020 se adjunta en el anexo No. 1, no obstante, este menú estará sujeto a cambios de acuerdo con las recomendaciones brindadas por el especialista en nutrición de la UNACIFOR. Por lo que el adjudicatario deberá observar esta disposición en el sentido, que el menú adjunto a este pliego de condiciones contiene las porciones y requerimientos básicos. Sin embargo, estos podrán variar según las necesidades de la UNACIFOR y sin modificar el precio ofertado en la presente licitación.
13. Las especificaciones técnicas para el servicio de alimentación en CICAFOR para el período 2020 se adjunta en el anexo No. 2, es importante destacar que el Menú de CICAFOR estará sujeto a cambios de acuerdo con lo requerido por el cliente que solicite la Capacitación a UNACIFOR, también en ocasiones el cliente puede solicitar un Menú de Meriendas para la mañana y tarde.
14. La alimentación solicitada por CICAFOR deberá servirse en el comedor de CICAFOR a la mesa y la empresa debe contratar al menos 2 empleados que estén contratados para atender los eventos e igual limpien el lugar, la limpieza deberá ser asumida por la empresa tanto de CICAFOR como del Comedor Estudiantil.
15. En CICAFOR, dado que el servicio es para un cliente diferenciado se deberá colocar mantelería, cortinas y mantener el comedor limpio, ordenado y decorado.
16. Los días de práctica para los alumnos (miércoles, jueves y viernes) el contratista será informado con dos días de anticipación si el almuerzo habrá de ser preparado para llevar al campo (adecuadamente empacados en recipientes de plástico que los estudiantes deben retornar al comedor con sus nombres con el objeto de no contaminar y alimentación adecuada para comer en el campo) así como la hora a la que el Contratista deberá tenerlos listos, caso contrario, el almuerzo se servirá en forma normal en el comedor de la UNACIFOR.

### **1.3 FUERZA DE TRABAJO:**

1. El adjudicatario se compromete a contratar un chef para la preparación de los alimentos procurando mantener la calidad de los mismos, así como contratar al personal de cocina necesario, a fin de agilizar la preparación y servicio de los alimentos en forma ordenada, higiénica y en el tiempo estipulado.  
**(IMPORTANTE)**

2. El adjudicatario se compromete a observar las más estrictas medidas de higiene y cuidado en la preparación y servicio de los alimentos. **(IMPORTANTE)**
3. El adjudicatario deberá fumigar dos (2) veces al año en toda el área, aseo del comedor, cocina, áreas verdes alrededor e inmediatas al edificio del comedor. **(IMPORTANTE)**
4. El adjudicatario suministrará uniformes de color blanco a sus empleados(as) (ropa, delantal y redcecilla), zapatos cerrados. **(IMPORTANTE)**
5. El adjudicatario se compromete pagar el salario mínimo del personal que sub-contrate para garantizar un buen servicio y de acuerdo con los requerimientos de la Universidad. **(IMPORTANTE)**
6. El adjudicatario será responsable con sus trabajadores por los derechos establecidos en el Código del Trabajo y demás Leyes de Seguridad Social. **(IMPORTANTE), en caso de comprobarse el incumplimiento será causal para rescindir el contrato.**
7. El adjudicatario deberá presentar a la UNACIFOR, al iniciar operaciones, los resultados de los exámenes de VDRL, General de Heces, Hepatitis y pulmones tanto suyos como de todo el personal que sub-contrate. **(IMPORTANTE)**
8. El adjudicatario deberá presentar a la UNACIFOR cartas o constancias de referencias y/o de recomendación que acrediten la honestidad y honradez del personal que sub-contrate.
9. El personal que subcontrate el Contratista deberá mantener sus uñas limpias sin esmalte, así como utilizar guantes al momento de servir los alimentos.
10. El adjudicatario, se compromete a guardar estrictas medidas de seguridad, respeto, orden, decencia en sus actividades y del personal bajo su responsabilidad, especial atención merecerá la observación de la presentación del personal (ropa y calzado), la moral y buenas costumbres dentro de la UNACIFOR.
11. Se sugiere no hacer uso de teléfonos móviles al momento de servir o preparar la alimentación.

#### **1.4 RESPONSABILIDADES LABORALES:**

La condición del patrono será asumida en forma directa y exclusiva por el contratista con todas las obligaciones laborales, con el INFOP y el IHSS, con el personal que asigne a las labores objeto de esta licitación, eximiendo completamente y en forma incondicional a la UNACIFOR, de toda responsabilidad derivada de las relaciones de trabajo entre el contratista y sus trabajadores, incluso en caso de accidentes de trabajo o enfermedad profesional.

La UNACIFOR se reserva el derecho de verificar que la empresa adjudicada para brindar el servicio de Alimentación, pague al personal el salario y los demás derechos laborales que conforme a Ley correspondan, para ello la empresa adjudicada se compromete a brindar toda la información relativa a este asunto y las facilidades necesarias para que la UNACIFOR pueda realizar la comprobación cuando así lo requiera, exonerando a la UNACIFOR de cualquier responsabilidad pasada, presente y futura, que por éstos derechos se llegase a reclamar, también la institución dará el seguimiento al cumplimiento del pago del salario mínimo como la afiliación de los empleados al IHSS y en caso de no cumplimiento esto será causal para rescindir el contrato.

#### **1.5 IMPLEMENTOS DE TRABAJO:**

El equipo para la preparación de la alimentación será proporcionado por cuenta y riesgo del contratista. Los productos deberán ser de primera calidad, con abastecimientos de los mismos para 15 días máximos, de acuerdo con las exigencias de UNACIFOR.

#### **1.6 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS DEL COMEDOR:**

EL CONTRATISTA deberá subcontratar o realizar con su personal el manejo de los residuos sólidos que salgan de su proceso de preparación porque la universidad no tiene personal para hacer esta labor será responsabilidad del contratista manejar estos residuos y retirarlos al botadero municipal.

#### **1.7 FORMA DE PAGO:**

1. La forma de pago de estos servicios será en moneda nacional (Lempiras) y se pagará mensualmente contra la presentación de Facturas y recibo de cobro, detallando el valor total y asimismo incluir separadamente el 15 por ciento de impuesto sobre venta, las facturas deberán estar autorizadas por el Servicio de Administración de Rentas (SAR), Reporte de Boletería y reporte del reloj biométrico, así mismo deberá presentar el informe de Alimentación servida mensualmente, que acreditan el pago correspondiente. Los pagos del salario mínimo a los empleados, INFOP y el IHSS serán acreditados ante la Vicerrectoría Administrativa previo al pago del mes correspondiente. Todos estos requisitos de pago se haran se acuerdo al sistema que para este fin establezca la UNACIFOR.
2. Las facturas de CICAFOR serán canceladas por evento y deberán presentarse al encargado para el tramite respectivo.
3. La Encargada de Cuentas por Cobrar recibirá cada lunes los boletos de alimentación utilizados con el reporte firmados por el proveedor y Cuentas por Cobrar. Al final de cada mes el proveedor deberá entregar la factura y pin SIAFI a la Encargada de Cuentas por cobrar quien generará la orden de pago respectiva. También la Universidad podrá cambiar este sistema de control con una nueva tecnología y lo comunicará por escrito a la empresa.

**1.8 RETENCIONES:**

EL CONTRATANTE en cumplimiento de las leyes fiscales vigentes hará la retención correspondiente del impuesto aplicable, ya sea del Impuesto Sobre la Renta o del Impuesto Sobre Ventas.

**1.9 RECOLECCION DE BASURA:**

El contratante deberá mantener higienizado el cuarto de la basura y mantener limpio los alrededores del comedor, así como los sanitarios.

Deberá tener recolectores debidamente identificados como orgánicos, plásticos, papel, entre otros adentro del comedor al momento de que los alumnos depositen la basura. También deberá hacer la clasificación de los desechos en la bodega respectiva.

**2.0 VIGENCIA DEL CONTRATO:**

El contrato tendrá una vigencia del 05 de enero al 18 de diciembre de 2020.

## **PARTE 3 – Contrato**

## Sección IX. Formularios del Contrato

1. Contrato
2. Garantía de Cumplimiento

## 1. Contrato

*[El Contratante completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas]*

ESTE CONTRATO es celebrado

El día *[indicar: número]* de *[indicar: mes]* de *[indicar: año]*.

ENTRE

- (1) *[indicar nombre completo del Contratante]*, una *[indicar la descripción de la entidad jurídica, por ejemplo, Secretaría de Salud del Gobierno de Honduras, o corporación integrada bajo las leyes de Honduras]* y físicamente ubicada en *[indicar la dirección del Contratante]* (en adelante denominado “el Contratante”), y
- (2) *[indicar el nombre del Proveedor, Datos de Registro y Dirección]* (en adelante denominada “el Proveedor”).

POR CUANTO el Contratante ha llamado a licitación respecto de ciertos Bienes y Servicios Conexos, *[inserte una breve descripción de los bienes y servicios]* y ha aceptado una oferta del Proveedor para el suministro de dichos Bienes y Servicios por la suma de *[indicar el Precio del Contrato expresado en palabras y en cifras]* (en adelante denominado “Precio del Contrato”).

ESTE CONTRATO ESTIPULA LO SIGUIENTE:

1. En este Contrato las palabras y expresiones tendrán el mismo significado que se les asigne en las respectivas condiciones del Contrato a que se refieran.
2. Los siguientes documentos constituyen el Contrato entre el Contratante y el Proveedor, y serán leídos e interpretados como parte integral del Contrato:
  - (a) Este Contrato;
  - (b) Las Condiciones Especiales del Contrato
  - (c) Las Condiciones Generales del Contrato;
  - (d) Los Requerimientos Técnicos (incluyendo la Lista de Requisitos y las Especificaciones Técnicas);
  - (e) La oferta del Proveedor y las Listas de Precios originales;
  - (f) La notificación de Adjudicación del Contrato emitida por el Contratante. (g) *[Agregar aquí cualquier otro(s) documento(s)]*

3. Este Contrato prevalecerá sobre todos los otros documentos contractuales. En caso de alguna discrepancia o inconsistencia entre los documentos del Contrato, los documentos prevalecerán en el orden enunciado anteriormente.
4. En consideración a los pagos que el Contratante hará al Proveedor conforme a lo estipulado en este Contrato, el Proveedor se compromete a proveer los Bienes y Servicios al Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad en todo respecto con las disposiciones del Contrato.
5. El Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en el Contrato en el plazo y en la forma prescritos en éste.

EN TESTIMONIO de lo cual las partes han suscrito el presente Contrato de conformidad con las leyes de *[indicar el nombre de la ley del país que gobierna el Contrato]* en el día, mes y año antes indicados.

