

**Oficio No. 675-DE-IHSS-2024**  
**Tegucigalpa M.D.C Honduras**  
**25 de septiembre de 2024**

**Señores Posibles Oferentes**

**Su Oficina**

**Licitación Pública Nacional No. LPN-028-2024, IHSS-DMN-CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL HOSPITAL GENERAL DE ESPECIALIDADES, HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE Y CLINICA DE MATERNIDAD VILLANUEVA DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS).**

Estimados señores (as);

Por este medio y en cumplimiento a lo establecido en la base de la Licitación Pública Nacional de la referencia, se remite de manera oficial respuestas a las aclaraciones y observaciones realizadas al documento base.

**Requerimiento 1**

**09.1 Documentación Legal**

Indicamos que se omitió requerir la *licencia sanitaria* vigente emitida por la ARSA, documento esencial que certifica la idoneidad y legalidad de las empresas del rubro alimenticio.

En ese sentido sugerimos considerar lo antes expuesto.

**R.- El oferente deberá apegarse a los pliegos de Licitación No. LPN-028-2024**

**Requerimiento 2**

**09.2 Información Financiera (Pagina No.9)**

1. Constancias (ORIGINAL) de Institución Bancaria acreditada en el país, en donde conste que tiene cuentas de ahorro o cheques del 5% del monto total de la oferta. Los saldos deben reflejarse.
2. Constancia (ORIGINAL) Bancaria que acredite una línea de crédito del 5% del monto ofertado.

Sugerimos que el oferente adjudicado debe tener la capacidad financiera tanto para rendir la garantía de cumplimiento de contrato que es un quince por ciento (15%) del valor contractual así como también debe tener el suficiente capital de trabajo tanto para la inversión inicial como para hacer frente al proyecto de por lo menos los 60 días que menciona las mismas bases de licitación que tiene estipulado el IHSS en pagar, aunque en la realidad el promedio de pago es de más tiempo y también hay que considerar que los casos fortuitos superan los seis (6) meses la falta de pago, justamente a la fecha por ser el actual proveedor de servicio podemos certificar que se nos adeudan siete (7) meses, tiempo durante el cual el oferente adjudicado debe mantener siempre el servicio en forma ininterrumpida, pues la falta de este por insolvencia económica pudiera poner en riesgo la vida de los pacientes, por lo que sugerimos que en vez del 5% del monto de la oferta se solicite por lo menos un 20% para ambos requerimientos.

**R.- El oferente deberá apegarse a los pliegos de Licitación No. LPN-028-2024**

### **Requerimiento 3**

#### **09.3 Información Técnica (Página No.9)**

En cuanto a la idoneidad técnica observamos que se ha omitido requerir en las bases de licitación que los oferentes deben acreditar suficiente experiencia evidenciada en la preparación y manejo de grandes volúmenes de alimentos en especial dietas hospitalarias, puesto que el servicio de alimentación requerido es especializado para pacientes, siendo una gran responsabilidad debido a que una inadecuada preparación de dietas hospitalarias podría poner en riesgo la vida de los pacientes, por lo que, consideramos primordial y pertinente incluir tal requisito, tal como se solicita en todas las licitaciones de esta índole.

En situaciones de emergencia nacional como la pandemia del covid-19 y desastres naturales como los huracanes ETA e IOTA quedo evidenciado que la experiencia en este tipo de rubro es de vital importancia para que un servicio tan primordial no se vea interrumpido.

También en el numeral 14, inciso f) de las especificaciones técnicas página No.25, se requiere: Deberá acreditar que el personal propuesto se encuentra calificado y con experiencia en la prestación de servicios de alimentación hospitalaria o similar.

En ese sentido sugerimos considerar lo antes expuesto.

**R.- El oferente deberá apegarse a los pliegos de Licitación No. LPN-028-2024**

### **Requerimiento 4**

En las Especificaciones Técnicas, pagina No. 23, numeral 9.

La indicación de una dieta excepcional, la dará únicamente el cuerpo médico o nutricionista del IHSS y se computará con el mismo costo del tiempo de comida que corresponda. Dicha indicación deberá ser atendida por nutricionista del proveedor debidamente acreditado por el Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Honduras, que deberá brindar cobertura los siete días de la semana.

Considerando que los menús se establecen cíclicamente según lo requerido en las bases de licitación y las demás labores inherentes al puesto se cubren sin inconveniente alguno con un solo profesional de la nutrición en turno laboral de 8 horas, En ese sentido sugerimos solicitar un solo profesional de la nutrición en horario y turno moral de 8 horas tal como se hace en la actualidad. Contribuyendo además a no encarecer las ofertas con salarios de personal no esencial.

**R.- El oferente deberá apegarse a los pliegos de Licitación No. LPN-028-2024**

### **Requerimiento 5**

En Las Especificaciones Técnicas, pagina No. 24, numeral 10.