Por y en nombre del  
Contratante

Firmado: *[indicar firma]* en capacidad de *[indicar el título u otra designación apropiada]*

Por y en nombre del  
Proveedor

Firmado: *[indicar la(s) firma(s) del (los) representante(s) autorizado(s) del Proveedor]*  
en capacidad de *[indicar el título u otra designación apropiada]*



**2. Garantía de Cumplimiento FORMATO**  
**GARANTIA DE CUMPLIMIENTO**  
**ASEGURADORA / BANCO**

**GARANTIA / FIANZA**

**DE CUMPLIMIENTO N.º:** \_\_\_\_\_

**FECHA DE EMISION:** \_\_\_\_\_

**AFIANZADO/GARANTIZADO:** \_\_\_\_\_

**DIRECCION Y TELEFONO:** \_\_\_\_\_

Fianza / Garantía a favor de \_\_\_\_\_, para garantizar que el Afianzado/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 Afianzado/Garantizado y el Beneficiario, para la Ejecución del Proyecto: “ \_\_\_\_\_ ” ubicado en

**SUMA**

**AFIANZADA/ GARANTIZADA:** \_\_\_\_\_

**VIGENCIA**

**De:** \_\_\_\_\_ **Hasta:** \_\_\_\_\_

**BENEFICIARIO:** \_\_\_\_\_

**CLAUSULA OBLIGATORIA:** LA PRESENTE GARANTIA SERA EJECUTADA POR EL VALOR RESULTANTE DE LA LIQUIDACION EN LA ENTREGA DEL SUMINISTRO, A SIMPLE REQUERIMIENTO DEL BENEFICIARIO. ACOMPAÑADA DE UNA RESOLUCION FIRME DE INCUMPLIMIENTO, SIN NINGUN OTRO REQUISITO.

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.**

En fe de lo cual, se emite la presente Fianza/Garantía, en la ciudad de Siguatepeque, Municipio de Comayagua, a los 22 días del mes de octubre del año 2019.

\_\_\_\_\_  
**Dr. Emilio Gabriel Esbeih**  
**Rector UNACIFOR**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CIENCIAS FORESTALES  
UNACIFOR**

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras

Tels. (504) 2720-2300 Ext. 108- 131- 133

[www.unacifor.hn](http://www.unacifor.hn)


**ENMIENDA No. 1  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. UNACIFOR-008-2019**

El Rector de la Universidad Nacional Ciencias Forestales (UNACIFOR), comunica por este medio a todas las empresas que han retirado bases para participar en el proceso de la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. UNACIFOR-008-2019 "Contratación de Servicios de Alimentación para Estudiantes Internos de la Universidad Nacional de Ciencias Forestales y Servicios de Alimentación para Participantes en Eventos de Capacitación UNACIFOR-CICAFOR, período 2020."**, la siguiente enmienda:

- 1. En las IAO 11.1 Los oferentes deberán presentar los siguientes documentos adicionales:**
  23. Constancia o Certificación de encontrarse adscrita ante el SIAFI (OBLIGATORIO) para la ejecución de pagos mediante este sistema.
  24. Fotocopia (debidamente Autenticada) del Permiso de Operación (vigente) extendido por la Alcaldía Municipal del domicilio de la empresa.
- 2. En la sección XII Sistema de Evaluación por puntos:**
  - III. Especialistas mínimos requeridos para el proyecto:** Técnico en alimentación con **2 años** de experiencia, acreditada por medio de constancias emitidas por empresas en donde haya laborado (presentar Curriculum) **5 pts.**
- 3. En la sección formularios de listas de precios:**

**Oferta para los servicios de alimentación en CICAFOR, se deberá agregar oferta de precio para 6,000 meriendas.**
- 4. En el menú semanal en lo referente a las bebidas en cada tiempo de comida se deberá leer:** Jugo Natural según fruta de temporada.

Siguatepeque 19 de noviembre de 2019

  
**Dr. Emilio Gabriel Esbeih**  
Rector UNACIFOR





**Universidad Nacional de Ciencias Forestales  
UNACIFOR**

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras  
Tels. (504) 2720-0300, ext. 131, 133  
[www.unacifor.hn](http://www.unacifor.hn)

**Acta de Apertura de Ofertas para la Licitación Publica No. 008-2019  
Servicios de Alimentación para Estudiantes Internos de UNACIFOR y  
Servicios de Alimentación para participantes en Eventos de  
Capacitación CICAFOR, Período 2020**

En la ciudad de Siguatepeque, Departamento de Comayagua, en las instalaciones de la Universidad Nacional de Ciencias Forestales, Sala de Reuniones del Edificio de Informática a los dos días del mes de diciembre de 2019, siendo las 11:00 a.m. reunida la Comisión de Evaluación para Recepcionar y Aperturar los sobres contentivos de los documentos de las ofertas para la **Licitación Publica No. 008-2019, Servicios de Alimentación para Estudiantes Internos de UNACIFOR y Servicios de Alimentación para participantes en Eventos de Capacitación CICAFOR, Período 2020**, con la asistencia de las siguientes personas: **M.Sc. Karla Pineda**, Vicerrectora Administrativa, **M.Sc. Miguel Velásquez**, Vicerrector Académico, **MAE. Daniel Villatoro**, Director de Administración, **Dr. Dani Ochoa**, Director de Planificación y Desarrollo, **Ing. Joaquín Sánchez**, Representante CICAFOR, como observadores comparecen la **Abog. Flor de María Batres**, secretaria General, **Abog. Sandra Zúniga**, Asesora Legal, **Abog. José Santos Hernández**, Auditor Interno, **Ing. Yovani Melgar**, Jefe de Transparencia, quienes dan fe de lo actuado.

Las empresas que solicitaron y les fueron entregadas las bases de la Licitación son las siguientes:

1. **Golosinas Yesenia**
2. **PRODAL S de R L de C V**
3. **Inversiones ESMAR**
4. **ANED Consultores**

Las empresas que presentaron oferta fueron las siguientes:

Empresa	Monto de la oferta	FIANZA	CANTIDAD	VIGENCIA	FOLIOS
Procesadora y Distribuidora de Alimentos S de R L	L 11,580,385.00	Garantía Bancaria No. 547-2019 de Banco de Occidente S.A.	L. 280,000.00	Del 02 de diciembre de 2019 al 15 de abril del 2020	361

**Observaciones:**

**Único oferente Procesadora y Distribuidora PRODAL S de R L.**

"Dani Ochoa"

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*




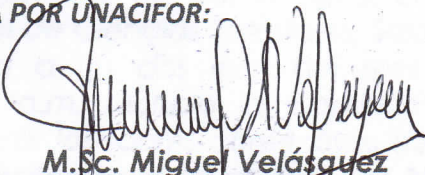
**Universidad Nacional de Ciencias Forestales  
UNACIFOR**

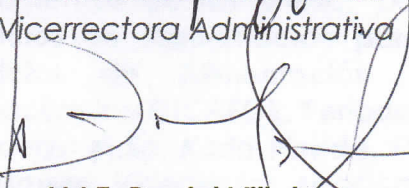
Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras  
Tels. (504) 2720-0300, ext. 131, 133  
[www.unacifor.hn](http://www.unacifor.hn)

Se dio por finalizada la recepción y apertura de las ofertas, siendo las 11:20 a.m. en el mismo lugar y fecha antes indicado y para constancia firmamos la presenta acta.

**COMISION EVALUADORA POR UNACIFOR:**

  
**M.Sc. Karla Leticia Fineda**  
Vicerrectora Administrativa

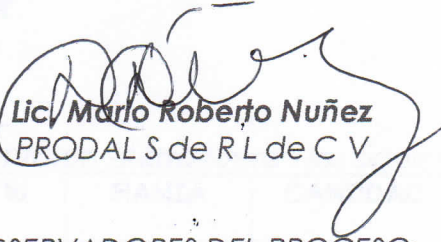
  
**M.Sc. Miguel Velásquez**  
Vicerrector Académico

  
**MAE. Daniel Villatoro**  
Director de Administración y  
Finanzas

  
**Dr. Dani Oved Ochoa**  
Director de Planificación y  
Desarrollo

  
**Ing. Joaquín Sánchez**  
Representante CICAFOR

**OFERENTES:**

  
**Lic. Mario Roberto Nuñez**  
PRODALS de R.L de C.V

**ÒBSERVADORES DEL PROCESO:**

**Abog. Sandra Zúniga**  
Asesora Legal

**Abog. Flor de María Batres**  
Secretaria General

**Abog. José Santos Hernández**  
Auditor Interno

**Ing. Yovani Melgar**  
Jefe de Transparencia



**Universidad Nacional de Ciencias Forestales**

**UNACIFOR**

**(ESNACIFOR Desde 1969)**

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras

Tels. (504)2720-2300

www.unacifor.hn



## **RESOLUCIÓN No-20 LPN-UNACIFOR-008-2019**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CIENCIAS FORESTALES, UNACIFOR. –** Siguatepeque, Comayagua, a los diecinueve días del mes de diciembre de dos mil diecinueve.

**VISTA:** para emitir resolución con relación a las diligencias relacionadas con la Licitación Pública Nacional para la contratación de **Servicios Alimentación para Estudiantes Internos de la Universidad nacional de Ciencias Forestales y Servicios de Alimentación para Participantes en eventos del Centro Integrado de Capacitación Forestal (CICAFOR) período 2020, LPN-UNACIFOR-008-2019**, Este órgano de Dirección, en base a disposiciones legales correspondientes, **CONSIDERANDO:** Que la Ley de Creación de la Escuela Nacional de Ciencias Forestales, ESNACIFOR, expresa, crease como una entidad descentralizada del estado, con personalidad Jurídica y patrimonio propio y de duración indefinida. **CONSIDERANDO:** Que mediante Acuerdo 3219-300-2016 El Consejo de Educación Superior se acordó el cambio de categoría Institucional de ESNACIFOR a UNACIFOR y con ello la aprobación del Estatuto de la Universidad nacional de Ciencias Forestales, **CONSIDERANDO:** Que el máximo Órgano de gestión y Dirección es el Consejo de Dirección Universitario, **CONSIDERANDO:** Que una de las funciones de la Rectoría es representar Legal y Administrativamente a la Universidad Nacional de Ciencias Forestales, ante los organismos públicos y privados, Nacionales e Internacionales. **CONSIDERANDO:** Que la Administración está obligada a planificar, programar, organizar, ejecutar, supervisar y controlar las actividades de contratación, de modo que sus necesidades se satisfagan en el tiempo oportuno y en las mejores condiciones de costo y calidad, los procedimientos deben estructurarse, reglamentarse, interpretarse de forma tal que se permita la selección de la oferta más conveniente en condiciones de celeridad racionalidad al interés general y eficiencia. **CONSIDERANDO:** Que los funcionarios responsables del procedimiento y la contratación deben observar que los procesos de Licitación Pública no resulten desiertos o fracasados por causas imputables a ellos mismos, caso contrario si las razones resultan imputables, son objeto de responsabilidad civil y administrativa. **CONSIDERANDO:** Que, para agotar el proceso de Licitación de conformidad con lo establecido con la Ley de Contratación del estado y su Reglamento, La Vicerrectoría Administrativa de la Universidad Nacional de Ciencias Forestales, UNACIFOR, por medio de la dependencia correspondiente preparo el pliego de condiciones o bases para la Licitación Pública Nacional. **CONSIDERANDO:** que se conformó en tiempo y forma la Comisión Evaluadora correspondiente con el propósito de recibir, aperturar, evaluar, legal, técnica y económicamente las ofertas que presentaron las empresas interesadas. **CONSIDERANDO:** Que consta en actas la recepción y apertura de ofertas de Licitación Pública Nacional para la contratación de **Servicios Alimentación para Estudiantes Internos de la Universidad nacional de Ciencias Forestales y Servicios de Alimentación para Participantes en eventos del Centro Integrado de Capacitación Forestal (CICAFOR) período 2020, LPN-UNACIFOR-008-2019**, **CONSIDERANDO:** Que consta en el expediente el análisis y evaluación de las ofertas presentadas en la presente Licitación Pública Nacional misma que se efectuó mediante el sistema de evaluación de puntos incorporado en el pliego de condiciones. **CONSIDERANDO:** Que en fecha 2 de diciembre de 2019, en el lugar

Universidad formando profesionales especializados en el manejo y utilización sostenible de los Recursos  
Naturales, Medio Ambiente, Agroforestería y Energías Renovables  
-Aprender Produciendo -





**Universidad Nacional de Ciencias Forestales**

**UNACIFOR**

**(ESNACIFOR Desde 1969)**

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras

Tels. (504)2720-2300

www.unacifor.hn



día y hora señalados se llevó a cabo la recepción y audiencias de apertura de ofertas la cual fue presidida por la presidenta de la Comisión máster Karla pineda, Vicerrectora Administrativa, sin observaciones de los oferentes, actuaciones que constan en el expediente de contratación. **CONSIDERANDO:** Que la única empresa oferente fue Procesadora y Distribuidora de Alimentos PRODAL S. de R.L. del Análisis y Evaluación resulto que la Empresa obtuvo un puntaje de 96% **CONSIDERANDO:** Que el titular del órgano de dirección de la UNACIFOR, dio traslado al órgano de Apoyo Asesoría Legal del acta de recomendación de la Comisión Evaluadora y solicito opinión legal sobre lo actuado y recomendado, en virtud de que la Comisión Evaluadora **RECOMIENDA** al titular del Órgano Dr. Emilio Esbeih, Rector de la Universidad Nacional de Ciencias Forestales, UNACIFOR, **PRIMERO:** Que se adjudique el contrato de Servicios de Alimentación para estudiantes internos de la UNACIFOR y Servicio de Alimentación para participantes en Eventos de Capacitación CICAFOR, período 2020, a la EMPRESA PRODAL S. de R.L. por la Cantidad de ONCE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y CINCO LEMPIRAS EXACTOS ( L.11,580,385.00) en virtud de cumplir con las especificaciones técnicas, legales y presupuestarias requeridas, con fundamento en el artículo 52 de la ley de Contratación del estado; **CONSIDERANDO:** Que la Asesoría Legal emitió Opinión FAVORABLE para que el órgano competente de la contratación con base a las normas descritas adjudique el contrato denominado **Servicios Alimentación para Estudiantes Internos de la Universidad nacional de Ciencias Forestales y Servicios de Alimentación para Participantes en eventos del Centro Integrado de Capacitación Forestal (CICAFOR) período 2020**, a la Sociedad Procesadora y Distribuidora de Alimentos S. de R. L. de C.V. PRODAL por la cantidad de ONCE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y CINCO LEMPIRAS EXACTOS ( L.11,580,385.00) en virtud de cumplir con las especificaciones técnicas, legales y presupuestarias requeridas, con fundamento en el artículo 52 de la ley de Contratación del estado; en tal sentido, el órgano responsable de la contratación de la Universidad Nacional de Ciencias forestales, UNACIFOR, una vez escuchados los argumentos necesarios por parte de los involucrados y después de hacer un análisis profundo de los hechos, **POR TANTO:** en aplicación de los artículos 260, numeral 7, 264, 262, 266, 270, 321, 323, 324, 333, 360, 364, de la Constitución de la Republica; artículo 7, 49, 51, 52, 116, 120, 122 de la ley general de la Administración Publica.; Artículo 22, 23, 24, 25, 26, 27, de la Ley de Procedimiento Administrativo; artículo 1 del decreto 136-93 Ley de Creación de la escuela nacional de Ciencias Forestales; Artículos, 3,5,6,7,11,12,15,16,18,19,20,23,24,26,33,46,47,48,50,52 de la Ley de Contratación del estado; artículo 7, 9,10,11,20,23,29,33,40,98,99,106,107,110,111,115,116,117,122,123,124,125,127, 131,inciso c) 132, 133, 135, 142, del Reglamento de la ley de Contratación del Estado; Artículo 72,numeral 3, de las normas de ejecución presupuestarias ejercicio fiscal 2019. Artículo 22 a 46 del Estatuto de la Universidad nacional de Ciencias Forestales. **RESUELVE: PRIMERO:** Adjudicar el Contrato de Servicios denominado **“Servicios Alimentación para Estudiantes Internos de la Universidad nacional de Ciencias Forestales y Servicios de Alimentación para Participantes en eventos del Centro Integrado de Capacitación Forestal (CICAFOR) período 2020**, a la Sociedad Procesadora y Distribuidora de Alimentos S. de R. L. de C.V.



**Universidad Nacional de Ciencias Forestales**

**UNACIFOR**

**(ESNACIFOR Desde 1969)**

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras

Tels. (504)2720-2300

www.unacifor.hn



PRODAL por la cantidad de ONCE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y CINCO LEMPIRAS EXACTOS ( L. 11,580,385.00) en virtud de cumplir con las especificaciones técnicas, legales y presupuestarias requeridas, con fundamento en el artículo 52 de la ley de Contratación del estado y **SEGUNDO:** Manda que esta resolución sea notificada a los oferentes, dejando constancia en el expediente, con la información mínima requerida para este efecto, tal como lo establece el artículo 142 del Reglamento de la Ley de Contratación del estado.- **NOTIFIQUESE.**

*Emilio Esbein*  
**Dr. Emilio Gabriel Esbein**  
**Rector**



*Flor de María Batres*  
**Abg. Flor de María Batres**  
**Secretaria General**





## UNIVERSIDAD NACIONAL DE CIENCIAS FORESTALES (UNACIFOR)



### MENÚ SEMANAL

Horario de comidas

**Desayuno:** 5:30- 6:30 am

**Almuerzo:** 11:55- 12:55 pm

**Cena:** 6:30- 7:30 pm

#### Bebidas y complementos que tendrán opción en los diferentes tiempos de comida

Bebidas/ otros Desayuno	Kcal	Bebidas almuerzo	Kcal	Bebidas	Kcal
1 taza de leche semidescremada con chocolate	208	Agua	0	1 taza de leche semidescremada con chocolate	208
1 taza de café negro o con leche	2- 10	16 onzas de Rosa de Jamaica	70	1 taza de café negro o con leche	2- 10
1 taza de te de manzanilla o canela	2-10	16 onzas de fresco de fruta(melón, sandía, tamarindo, mora, nance)	100- 200	1 taza de te de manzanilla o canela	2-10
16 onzas de jugo de naranja	223			16 onzas de jugo de naranja	223
16 onzas de Rosa de Jamaica	70			16 onzas de Rosa de Jamaica	70
Agua	0			Agua	0
1 taza de cereal (kelllogs o Nestlé) + 8 onzas de leche semidescremada	250			1 taza de cereal (kellogos o Nestle) + 8 onzas de leche semidescremada	250
Licudo de leche ( 8 onzas de leche + 1 banano+ 2 cdas de granola) NO AZUCAR	180			Licudo de leche ( 8 onzas de leche + 1 banano+ 2 cdas de granola) NO AZUCAR	180
Osmil (8 onzas de leche / agua+ 3 cdas de avena+ canela )	130			Osmil (8 onzas de leche / agua+ 3 cdas de avena+ canela )	130





## UNIVERSIDAD NACIONAL DE CIENCIAS FORESTALES (UNACIFOR)



### MENÚ SEMANAL

Semana 1

TIEMPO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
<b>Desayuno</b>	<u>Desayuno</u> <b>Kcal 450 Kcal</b> 1 huevo con jamón (marca Delicia o fuud) ½ taza de Frijoles licuados ¼ de plátano cocido 2 onzas queso fresco 2- 3 tortillas de maíz o tostada de pan integral Bebida de su elección	<u>Panqueques</u> <b>Kcal= 390</b> 3 panqueques integrales de 15 cm de diámetro 3 cucharadas de miel 1 taza de fruta de temporada Bebida de su elección	<u>Tortilla con queso</u> <b>Kcal= 360</b> 4 tortillas de maíz 3 onzas de queso ½ taza de chimole o salsa taquera ½ plátano frito Bebida de su elección	<u>Desayuno</u> <b>Kcal 400 Kcal</b> huevos en torta 1 rodaja de jamón ½ taza de Frijoles guisados ¼ de plátano cocido 2 onzas queso fresco 2- 3 tortillas de maíz Bebida de su elección	<u>Sándwich</u> <b>Kcal 410 Kcal</b> 3 rodajas de pan integral 2 rodajas de jamón (fuud o Delicia) 2 rodajas de queso kraft Mayonesa baja en grasa Lechuga y tomate opcional Bebida de su elección	<u>Baleadas</u> <b>Kcal 480 Kcal</b> 2 tortillas de harina de 15 cm de diámetro integral o de trigo 4 cdas de frijoles licuados 2 cdas de queso rallado 1 huevo revuelto (opcional) ½ aguacate Bebida de su elección	<u>Waffles</u> <b>Kcal= 390</b> 3 waffles de 15 x15 cm diámetro 3 cdas de miel 1 taza de fruta de temporada Bebida de su elección
<b>Almuerzo</b>	<u>Pollo con papa y vegetales</u> <b>Kcal 620</b> <u>Entrada : ensalada mixta al gusto</u> 1 pieza de pollo(6 onzas ) guisado en salsa de tomate con vegetales y papa ½ taza de arroz con curri ½ taza remolacha con mayonesa y maíz 2- 3 tortillas de maíz 1 fruta de temporada Bebida de su elección	<u>Carne desmechada</u> <b>Kcal 680</b> <u>Entrada: 1 taza de caldo de res con pataste y cilantro (no usar carne)</u> 4- 6 onzas de carne desmechada con zanahoria ½ taza de arroz con vegetales ½ taza de Zuquine o pataste con mantequilla Ensalada mixta 2 tortillas de maíz Bebida de su elección 1 fruta de temporada	<u>Filete de pescado</u> <b>Kcal 680</b> <u>Entrada : ensalada mixta al gusto</u> 4- 6 onzas de filete de tilapia empanizado (migas de pan) 1/2 taza de arroz con frijoles con leche de coco 1 taza de tajadas de plato o guineo verde fritas Encurtido al gusto Bebida de su elección 1 fruta de temporada	<u>Bistec</u> <b>Kcal 630</b> <u>Entrada : ensalada mixta al gusto</u> 4- 6 de bistec entomatado y encebollado ½ taza de arroz con vegetales 1 guineo verde cocido ½ taza de frijoles 1 onza de queso 2 tortillas de maíz (opcional) ½ taza de Gelatina Bebida de su elección	<u>Fetuccine en salsa Alfredo</u> <b>Kcal 680</b> <u>Entrada : ensalada mixta al gusto</u> 2 tazas de fetuccine en salsa Alfredo 4 onzas de pollo en tiras 2 rodas de pan tostado con margarina de ajo 1 fruta de temporada Bebida de su elección	<u>Chuleta de cerdo</u> <b>Kcal 660</b> <u>Entrada : ensalada mixta al gusto</u> 1 chuleta de cerdo a la plancha 1 taza de pure de papa ½ taza de remolacha con maíz y mayonesa 1 taza de vegetales mixtos ( zanahoria, pataste y brócoli) salteados en margarina 2 tortillas de maíz opcional Bebida de su elección	<u>Sopa de Res</u> <b>Kcal 720</b> 2 tazas de sopa de res con vegetales mixtos 5 onzas de carne de res ½ taza de arroz precocido (opcional) 2 tortillas de maíz 1 taza de flan de coco Bebida de su elección