Vajilla: Se requiere que la empresa preste el servicio de alimentación con vajilla desechable de calidad aceptable para su uso seguro en la industria de alimentos que cumplan las siguientes características:  
s. Soperas de material resistente a altas temperaturas, duradera y desechables con capacidad de 16 y 32 onzas con tapadera de calidad, resistente y duradera, ayude a evitar derrames y permita un cierre óptimo.

t. Bandejas en forma cuadrada con tapadera y división, resistente y duraderas y desechable para comidas secas de tamaño 7x7", 8x8" y 9x9".

u. Tenedor, cuchillo, cuchara y cucharilla (resistentes)

v. Vasos desechables, resistente a alta temperatura, material duradero con tapadera plástica que evite derrame de líquidos con apertura para colocar removedor y dejar salir el vapor en bebidas calientes y tapaderas plásticas que evite derrame de líquidos con apertura para pajilla en bebidas frías de 4,6,8,10, 12 y 16 onzas.

w. Envases plástico desechable con tapadera de 1 onza para condimentos, salsas, aderezos, entre otros.

x. Azafates antideslizantes.

En relación con los desechables (platos y vasos) requeridos en la actual base de licitación, su costo es significativamente mayor (platos un 89% vasos un 489%), es decir casi el doble y casi sin veces más caro, que el que es utilizado en el servicio que se está brindando actualmente.

En ese sentido y para no trasladar esos costos al momento de preparar las ofertas, sugerimos en este aspecto considerar dejar tal solicitud como esta en el contrato actual lo cual se detalla a continuación:

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

- Soperas con tapaderas y/o cubiertas de papel adhesivo transparente.
- Platos con división para comidas secas cubiertas de papel adhesivo transparente.
- Tenedor, cuchara y cucharilla (resistentes)
- Vasos de 8 y 12 onzas
- Vasos de 16 onzas con tapadera y/o cubiertas de papel adhesivo transparente (para servir dieta líquido completo)

Nota:

Al hacer una valorización del cambio de vajilla el incremento por tal requerimiento superaría los tres millones cuatrocientos mil Lempiras anuales (L.3,400,000.00) por el tiempo de duración del contrato, incremento que lo consideramos no primordial.

En ese sentido sugerimos considerar lo antes expuesto.

#### **R.- El oferente deberá apegarse a los pliegos de Licitación No. LPN-028-2024**

#### **Requerimiento 6**

En Las Especificaciones Técnicas, pagina No. 24

RECURSO HUMANO MINIMO (LOTES 1 y 2):

Sugerimos considerar omitir dos (2) Licenciados en Nutrición y Dietética Certificado por el Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Honduras, deberá asignarse una para cada turno.

Cabe mencionar que el contrato actual especifica únicamente un profesional de la nutrición con presencia física de por lo menos cuatro horas diarias, en ese sentido respetuosamente sugerimos requerir únicamente un (1) profesional de la nutricional con horario normal según la ley laboral vigente es decir 8 horas diarias.

También consideramos innecesario solicitar cuatro (4) Cocineros y seis (8) Ayudantes de cocineros.

En ese sentido respetuosamente sugerimos requerir únicamente dos (2) Cocineros y cuatro (4) Ayudantes de cocineros.

**Nota Importante:**

a.) En la actualidad se prepara la alimentación satisfactoriamente tanto para pacientes como para los empleados del IHSS con derecho a la alimentación, con la cantidad de personal que sugerimos requerir. Además, en estas bases de licitación se está omitiendo el servicio de alimentación para los empleados del IHSS por lo que resulta inconsistente que se requiera más personal si las cantidades a producir serán menores (un 37% menos).

b.) Adicionalmente las mismas bases de licitación obliga a presentar declaraciones juradas que se cumplirá a cabalidad con el servicio por contratarse, también se puede incluir solicitud de que el oferente adjudicado está obligado a contratar todo el personal necesario para el buen funcionamiento del servicio.

c.) Considerar que solicitar personal innecesario encarecería las propuestas económicas, valor que bien pudiera superar el millón seiscientos ochenta mil Lempiras anuales (L.1,680,000.00) considerando los salarios y demás derechos laborales y colaterales, esto en relación con las siete (7) personas requeridas de más, enfatizando que el valor antes descrito es por cada lote, refiriéndonos a los hospitales del TGU y SPS.

**R.- El oferente deberá apegarse a los pliegos de Licitación No. LPN-028-2024**

**Requerimiento 7**

En las Especificaciones Técnicas, pagina No. 26, numeral 19.

Ante cualquier incumpliendo en las entregas y distribución fuera de horario, menú no aprobado expresamente por la sección de dietética del IHSS, temperatura inadecuada de los alimentos, alteración de las características organolépticas de los alimentos líquidos y sólidos, temperaturas alteradas de los cuartos fríos, falta de pago del servicio de agua potable, energía, vapor, reutilización de aceites, falta de las medidas de higiene y seguridad, falta de personal diario requerido para la prestación del servicio y demás incumplimientos, se aplicará lo establecido en el Presupuesto de Ingresos y Egresos de la República de Honduras.