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CIENCIAS FORESTALES (UNACIFOR)



MENÚ SEMANAL

<p>Almuerzo para campo (En este apartado se expone lo básico cada oferente podrá realizar una propuesta de menú específica).</p>			<p><b>Almuerzo de campo</b> <b>Kcal 550- 700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo Natural</p>	<p><b>Almuerzo de campo</b> <b>Kcal 550-700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo natural</p>	<p><b>Almuerzo de campo</b> <b>Kcal 550-700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo Natural</p>		
Cena	<p><b>Cena típica</b> <b>Kcal 480</b> 1 huevo ranchero ½ taza de arroz con frijoles ½ plátano maduro frito 2 onzas de queso 2 onzas de mantequilla (opcional) 2 tortillas de maíz Bebida de su elección</p>	<p><b>Tacos flauta</b> <b>Kcal 330</b> 1-2 tacos flautas de pollo o res o cerdo 15 cm al horno o fritos ½ aguacate pequeño Ensalada de repollo con tomate Salsa taquera Chimole / encurtido al gusto Bebida de su elección</p>	<p><b>Baleadas</b> <b>Kcal 480</b> 2 tortillas de harina de 15 cm de diámetro integral o de trigo 4 cdas de frijoles licuados 2 cdas de queso rallado ¼ de aguacate ½ huevo revuelto (opcional) Bebida de su elección</p>	<p><b>Cena</b> <b>Kcal 410</b> 1 huevo revuelto con chile y cebolla ½ taza de frijoles guisado 1 onzas de queso fresco 1 onza de mantequilla (opcional) 3 tortillas Bebida de su elección</p>	<p><b>Plátano al Horno</b> <b>Kcal 380</b> 1 Plátano al horno ½ frijoles molidos. 3 copetines 2 onzas de queso rallado ½ Aguacate 3Tortillas (opcional) Bebida de su elección</p>	<p><b>Cena</b> <b>Kcal 370</b> 1 huevo estrellado 1 rodaja de jamón ½ taza de frijoles licuados 2 onzas de queso semi seco Bebida de su elección</p>	<p><b>Pupusas</b> <b>Kcal 300-425</b> 2- 3 pupusas mixtas de chicharon y quesillo Encurtido al gusto Bebida de su elección</p>

Semana 2

TIEMPO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Desayuno	<p><u>Croissant De Jamón Y Queso</u> Kcal 400- 800</p> <p>1- 2 croissant medianos 1-2 rodaja de jamón 1 -2 rodaja de queso crafft Adereza con mayonesa, salsa de tomate y mostaza(opcional) Lechuga y tomate al gusto Bebida de su elección</p>	<p><u>Desayuno</u> Kcal 450</p> <p>1 omelet de huevos con vegetales al gusto con 1 rodaja de jamón ½ taza de frijoles licuados 4 rodajas de plátano maduro frito 1 onza de queso 2- 3 tortillas Bebida de su elección</p>	<p><u>Waffles</u> Kcal= 390</p> <p>3 waffles de 15 cm de diámetro 3 cdas de miel 1 taza de fruta de temporada Bebida de su elección</p>	<p><u>Desayuno</u> Kcal 400</p> <p>huevos en torta 1 rodaja de jamón ½ taza de Frijoles guisados ¼ de plátano cocido 2 onzas queso fresco 2- 3 tortillas de maíz Bebida de su elección</p>	<p><u>Plátano al Horno</u> Kcal 390</p> <p>1 Plátano al horno ½ frijoles molidos. 3 copetines 2 onzas de queso rallado ½ Aguacate 3Tortillas (opcional) Bebida de su elección</p>	<p><u>Desayuno Americano</u> Kcal 450</p> <p>4 onzas de chuleta ahumada 1 huevo revuelto ½ taza de Frijoles guisados 2 onzas queso fresco 2- 3 tortillas de maíz Bebida de su elección</p>	<p><u>Baleadas</u> Kcal 480</p> <p>2 tortillas de harina de 15 cm de diámetro integral o de trigo 4 cdas de frijoles licuados 2 cdas de queso rallado 1 huevo revuelto (opcional) ½ aguacate Bebida de su elección</p>
Almuerzo	<p><u>Carne Asada</u> Kcal 620 – 720</p> <p>5- 6 onzas de Carne asada ½ taza de ricebeen ½ plátano asado ¼ de aguacate Ensalada de repollo/ encurtido al gusto 1 taza de Chimole (tomate, chile verde) Bebida de su elección</p>	<p><u>Lasaña de res / pollo</u> Kcal 490</p> <p>1 porción de lasaña de res de 9 cm x 10 cm 1 taza Ensalada verde con tomate y maíz 1 rodaja de pan tostado con margarina de ajo ½ taza de gelatina de fruta Bebida de su elección</p>	<p><u>Muslitos de pollo al horno</u> Kcal 510</p> <p>1-2 muslos de pollo ( 5-6 onzas con hueso) al horno con verduras mixtas ½ taza de arroz con curry 1 taza de ensalada mixta 3 Tortillas ½ taza de flan Bebida de su elección</p>	<p><u>Costillas de cerdo</u> Kcal 450</p> <p><u>Entrada : ensalada mixta al gusto</u> 4-5 onzas de Costilla de cerdo en salsa agridulce ½ taza de arroz con vegetales y curry 2- 3 Tortillas 1 fruta de temporada Bebida de su elección</p>	<p><u>Enchiladas Típica</u> Kcal 400</p> <p>3- 4 enchiladas de carne de res Repollo tomate y huevo cocido Salsa verde ¼ Aguacate (opcional) 1 fruta de temporada Bebida de su elección</p>	<p><u>*Pollo con tajadas</u> Kcal 450</p> <p>1 pieza de pollo frito ( 100 ° C) 1- 2 tazas de tajadas de guineo verde fritas. Repollo + chimoles + salsa taquera 2 tortilas de maiz (opcional) Aderezos dulces (opcional) Bebida de su elección</p>	<p><u>*Sopa de Mondongo</u> Kcal 700</p> <p>2 tazas Sopa de Mondongo (vegetales) Agregar yuca y plátano ½ taza de arroz precocido 2- 3 tortillas 1 fruta de temporada Bebida de su elección</p>

<p><b>Almuerzo para campo</b> (En este apartado se expone lo básico cada oferente podrá realizar una propuesta de menú específica).</p>		<p><u>Almuerzo de campo</u> <b>Kcal 550- 700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo Natural</p>	<p><u>Almuerzo de campo</u> <b>Kcal 550-700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo natural</p>	<p><u>Almuerzo de campo</u> <b>Kcal 550-700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo Natural</p>			
<p><b>Cena</b></p>	<p><u>Cena</u> <b>Kcal 380</b> 1 Huevo revuelto ½ taza de frijoles guisados 1 onza de mantequilla 1 onza queso semi seco 2- 3 Tortillas Bebida de su elección</p>	<p><u>Tacos Mexicanos</u> <b>Kcal 400</b> 4- 5 onzas de carne de res y pollo 4- 6 tortillas dobles ( en par) Salsa taquera Chimole + cilantro Bebida de su elección</p>	<p><u>Tortillas quesillo</u> <b>Kcal 400</b> 4 tortillas de maíz 3 onzas de quesillo Salsa taquera Chimole + cilantro Bebida de su elección</p>	<p><u>Club sándwich( tipo Subway)</u> <b>Kcal 300-380</b> 1 Pan baguette integral o blanco de 15- 30 cm 1-2 rodajas de jamón 2 rodajas de salami 1- 2 rodajas de queso crafft Ensalada de lechuga tomate pepinillo aceitunas Chille jalapeño (opcional) Bebida de su elección</p>	<p><u>Cena</u> <b>Kcal 420</b> 1 Huevo + 1 rodaja de jamón ½ taza de frijoles licuados ½ plátano maduro (4 rodajas) 1 onza de mantequilla 1 onza queso semi seco 2- 3 Tortillas Bebida de su elección</p>	<p><u>Cena</u> <b>Kcal 380</b> 1 Huevo con tomate y cebolla ½ taza de frijoles guisados 1 onza de mantequilla 1 onza queso semi seco 2- 3 Tortillas Bebida de su elección</p>	<p><u>Quesadilla de pollo</u> <b>Kcal 400- 550</b> 1- 2 tortillas de harina rellenas de pollo con quesillo a la plancha Chimole al gusto (opcional) Bebida de su elección</p>

Semana 3

TIEMPO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
<b>Desayuno</b>	<u>Desayuno</u> <b>Kcal 420</b> 3 copetines ½ taza de frijoles guisados ½ aguacate ½ plátano maduro frito 1 onza de mantequilla (opcional) 1 onza de cuajada o queso fresco 2- 3 tortillas de maíz 1 fruta de temporada Bebida de su elección	<u>Desayuno</u> <b>Kcal 380</b> 1 Omelet de huevo con vegetales + cuadritos de jamón y queso crafft ½ taza de frijoles licuados Mantequilla 3 Tortillas 1 fruta temporada Bebida de su elección	<u>Sándwich</u> <b>Kcal 410</b> 3 rodajas de pan integral 2 rodajas de jamón ( fuud o Delicia) 2 rodajas de queso crafft Mayonesa baja en grasa Lechuga y tomate opcional 1 fruta de temporada Bebida de su elección	<u>Desayuno</u> <b>Kcal 380</b> Huevo revuelto+ 1 rodaja de mortadela ½ taza Frijoles guisados ½ Plátano frito 1 onza de mantequilla 3 tortillas de maíz 1 fruta de temporada Bebida de su elección	<u>Tortilla con queso</u> <b>Kcal 360</b> 4 tortillas de maíz 3 onzas de queso ½ taza de chimole o salsa taquera ½ plátano frito Bebida de su elección	<u>Panqueques</u> <b>Kcal= 390</b> 3 panqueques integrales de 15 cm de diámetro 3 cucharadas de miel 1 taza de fruta de temporada Bebida de su elección	<u>Baleadas</u> <b>Kcal 480</b> 2 tortillas de harina de 15 cm de diámetro integral o de trigo 4 cdas de frijoles licuados 2 cdas de queso rallado ¼ de aguacate ½ huevo revuelto (opcional) Bebida de su elección
<b>Almuerzo</b>	<u>Fajitas de cerdo</u> <b>Kcal 650</b> <u>Entrada : 1 taza ensalada mixta al gusto</u> 4- 6 onzas de fajitas de lomo de cerdo a la plancha encebolladas ½ taza de arroz con vegetales ½ taza de succhini con mantequilla ½ guineo verde cocido 1 taza ice cream (napolitano) Bebida de su elección	<u>Pollo Guisado con papas y verduras</u> <b>Kcal 650</b> <u>Entrada : 1 taza ensalada mixta al gusto</u> 1 pieza de pollo de (4-6 onzas) con vegetales y papa ½ taza de arroz precocido 1 taza de vegetales mixtos con mantequilla 2- 3 tortillas de maíz 1 fruta de temporada Bebida de su elección	<u>Bistec encebollado</u> <b>Kcal 650</b> <u>Entrada : 1 taza ensalada mixta al gusto</u> 4- 6 onzas de bistec encebollado y entomatado ½ taza de arroz con vegetales ½ frijoles guisados ½ guineo verde cocido 1 taza ice cream (napolitano)Bebida de su elección	<u>Filete de pescado</u> <b>Kcal 500</b> <u>Entrada : ensalada mixta al gusto</u> 4- 6 onzas de filete de tilapia empanizado (migas de pan) Salsa tártara al gusto 1 taza de tajadas de plato o guineo verde fritas Encurtido al gusto 1 fruta de temporada Bebida de su elección	<u>Chuleta de cerdo</u> <b>Kcal 550</b> <u>Entrada : ensalada mixta al gusto</u> 1 chuleta de cerdo (4-6 onzas) en salsa agri dulce ½ taza de arroz con vegetales ½ guineo verde cocido 1 fruta de la temporada Bebida de su elección	<u>*Pizza ( variar la especialidad)</u> <b>Kcal 800</b> 2- 3 piezas de Pizza por persona 20 cm de diámetro (cambiar-de especialidad) Bebida de su elección 1 fruta de la temporada Bebida de su elección	<u>Sopa de jaiba con coco</u> <b>Kcal 650</b> 2- 3 tazas de Sopa de jaiba Con-verduras ½ taza de arroz 2 tortillas 1 taza de ice cream Bebida de su elección

<p>Almuerzo para campo (En este apartado se expone lo básico cada oferente podrá realizar una propuesta de menú específica).</p>		<p><b>Almuerzo de campo</b> <b>Kcal 550- 700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo Natural</p>	<p><b>Almuerzo de campo</b> <b>Kcal 550-700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo natural</p>	<p><b>Almuerzo de campo</b> <b>Kcal 550-700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo Natural</p>			
Cena	<p><b>Cena típica</b> <b>Kcal 480</b> 1 huevo ranchero ½ taza de arroz con frijoles ½ plátano maduro frito 2 onzas de queso 2 onzas de mantequilla (opcional) 2 tortillas de maíz Bebida de su elección</p>	<p><b>Tacos flauta</b> <b>Kcal 330</b> 1-3 tacos flautas de pollo o res o cerdo 15 cm al horno o fritos ½ aguacate pequeño Ensalada de repollo con tomate Salsa taquera Chimole / encurtido al gusto Bebida de su elección</p>	<p><b>Baleadas</b> <b>Kcal 420</b> 2 tortillas de harina de 15 cm de diámetro integral o de trigo 4 cdas de frijoles licuados 2 cdas de queso rallado ¼ de aguacate ½ huevo revuelto (opcional) Bebida de su elección</p>	<p><b>Hamburguesa</b> <b>Kcal 600- 1200</b> 1- 2 panes para hamburguesa (marca monarca) Torta de carne molida de 3 – 4 onzas cada torta Lechuga y tomate al gusto 1 porcion de papas fritas 1 fruta de temporada Bebida de su elección</p>	<p><b>Cena</b> <b>Kcal 420</b> 1 Huevo revuelto ½ taza de frijoles licuados ½ plátano maduro (4 rodajas) 1 onza de mantequilla 1 onza queso semi seco 2- 3 Tortillas Bebida de su elección</p>	<p><b>Cena</b> <b>Kcal 380</b> 1 Huevo con tomate y cebolla ½ taza de frijoles guisados 1 onza de mantequilla 1 onza queso semi seco 2- 3 Tortillas Bebida de su elección</p>	<p><b>Hog Dog</b> <b>Kcal 490- 600</b> 1- 2 hot dog de pollo 1- 2 panes Repollo pepinillo Aderezos al gusto 1 porción de papas fritas Bebida de su elección</p>

Semana 4

TIEMPO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
<b>Desayuno</b>	<p><b>Waffles</b>  <b>Kcal 390</b>                      3 waffles de 15 x15 cm diámetro                      3 cdas de miel                      1 taza de fruta de temporada                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Desayuno</b>  <b>Kcal 420</b>                      3 copetines                      ½ taza de frijoles guisados                      ½ aguacate                      ½ plátano maduro frito                      1 onza de mantequilla (opcional)                      1 onza de cuajada o queso fresco                      2- 3 tortillas de maíz                      1 fruta de temporada                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Tortilla con quesoillo</b>  <b>Kcal 360</b>                      4 tortillas de maíz                      3 onzas de quesoillo                      ½ taza de chimole o salsa taquera                      ½ plátano frito                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Baleadas</b>  <b>Kcal 420</b>                      2 tortillas de harina de 15 cm de diámetro integral o de trigo                      4 cdas de frijoles licuados                      2 cdas de queso rallado                      ¼ de aguacate                      ½ huevo revuelto (opcional)                      1 fruta de temporada                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Desayuno</b>  <b>Kcal 440</b>                      1 Huevo revuelto ranchero                      2 rodajas de jamón                      ½ taza Frijoles guisados                      ½ Plátano frito                      1 onza de mantequilla                      3 tortillas de maíz                      1 fruta de temporada                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Desayuno</b>  <b>Kcal 380</b>                      1 Omelet de huevo con vegetales + cuadritos de jamón y queso crafft                      ½ taza de frijoles licuados                      Mantequilla                      3 Tortillas                      1 fruta temporada                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Panqueques</b>  <b>Kcal 390</b>                      3 panqueques integrales de 15 cm de diámetro                      3 cucharadas de miel                      1 taza de fruta de temporada                      Bebida de su elección</p>
<b>Almuerzo</b>	<p><b>Milanesa de pollo</b>  <b>Kcal 650</b>  <b>Entrada : 1 taza ensalada mixta al gusto</b>                      4- 6 onzas de filete de pollo empanizado (milanesa)                      ½ taza de arroz con vegetales                      ½ taza de succhini con mantequilla                      ½ guineo verde cocido                      1 taza ice cream (napolitano)                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Carne Guisada con papas</b>  <b>Kcal 665</b>  <b>Entrada : 1 taza ensalada mixta al gusto</b>                      4-6 onzas de carne guisada con papa                      ½ taza de arroz precocido                      1 taza de vegetales mixtos con mantequilla                      2- 3 tortillas de maíz                      1 fruta de temporada                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Espaguetis a la boloñesa</b>  <b>Kcal 450- 660</b>  <b>Entrada : 1 taza ensalada mixta al gusto</b>                      1- 2 tazas de espaguetis en salsa de tomate                      3 bolitas de carne molida (boloñesa)                      2 rodajas de pan tostados con mantequilla de ajo                      1 fruta de temporada                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Carne Asada</b>  <b>Kcal 620 – 720</b>                      5- 6 onzas de Carne asada                      ½ taza de ricebeen                      ½ plátano asado                      ¼ de aguacate                      Ensalada de repollo/ encurtido al gusto                      1 taza de Chimole (tomate, chile verde)                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Filete de pescado</b>  <b>Kcal 500</b>  <b>Entrada : ensalada mixta al gusto</b>                      4- 6 onzas de filete de tilapia empanizado (migas de pan)                      Salsa tártara al gusto                      1 taza de tajadas de plato o guineo verde fritas                      Encurtido al gusto                      1 fruta de temporada                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Bistec</b>  <b>Kcal 630</b>  <b>Entrada : ensalada mixta al gusto</b>                      4- 6 de bistec entomatado y encbollado                      ½ taza de arroz con vegetales                      1 guineo verde cocido                      ½ taza de frijoles                      1 onza de queso                      2 tortillas de maíz (opcional)                      ½ taza de Gelatina                      Bebida de su elección</p>	<p><b>Sopa de Pollo</b>  <b>Kcal 450</b>                      2- 3 tazas de Sopa de pollo con verduras mixtas                      1 pieza de pollo                      ½ taza de arroz                      2 tortillas                      Bebida de su elección</p>

<p>Almuerzo para campo (En este apartado se expone lo básico cada oferente podrá realizar una propuesta de menú específica).</p>		<p><u>Almuerzo de campo</u> <b>Kcal 550- 700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo Natural</p>	<p><u>Almuerzo de campo</u> <b>Kcal 550-700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo natural</p>	<p><u>Almuerzo de campo</u> <b>Kcal 550-700</b> 1 porción cárnica Frita o asada 3 complementos ( que no sean húmedos) 16 onzas de jugo Natural</p>			
<p><b>Cena</b></p>	<p><u>Tacos Mexicanos</u> <b>Kcal 400</b> 4- 5 onzas de carne de res y pollo 4- 6 tortillas dobles ( en par) Salsa taquera Chimole + cilantro Bebida de su elección</p>	<p><u>Club sandwich ( tipo Subway)</u> <b>Kcal 300- 380</b> 1 Pan baguette integral o blanco de 15- 30 cm 1-2 rodajas de jamón 2 rodajas de salami 1- 2 rodajas de queso crafft Ensalada de lechuga tomate pepinillo aceitunas Chille jalapeño (opcional) Bebida de su elección</p>	<p><u>Cena</u> <b>Kcal 400</b> 1 Huevo revuelto ½ taza de frijoles licuados ½ plátano maduro (4 rodajas) 1 onza de mantequilla 1 onza queso semi seco 2- 3 Tortillas Bebida de su elección</p>	<p><u>Tajadas con carne</u> <b>Kcal 510</b> 4 onzas de carne molida en salsa 2 tazas de tajadas guineo verde Repollo / chimole/ encurtido al gusto Bebida de su elección</p>	<p><u>Cena</u> <b>Kcal 420</b> 1 Huevo revuelto ½ taza de frijoles licuados ½ plátano maduro (4 rodajas) 1 onza de mantequilla 1 onza queso semi seco 2- 3 Tortillas Bebida de su elección</p>	<p><u>Cena</u> <b>Kcal 380</b> 1 Huevo con tomate y cebolla ½ taza de frijoles guisados 1 onza de mantequilla 1 onza queso semi seco 2- 3 Tortillas Bebida de su elección</p>	<p><u>Enchiladas</u> <b>Kcal= 400</b> 3- 4 enchiladas de carne de res o pollo Con huevo duro Bebida de su elección</p>



## Menú CICAFOR

### MEDIDAS A CONSIDERAR

#### ALIMENTO

<u>ALIMENTO</u>	<u>PORCIÓN MEDIDA</u>
Leche	1 Vaso de 8 onzas
Cereal (Avena, poleada)	1/2 taza
Pan	3 rebanadas
Tortilla	4 unidades 10 cm. De diámetro
Arroz frito	2 taza

#### **VERDURAS**

Verduras cocidas preparadas	½ TAZA (120 G)
Verduras crudas, Ensaladas Frescas	1 taza (240 g)

#### **FRUTAS**

Unidades como: (Mango, naranja, banano, mandarina, manzana etc.)