Consideramos que deberían quedar establecido, que el IHSS señalara al proveedor del servicio la corrección de posibles faltas al contrato o sugerencias de mejoras, y solo en caso de renuencia o apatía del proveedor para acatar las disposiciones, entonces se deberán aplicar sanciones considerando su relevancia.

**R.- El oferente deberá apegarse a los pliegos de Licitación No. LPN-028-2024**

**Requerimiento 8**

En las Especificaciones Técnicas, TIPOS DE DIETA DE USO HOSPITALARIO, paginas No. 26 a la 31.

Se están solicitando aportes calóricos diferenciados para los hombres y mujeres (1,900Kcal en hombres y 1,600Kcal en mujeres).

Al dar 1600 Kcal a las mujeres estaríamos limitando a las mismas a probables necesidades por patologías como ser embarazos, mujer con cáncer, quemaduras, desnutrición y muchas más. Será notario ver que al adecuar los menús a los hombres se le dará fruta de postre y a las mujeres no, esto no es ideal por su aporte de vitaminas, fibra y agua, también en vez de dos solo se les dará una tortilla, las cenas no podría llevar bebidas, es decir las porciones se verían bastante disminuidas al servir 1600 Kcal, ocasionando incluso que las pacientes queden con apetito.

Hay que recordar que las literaturas promueven el uso de las 2000 Kcal para abarcar a la mayoría de los pacientes en sus necesidades más básicas.

En ese sentido sugerimos respetuosamente se adecuen los menús a 2000 Kcal, tal como se brindan los servicios en la actualidad.

**R.- El oferente deberá apegarse a los pliegos de Licitación No. LPN-028-2024**

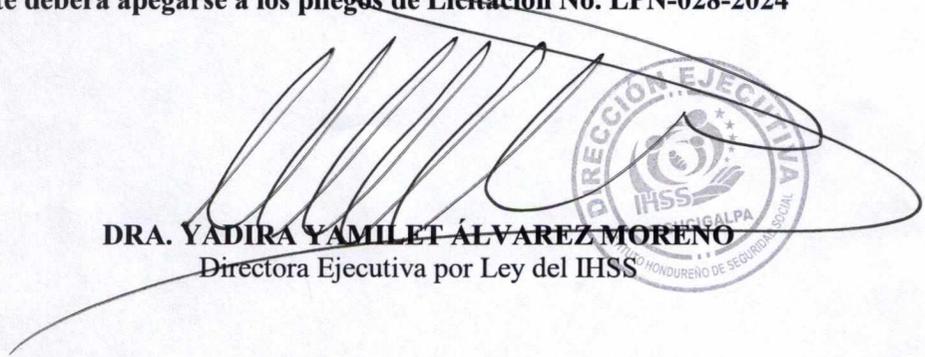
**Requerimiento 9**

En relación a las cantidades de alimentación requeridas, PROYECCIONES DE CONSUMO para los Lotes 1 y 2, página 31).

En relación con la designación de indicar precios máximos de referencia a ofertar en la actual licitación, queremos indicar que es prácticamente imposible operar con los precios descritos en condiciones aceptables de rentabilidad que como empresa que arriesga capital y recursos se espera, siendo todo lo contrario es decir la pérdida operativa con los precios descritos sería sustancial, certificada por los siguientes fundamentos:

1. En el caso de lote 2, los precios de referencia establecidos son menores a los precios actuales, es decir precios con los que se cobran los servicios actualmente basados en el contrato finalizado en junio del 2022. (contrato del 2020-2022).
2. Se está omitiendo algo extremadamente indispensable como ser el índice inflacionario de los dos últimos años y la proyección para el año siguiente (año para el cual se pretende brindar el servicio), siendo el rubro de alimentos y bebidas el de mayor impacto hacia el alza (ver cifras del BCH).
3. Se están contraviniendo los principios económicos (a mayor cantidad de producción menores costos), esto debido a que se descontinuará el servicio de alimentación para los empleados del IHSS, al no estar descritos en los pliegos de condiciones, lo indicado representa un treinta y siete por ciento (37%) menos, es decir un promedio de novecientos setenta y tres (973) raciones de alimentos diarios que al año representan trescientos cincuenta mil ciento treinta y nueve (350,139) raciones de alimentos sumando los lotes 1 y 2.
4. No se está considerando otro factor de suma importancia que encarece el plato de comida tal como se requiere en la presente licitación, y es lo referente a que se están solicitando condiciones adicionales a las que actualmente se está brindando, estos son los descritos en los numerales 4, 5 y 6 del presente documento (solicitud de desechables más onerosos y personal adicional innecesario).

**R.- El oferente deberá apegarse a los pliegos de Licitación No. LPN-028-2024**



**DRA. YADIRA YAMILET ÁLVAREZ MORENO**  
Directora Ejecutiva por Ley del IHSS