1 Unidad completa y grande

#### **PORCIONES DE:**

Unidades Grandes	Sandía sin cáscara	7 onzas
	Melón sin cáscara	7 onzas
	Piña sin cáscara	8 onzas
	Jugo de naranja	8 onzas
Refresco natural: 1 vaso grande		8-10 onzas

Nota: el refresco natural deberá ser solamente de frutas, pudiendo considerar otro de previa consulta con la Unidad de Capacitación.

## **CARNES**

Tipo Bistec	6 onzas
Tipo Chuleta	6 onzas
Tipo Molida	5 onzas
Pescado	5 onzas
Pollo	6 onzas
Pollo sin hueso	5 onzas
Embutidos	2 onzas
Quesos	1 onza

## **GRASAS**

La necesaria para hacer las preparaciones.

### **Nota:**

Platos únicos como arroz, debe proporcionar 2 tazas de arroz más los agregados igual para chap suey o espaguetis con carne.

Las frutas y refrescos naturales deberán ser variados durante la semana.

Las tortillas con quesillo deberán ser preparadas con suficiente quesillo.

### **Recomendaciones:**

Cuando los participantes requieran el servicio de alimentación para llevar a las diferentes prácticas, en el caso del almuerzo, el tipo de carne que se coloque que sea azada, en caso de ser pollo que este sea al horno, considerando que cuando se hace guisado al enfriarse se nota la grasa solidificada.

Debe considerarse que los alimentos que sean solicitados para llevar, deberán ubicarse en empaque especial del que trae compartimientos para cada tipo de preparación y de esta manera evitar la mezcla de comidas.

.....**UL**.....

## **MENU DESAYUNOS**

### **Desayuno 01**

Poleada  
Frijoles guisados  
Longaniza  
Huevo revuelto  
Queso  
Jugo natural  
Café

### **Desayuno 02**

Cereal  
Frijoles Licuados Fritos  
Huevo estrellado  
Copetines  
Queso o mantequilla  
Tortillas  
Jugo Natural  
Café

### **Desayuno 03**

Avena  
Tostadas francesas (2 por persona)  
Frijoles guisados  
Huevo revuelto  
Aguacate  
Queso o Mantequilla  
Tortillas  
Jugo Natural  
Café

### **Desayuno 04**

Chocolate caliente  
Panqueques (2 por personas)  
Homelette  
Mantequilla  
Frijoles fritos  
Frutas de la temporada  
Jugo Natural

### **Desayuno 05**

Frijoles charros  
Huevo con chorizo  
Queso  
Plátano  
Aguacate  
Tortillas  
Jugo Natural  
Café

### **Desayuno 06**

Huevo a la Ranchera  
Frijoles Fritos  
Sincronizada (Tortilla con Quesillo)  
Jamón  
Corn Flakes  
Tortillas  
Jugo Natural  
Café

### **Desayuno 07**

Cereal  
Panqueques (4 por persona)  
Margarina y Miel  
plato de frutas mixtas  
Jugo Natural  
Café

## MENU ALMUERZO

### MENU ALMUERZO 01

Sopa de Entrada  
Pollo a la plancha  
Arroz con vegetales (Maiz, Garbanzos, Zanahorias)  
Ensalada de Papas  
Ensalada de Lechuga  
Tortillas  
Fresco Natural  
Postre Manjar de Coco

### MENU ALMUERZO 02

Sopa de Entrada  
Pollo Horneado  
Arroz Amarillo  
Ensalada de Papas Cambray  
Ensalada de Vegetales  
Tortillas  
Fresco Natural  
Postre Flan

### MENU ALMUERZO 03

Sopa de Entrada  
Pollo Empanizado  
Arroz con vegetales  
Puré de Papas  
Ensalada de lechuga  
Tortillas  
Fresco Natural  
Postre Gelatina

### MENU ALMUERZO 04

Sopa de Entrada  
Pollo en Salsa Agridulce  
Arroz blanco  
Vegetales al vapor  
Ensalada de lechuga  
Tortillas  
Fresco Natural  
Postre Ice Crema

### MENU ALMUERZO 05

Sopa de Entrada  
Bistec Encebollado  
Arroz  
Ensalada (Tomate, cebolla, pepino)  
Zanahoria rallada y lechuga)  
Remolacha  
Tortillas  
Fresco Natural  
Postre Tutifruti

### MENU ALMUERZO 06

Sopa de Entrada  
Fajitas de Res  
Guacamole  
Nachos con frijoles fritos  
Tortillas  
Fresco Natural  
Postre rebanada de Biscocho chocolate

### MENU ALMUERZO 07

Sopa de Entrada  
Carne Asada con Chismol  
Arroz  
Aguacate  
Frijoles fritos  
Queso  
Tortillas  
Fresco Natural  
Postre Gelatina

### MENU ALMUERZO 08

Sopa de Entrada  
Filete de Pescado empanizado  
Arroz  
Papas Fritas  
Ensalada de repollo  
Tortillas  
Fresco Natural  
Postre Flan

### **MENU ALMUERZO 09**

Sopa de Entrada  
Chuleta de Cerdo a la parrilla (Chimichurri)  
Arroz  
Frijoles Fritos  
Ensalada  
Tortillas  
Fresco Natural  
Postre Piña en almibar

### **MENU ALMUERZO 10**

Sopa de Entrada  
Costillita a la Barbacoa  
Palitos de papa frita

ensalada de lechuga  
Tortillas  
Fresco Natural  
Postre Vasito Arroz con leche

### **MENU ALMUERZO 11**

Sopa de Entrada  
Pollo Empanizado  
Tajadas de Guineo Verde  
Ensalada de repollo  
Chismol y aderezos  
Encurtido  
Fresco Natural  
Postre Ice Crem

## **MENU DE CENAS**

### **Cena 01**

Frijoles guisados  
Fajitas de res con vegetales  
Plátano

Aguacate  
Mantequilla  
Tortillas  
Fresco Natural

### **Cena 02**

Frijoles Fritos  
Aguacate  
Albóndigas de carne  
Queso  
Tortillas  
Fresco Natural

### **Cena 03**

Frijoles fritos  
Carne Asada  
Aguacate  
Plátano Frito  
Queso  
Tortillas  
Fresco Natural

### **Cena 04**

Frijoles Fritos  
Aguacate  
Queso  
Pincho  
Tortillas  
Fresco Natural

### **Cena 05**

Frijoles Guisados  
Huevo Estrellado  
Plátano Frito  
Mantequilla  
Aguacate  
Tortilla  
Refresco Natural

### **Cena 06**

Huevo Picado  
Chorizo  
Frijoles Fritos  
Mantequilla  
Plátano frito  
Tortilla  
Refresco Natural

## **MENU MERIENDAS**

### **Merienda 01**

Nachos (pollo o res)  
Fresco Natural  
Café

### **Merienda 02**

Gringas (tortilla de harina con pollo y queso)  
Fresco Natural  
Café

### **Merienda 03**

Sándwich de pollo, catrachita  
Fresco Natural  
Café

### **Merienda 04**

Pupusas de queso (2 por persona)  
Fresco Natural  
Café

### **Merienda 05**

Plato de frutas  
Fresco Natural  
Café

### **Merienda 7**

Plato de boquitas mixtas (4 por persona)  
Fresco Natural  
Café

### **Merienda 08**

Tacos de Pollo  
Fresco Natural  
Café

### **Merienda 09**

Burritos de pollo  
Fresco Natural  
Café

### **Merienda 10**

Tortilla con Quesillo  
Fresco Natural  
Café

### **Merienda 11**

Hamburguesa  
Fresco Natural  
Café

### **Merienda 12**

Torta de repostería  
Jugo Natural  
Café

### **Merienda 13**

Dedos de queso  
Pastelito en hojaldre  
Fresco Natural  
Café



**Universidad Nacional de Ciencias Forestales UNACIFOR**

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras

Tels. 2720-2300 Ext 131, 133

[www.unacifor.hn](http://www.unacifor.hn)

**CONTRATO No. SG-002-2020**

**CONTRATACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES INTERNOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CIENCIAS FORESTALES Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PARTICIPANTES EN EVENTOS DEL CENTRO INTEGRADO DE CAPACITACIÓN FORESTAL (CICAFOR), PERÍODO 2020**

Nosotros: **EMILIO GABRIEL ESBEIH CASTELLANOS**, mayor de edad, casado, Doctor en Ciencias Administrativas, Hondureño con domicilio en la ciudad de Siguatepeque, Departamento de Comayagua, Tarjeta de Identidad No. 0318-1960-00428, actuando en mi condición de Rector de la Universidad Nacional Ciencias Forestales (UNACIFOR), electo por el Consejo de la Dirección Universitario, según acuerdo establecido en el punto número seis (6), acta número diez y nueve (19), de reunión celebrada el 16 de octubre del año 2017 y ratificado en la posición por el Honorable Consejo de Dirección Universitario, con las facultades para la celebración de actos y contratos, y que en adelante para los efectos de este acto se denomina **EL CONTRATANTE**, y el Señor **MARIO ROBERTO NUÑEZ**, mayor de edad, casado, Licenciado en Administración de Empresas, hondureño, con Tarjeta de Identidad No. 1807-1971-00895, RTN 18071971008950, con domicilio en la ciudad de San Pedro Sula, Departamento de Cortés, actuando en mi condición de Gerente General y Representante Legal de la sociedad denominada "**PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS, S. DE R.L. DE C.V.**" (**PRODAL S. de R.L. de C.V.**), constituida mediante Escritura Pública No. 147, autorizada en la ciudad de Tegucigalpa, Municipio del Distrito Central, en fecha 28 de agosto de 1998 autorizada por el Notario Lucio Romero Velásquez e inscrita bajo el No. 4 del tomo 420 del Registro de la propiedad Mercantil del Departamento de Francisco Morazán y con facultades suficientes para la celebración del presente acto según consta en el Testimonio de Escritura Pública número 44 de fecha 18 de Abril de 2007, autorizada por el Notario Carlos Medrano Irias, inscrito con el No. 100 del tomo 659 del Registro de la Propiedad mercantil del Departamento de Francisco Morazán, con Registro Tributario Nacional de la Empresa No. 08019002067111, con oficinas administrativas en Residencial La Hacienda, Calle Pastizales Bloque H, Casa 4, Tegucigalpa, MDC, Tel. 2225-1287, 2566-0039, 9944-1464, correo electrónico [mnunez@prodal.hn](mailto:mnunez@prodal.hn), quien en lo sucesivo y para los efectos de este Contrato se denominará **EL CONTRATISTA** y encontrándose ambos habilitados para tal efecto, convienen en suscribir este contrato el cual se regirá de acuerdo a lo que se establece en las cláusulas siguientes: **PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO: EL CONTRATANTE** declara que mediante Licitación Pública Nacional No. **LPN-UNACIFOR-008-2019**, se le adjudicó a la empresa "**PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS, S. DE R.L. DE C.V.**"



## Universidad Nacional de Ciencias Forestales UNACIFOR

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras

Tels. 2720-2300 Ext 131, 133

[www.unacifor.hn](http://www.unacifor.hn)

(**PRODAL S. de R.L. de C.V.**), el contrato para el suministro de servicios de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) a estudiantes internos de la UNACIFOR para el año 2020 y suministro de servicios de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y meriendas) para eventos del CICAFOR durante los meses de enero a diciembre, período 2020. **SEGUNDA: ALCANCE DE LOS SERVICIOS: EL CONTRATISTA**, se compromete a proporcionar la cantidad estimada de tiempos de comida que se requieren, la cual es de cuarenta y cuatro mil trescientos desayunos (44,300), cuarenta y seis mil trescientos almuerzos (46,300) y cuarenta y cuatro mil trescientos cenas (44,300) aproximadamente, cuya cantidad podría disminuir o aumentar en el transcurso del año en función de la permanencia o retiro de los estudiantes y eventos que se desarrollen en CICAFOR. **TERCERA: OFERTA: EL CONTRATISTA**, realizó una oferta por la cantidad de **(L 11,580,385.00) ONCE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y CINCO LEMPIRAS EXACTOS**, **CUARTA: PRECIO CONVENIDO**: El precio convenido por plato de comida para los estudiantes internos es el siguiente: **El desayuno (L 66.70) SESENTA Y SEIS LEMPIRAS CON 70/100 CTVS, Almuerzo (L 97.75) NOVENTA Y SIETE LEMPIRAS CON 75/100 CTVS y la cena (L 80.50) OCHENTA LEMPIRAS CON 50/100 CTVS**, con el 15% de impuesto sobre venta incluido, El precio convenido por plato de comida para los eventos de CICAFOR es el siguiente: **El desayuno (L 86.25) OCHENTA Y SEIS LEMPIRAS CON 25/100 CTVS, Almuerzo (L 126.50) CIENTO VEINTE Y SEIS LEMPIRAS CON 50/100 CTVS, cena (L 97.75) NOVENTA Y SIETE LEMPIRAS CON 75/100 CTVS y las meriendas (57.50) CINCUENTA Y SIETE LEMPIRAS CON 50/100 CTVS**, todos los precios con el 15% de impuesto sobre venta incluido. **EL CONTRATANTE** efectuará el pago por estos servicios en forma mensual contra la presentación de los siguientes documentos: a) factura, b) registro de beneficiario SIAFI, c) resumen de alimentación servida por día y por tiempo de comida, d) planilla del IHSS y constancia de solvencia emitida por el IHSS e) planilla de pago de los colaboradores de acuerdo con el salario mínimo establecido para el año 2020, la falta de uno de los documentos antes descritos será motivo para retener el pago mensual hasta su acreditación. **QUINTA: RETENCIONES: EL CONTRATANTE** efectuará la retención del 15% de Impuesto Sobre Venta en cada reporte de cobro que efectúe **EL CONTRATISTA**, lo anterior en base al **Decreto 360-2013/Cap. XI-Art. 159**; los pagos serán efectuados al contratista, después de cinco días hábiles de haber presentado los documentos respectivos en la Unidad de Cuentas por Cobrar. **SEXTA: EL CONTRATANTE** podrá demandar servicios de alimentación para eventos especiales, los cuales serían previamente solicitados y acordados por medio de un oficio de solicitud. La cantidad de eventos especiales, así como su duración y la cantidad de sus participantes es variable. En todo caso, **EL CONTRATANTE** informará en detalle y oportunamente sobre la realización de estos. El precio del





## Universidad Nacional de Ciencias Forestales UNACIFOR

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras

Tels. 2720-2300 Ext 131, 133

[www.unacifor.hn](http://www.unacifor.hn)

plato de comida para eventos especiales que le sea solicitado al **CONTRATISTA** será negociado por las partes en base a los diferentes menús ofrecidos, la alimentación solicitada por **CICAFOR** deberá servirse en el comedor de **CICAFOR**

**SEPTIMA: EL CONTRATANTE** proporcionará a **EL CONTRATISTA** los servicios de agua y energía, instalaciones del comedor. a) La energía eléctrica será pagada por **EL CONTRATISTA** de acuerdo con el consumo registrado por el medidor respectivo y en base a la tarifa establecida por la ENEE, b) El consumo de agua potable **EL CONTRATISTA** lo pagará a razón de una cuota fija mensual de **QUINIENTOS LEMPIRAS EXACTOS (L 500.00)**, hasta la instalación del medidor respectivo. En período de falta de los servicios de energía eléctrica y agua, **EL CONTRATISTA** buscará los medios para suplir y mantener así normal el servicio de alimentación, c) Por el uso de las Instalaciones del comedor, **EL CONTRATISTA** deberá pagar una renta mensual de **NUEVE MIL LEMPIRAS EXACTOS (L 9,000.00) por alquiler de las instalaciones del Comedor Estudiantil y Comedor CICAFOR**; además otorgara como depósito en garantía la cantidad de **DIEZ MIL LEMPIRAS EXACTOS (L 10,000.00)** para cubrir daños que pudiera ocasionarle a los inmuebles por negligencia o descuido manifiesto. **EL CONTRATANTE** hace entrega a través del Jefe de Bienes Nacionales y Tenencias de la Tierra de la UNACIFOR del comedor estudiantil en las siguientes condiciones: Se le entrega el edificio con la pintura en perfecto estado en el interior y exterior, las telas metálicas y celosías, tomacorrientes y Swich eléctricos en buen estado. Mobiliario: 114 sillas de comedor, 28 mesas, 10 mesas de cocina, 2 carreterillas de madera para cargar utensilios de cocina, 3 ventiladores de cielo raso, 4 estantes de madera, 2 estantes de aluminio, 1 cajón para almacenar verduras, 1 escritorio de madera con tres gavetas, 1 teléfono de disco, 8 fotografías ampliadas tipo poster, bienes que ascienden a la cantidad de **TREINTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y CINCO LEMPIRAS EXACTOS (L. 35,485.00)**. Este mobiliario queda bajo el manejo y cuidado exclusivo de **EL CONTRATISTA**, siendo este responsable por las reparaciones y daños ocasionados a él imputables, así como a no interrumpir el servicio por este motivo, el contratante también hace entrega a través del Encargado de Bienes Nacionales y Tenencias de la Tierra de la UNACIFOR del comedor **CICAFOR** en las siguientes condiciones: Se le entrega el edificio con la pintura en perfecto estado en el interior y exterior, las telas metálicas y celosías, tomacorrientes y Swich eléctricos en buen estado. **Utensilios de Cocina:** 1 Molino grande para moler carne No.32, 2 Ollas pequeñas, (2 con tapadera), 1 Olla grande, con tapadera, 3 Ollas largas medianas, con tapadera, 2 Olla paiera (1 grande y 1 pequeñas), 2 Ollas arroceras grandes, sin tapa, 4 Arroceras pequeñas con tapadera, 5 Freideras sin teflon, grandes, 2 Freideras sin teflon, pequeñas, 2 Freidera honda para leche, 4 Pirex salsero, 1 Cafetera pequeña de aluminio, sin



## **Universidad Nacional de Ciencias Forestales UNACIFOR**

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras

Tels. 2720-2300 Ext 131, 133

[www.unacifor.hn](http://www.unacifor.hn)

tapa, 3 Bold de aluminio (1 grande y 2 pequeños), 2 Bandejas grandes de aluminio, 3 Pirex para baño maría, 1 Baño María con 5 depósitos, 1 Baño María con 6 Pirex, 1 Estufa de gas para 6 quemadores, 1 Estufa, plancha y Horno con 4 canastas, 1 Calentador de agua 220 voltios (sin uso), 1 Lava trastos de acero inoxidable, 1 Lava ollas de acero inoxidable incrustado en la pared, 1 Procesador de vegetales, 1 Exprimidor metálico para jugo, 1 Cajón para verduras de 4 depósitos pequeños y 2 grandes, **Mobiliario y Equipo:** 1 Escritorio de metal y formica color blanco, 2 Estante de madera de pino con 4 repisas, 2 Estantes de madera de pino con 3 repisas, 2 color blanco, 2 Mesas de madera de color, 2 Mesas de madera de pino, forrada con lámina de metal, 2 Mesa de metal plegable con formica color beige, 22 Silla de metal con cuerina color café, 32 Mesa de fibra de vidrio para 4 personas, 128 Sillas de fibra de vidrio para mesa de 4 personas, 2 Carreta de 3 entrepaños, medidas 21" x 30", 1 Equipo de sonido con su control remoto, 2 Dos parlantes de sonido para equipo, A y B, 2 Mesa de acero inoxidable con entrepaño, con valor de **DOSCIENTOS SEIS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO LEMPIRAS CON 35/100 CTVS. (L. 206,475.37).** **OCTAVA:** **GARANTIA:** **EL CONTRATISTA** previo a firmar el contrato se compromete a rendir y presentar la garantía de cumplimiento y de calidad de los servicios de alimentación para estudiantes de la UNACIFOR, del Contrato que exige la Ley de Contratación del Estado. Esta garantía deberá ser por el equivalente del 15% sobre el valor total ofertado por los servicios requeridos, con vigencia hasta el 18 de diciembre 2020, fecha en que expira el presente contrato, más tres (3) meses adicionales. Esta podrá consistir en Garantía Bancaria o Fianza emitida a favor de **EL CONTRATANTE** por una institución bancaria o de seguro acreditada en el país, conteniendo la condición expresa que "**Será ejecutada a simple requerimiento de EL CONTRATANTE**" acompañada de un certificado de incumplimiento. **La suma del quince (15%) de este contrato equivalente a UN MILLON SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CINCUENTA Y SIETE LEMPIRAS CON 75/100 CTVS. (L. 1,737,057.75).** **NOVENA:** **EL CONTRATANTE**, está obligado a verificar la cantidad de los alimentos por medio de la Unidad de Cuentas por Cobrar, el control de entrega de alimentación se realizará contra entrega de boletos por cada tiempo de comida, y la calidad del servicio el cual será supervisado por el personal de la Dirección de Bienestar Estudiantil, y de forma esporádica por la comisión nombrada al efecto. **DECIMA:** **EL CONTRATISTA**, obliga a **EL CONTRANTE** a prestar los servicios de alimentación establecidos en la cláusula primera, en la cantidad y calidad estipuladas en el menú negociado y aprobado por **EL CONTRATISTA** y que formó parte de las bases de la Licitación **No. UNACIFOR-008-2019**, y de este contrato, el cual deberá ser exhibido por **EL CONTRATISTA** en la sala principal del Comedor Estudiantil. **DECIMA PRIMERA:** **EL CONTRATISTA** no percibirá valor alguno cuando **EL**



## **Universidad Nacional de Ciencias Forestales UNACIFOR**

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras

Tels. 2720-2300 Ext 131, 133

[www.unacifor.hn](http://www.unacifor.hn)

**CONTRATANTE** conceda permiso o vacaciones a los estudiantes o salgan todos o parte de ellos en gira de estudios o fuera del campus del contratante, notificándole por escrito a la Dirección de Desarrollo Estudiantil a **EL CONTRATISTA**, con dos días hábiles de anticipación. **DECIMA SEGUNDA: EL CONTRATANTE**, hará la prestación del servicio en la Clínica Médica y/o Pabellones en aquellos casos de alumnos hospitalizados y otros lugares previamente establecidos dentro de las instalaciones de la **UNACIFOR**, notificándole por escrito a la Dirección de Bienestar Estudiantil a la mayor brevedad posible a **EL CONTRATISTA**. **DÉCIMA TERCERA: EI CONTRATISTA** se compromete a prestar un servicio óptimo en calidad observando las más estrictas medidas de higiene y cuidado en la preparación de los alimentos, fumigación dos (2) veces al año en toda el área, aseo del comedor y cocina, áreas verdes alrededor e inmediatas al edificio del comedor y tratar a los estudiantes con cortesía, respeto, educación y amabilidad. Los servicios de alimentación estarán sujetos a las inspecciones que regularmente harán las autoridades sanitarias y la Comisión de alimentación que se nombrará para tal efecto por **EL CONTRATANTE**, debiendo atender **EI CONTRATISTA** las observaciones y recomendaciones que se le formulen. **DECIMA CUARTA. EL CONTRATISTA** se compromete a evaluar trimestralmente el servicio alimentario en forma directa y por medio de encuestas a los alumnos para asegurarse de estar prestando un servicio adecuado. **DECIMA QUINTA: EI CONTRATISTA** se compromete a suministrarles los uniformes a sus empleados, así como un carné de identificación y velará por una presentación ordenada. **DECIMA SEXTA: EL CONTRATISTA**, se compromete a pagar por su cuenta el salario mínimo establecido según acuerdo ejecutivo No. STSS 06-2019 del personal que sub contrate, además será responsable totalmente para con los trabajadores en forma directa y exclusiva, en su condición de patrono por todas las obligaciones laborales y sociales, eximiendo completamente y en forma incondicional a **EL CONTRATANTE** de toda responsabilidad derivada de su relación de trabajo, incluyendo casos de accidentes de trabajo y enfermedades. **EI CONTRATISTA** deberá contratar por lo menos 10 personas para los servicios de alimentación, las cuales serán las que permanecerán únicamente para la elaboración de dicha alimentación no permanecerán otras personas que no sean las indicadas para dichas actividades. **DÉCIMA SEPTIMA: EL CONTRATISTA** se compromete a cuidar el mobiliario propiedad de **EL CONTRATANTE**, haciéndose responsable en caso de extravío. Cuando se tenga que reparar mobiliario, el costo correrá por su cuenta. **DECIMA OCTAVA: EI CONTRATISTA** se compromete a presentar dentro de los treinta (30) días siguientes al inicio de labores en la Vicerrectoría Administrativa, los resultados de los exámenes siguientes: VDRL y Pulmones del personal que subcontrate. Si se detectare alguna enfermedad infecta contagiosa en alguna de estas personas



## **Universidad Nacional de Ciencias Forestales UNACIFOR**

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras

Tels. 2720-2300 Ext 131, 133

[www.unacifor.hn](http://www.unacifor.hn)

contratadas **EL CONTRATISTA** se compromete a sustituirla o suspenderla en sus funciones hasta su total recuperación. **DECIMA NOVENA: EL CONTRATISTA**, sabiendo que el trato entre las personas es fundamental en las buenas relaciones humanas, se compromete a guardar medidas y normas de respeto, orden y decencia en sus actividades y en las del personal bajo su responsabilidad. **VIGESIMA: HORARIO:** El Horario para la alimentación de estudiantes es el siguiente:

<b>LUNES A VIERNES</b>	<b>SABADO</b>	<b>DOMINGOS Y FERIADOS OFICIALES</b>
DESAYUNO: 5.30 A.M. – 6:45 A.M.	DESAYUNO: 6:00 A.M. – 6:45. A.M.	DESAYUNO 7:30. A.M. – 8:30 A.M.
ALMUERZO 11:55. A.M. - 12: 45.PM	ALMUERZO: 12: M- 12:50 P.M.	ALMUERZO 12:00 M. – 01:00 P.M.
CENA 5:45 PM. - 6:50 PM	CENA: 6:00 P.M. - 7: 00 PM.	CENA: 6:00 P.M. - 7: 00 PM.

Los días de práctica (miércoles, jueves y viernes) **EL CONTRATISTA** será informado por el personal de la Dirección de Bienestar Estudiantil con dos (2) días de anticipación si el almuerzo será preparado para llevar al campo, caso contrario el almuerzo se servirá en forma normal en el comedor estudiantil. En caso de llevarse al campo será preparada adecuadamente en viandas plásticas retornables para no contaminar el ambiente, con su respectiva bebida según se especifica en el MENU. **EL CONTRATISTA** debe abstenerse en casos de alimentación para prácticas modulares fuera del Campus de preparar la misma alimentación que se sirve a los otros alumnos en el comedor, debiendo además considerar en calidad y cantidad las dietas de los alumnos por prescripción médica. El Horario para la alimentación de participantes en eventos de capacitación deberá definirse con el Jefe de CICAFOR porque será variable de acuerdo al evento que se realice. **VIGESIMA PRIMERA: SANCIONES ECONOMICAS: EL CONTRATANTE**, impondrá multas a **EL CONTRATISTA** por cada día calendario de demora en la ejecución y entrega de la obra, si **EL CONTRATISTA** no terminara los trabajos en el plazo establecido en este contrato o en la prórroga que la UNACIFOR le pudiese otorgar, la cual será de 0.36 por ciento diarios del monto del contrato, desde el primer día de atraso hasta la recepción del servicio, según las Disposiciones Presupuestarias 2020. **VIGESIMA SEGUNDA: DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO:** Forman parte del presente contrato tal y como si estuvieran individualmente descritas en los siguientes documentos: 1) La oferta presentada por **EL CONTRATISTA**, 2) Los documentos bases de Licitación y sus adendum. **VIGESIMA TERCERA: OTRAS OBLIGACIONES:** a) **EL CONTRATISTA**, no asignará transferirá, pignorará, cederá,



## **Universidad Nacional de Ciencias Forestales UNACIFOR**

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras

Tels. 2720-2300 Ext 131, 133

[www.unacifor.hn](http://www.unacifor.hn)

subcontratará o hará otras disposiciones de este contrato o cualquier documento de este, así como derechos, reclamos y otras obligaciones del **CONTRATISTA** derivadas de este contrato, a menos que tengan el consentimiento previo y escrito de **EL CONTRATANTE**, antes de proceder a la suscripción de un subcontrato en su totalidad. b) **EL CONTRATISTA**, queda obligado a mantener en todo momento el personal técnico, obrero y con la calidad que se requiere para garantizar la ejecución del proyecto. **EL CONTRATANTE**, podrá solicitar a **EL CONTRATISTA** el retiro del personal que no demuestre capacidad, eficiencia y honradez en el desempeño de su labor y **EL CONTRATISTA** a sustituirlo. Todo conforme a lo estipulado en las condiciones generales y demás cláusulas aplicables a este Contrato, c) **EL CONTRATISTA**, deberá mantener el equipo necesario en buenas condiciones de operación, pudiendo aumentarlo o reemplazarlo de acuerdo con las necesidades del trabajo contratado. d) Durante la ejecución de los trabajos y a requerimiento de **EL CONTRATANTE**. **VIGESIMA CUARTA: RESPONSABILIDADES CIVILES Y OTROS:** **EL CONTRATISTA** será el responsable de todo tipo de reclamo en vía administrativa ó judicial provenientes de daños y perjuicios ocasionados a terceros en sus personas o bienes, en cualquier operación llevada a cabo por **EL CONTRATISTA** en cumplimiento de este Contrato. Asimismo, **EL CONTRATISTA** exonera a **EL CONTRATANTE** por toda reclamación, demanda, acción judicial, etc. como consecuencia de la aplicación de Leyes Laborales de previsión y seguridad social y además cualquier otra que establezcan cargos y obligaciones respecto a los trabajadores de **EL CONTRATISTA** o sub-Contratista. **VIGESIMA QUINTA: SOLUCION DE CONTROVERSIAS:** Cualquier solicitud o las solicitudes de **EL CONTRATISTA**, la primera instancia es con el Coordinador de la Dirección de Bienestar Estudiantil, con copia a la Vicerrectoría Académica y Vicerrectoría Administrativa. Se procurará resolver entre las partes de forma amistosa, caso contrario las partes se someterán a la Jurisdicción de lo Contencioso Administrativo. **VIGESIMA SEXTA:** Las partes nos sometemos a las disposiciones establecidas en este contrato, la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento y demás Leyes aplicables. **VIGESIMA SEPTIMA: RESOLUCION DEL CONTRATO:** Causas de rescisión de este contrato y aplicación de Garantía de Cumplimiento: El presente contrato se extinguirá por resolución en cualquiera de los casos siguientes: a) cuando fuere acordado por las partes. b) por incumplimiento de las partes en cualquiera de las cláusulas de este Contrato o de lo establecido en los documentos integrantes del mismo, y en los demás casos a que se refiere el Artículo 127 de la Ley de Contratación del Estado. c) Por fuerza mayor o caso fortuito **EL CONTRATANTE**, puede en cualquier momento, dar por terminado los trabajos objeto de este contrato total o parcialmente, mediante notificación escrita a **EL CONTRATISTA** indicando los



**Universidad Nacional de Ciencias Forestales UNACIFOR**

Apartado Postal # 2, Siguatepeque, Comayagua, Honduras


Tels. 2720-2300 Ext 131, 133

[www.unacifor.hn](http://www.unacifor.hn)

motivos de dicha terminación. **1.** Incumplimiento de los términos del contrato en cualquiera de sus partes. **2.** No mantener la calidad de la alimentación. **3.** No mantener las condiciones de higiene que demande este tipo de servicio. **4.** Lentitud en la prestación del servicio. **5.** Negativa del contratista de aceptar las sugerencias y recomendaciones de las partes que ejercerán la supervisión de los servicios. **6.** Servir menos cantidad y calidad de alimentos que los necesarios y/o estipulados en el Menú para satisfacer las necesidades alimenticias de los estudiantes e invitados especiales. **7.** No cumplir con el menú acordado por las partes el cual figura en las bases de Licitación y anexo como parte de este contrato. **8.** Por preparar alimentación fácil descomposición cuando los alumnos desarrollen trabajos de campo y que en el almuerzo están ausentes en el comedor. **9.** Por no mantener buenas relaciones con los alumnos de la Institución, **10.** Por contradecir las normas disciplinarias emanadas por las autoridades responsables del código de conducta estudiantil (uniformes, horarios y zonas del comedor establecidas para los alumnos). **11.** Por establecer convenios de alimentación con el comité estudiantil y/o coordinador de la Dirección de Bienestar Estudiantil y la Administración. **VIGESIMA OCTAVA: VIGENCIA DEL CONTRATO:** La vigencia de este contrato comprende del 13 de enero al 18 de diciembre 2020. Para constancia se firma entre las partes el presente contrato a los 10 días del mes de enero de 2020.



  
**EMILIO GABRIEL ESBEIH CASTELLANOS**  
EL CONTRATISTA

  
**MARIO ROBERTO NUÑEZ**  
EL CONTRATANTE

