



**CONTRATO No. 067-2018 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS HOSPITALES DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS), SUSCRITO CON LA EMPRESA PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS S. DE R. L. DE C. V., (PRODAL)**

Nosotros **RICHARD ZABLAH ASFURA**, mayor de edad, casado, Doctor en Química y Farmacia. Hondureño con Tarjeta de Identidad N° 0801-1944-02465, R.T.N. N° 08019003249605 y de este domicilio, actuando en mi condición de Director Ejecutivo Interino del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), entidad con Personería Jurídica creada mediante Decreto Legislativo N° 140 de fecha 19 de mayo de 1959, publicado en La Gaceta, Diario Oficial de la República de Honduras, con fecha 3 de julio de 1959 y nombrado mediante Resolución IHSS N° 01/20-01-2014 de fecha 20 de enero del 2014, de la Comisión Interventora del IHSS, conforme a las atribuciones otorgadas mediante Decretos Ejecutivos N° PCM- 011-2014, PCM-012-2014, PCM-25-2014 y PCM-49-2014 de fechas 17 de enero, 3, 30 de mayo y 9 de agosto de 2014 publicados en la Gaceta, diario oficial de la República respectivamente, con Oficinas Administrativas en el Barrio Abajo de Tegucigalpa, y quien para los efectos de este Adendum se denominará **"EL INSTITUTO"** y el Señor **MARIO ROBERTO NUÑEZ**, Mayor de edad, casado, hondureño, Licenciado en Administración de Empresas, con domicilio en la ciudad de San Pedro Sula, Departamento de Cortes y con Tarjeta de Identidad No. 0807-1971-00895, actuando en su condición de Gerente General de la Sociedad Mercantil **EMPRESA PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS S. DE R.L. DE C.V. (PRODAL)**, sociedad constituida mediante Instrumento Público No. 147 autorizado ante los oficios del Notario Público **Lucio Romero Velásquez**, en fecha 29 de agosto de 1999 e inscrito bajo el No. 4 Tomo 420 del Registro de la Propiedad Mercantil, Comerciantes Sociales de Francisco Morazán, representación que acredita mediante en el Instrumento Público número 44 del Acta de Protocolización, otorgada ante los oficios del Notario Público **Carlos Humberto Medrano**, en fecha 18 de abril del 2007 e inscrito bajo el No. 100, Tomo 659 del Registro de Comerciantes Sociales de Francisco Morazán con RTN No. 08019002067111 de la empresa, con oficinas administrativas ubicadas en la Residencial La Hacienda, Calle Pastizales bloque R, Tegucigalpa, M.D.C. Teléfono 2225-1287, 9944-1464 y quien para los efectos de este contrato se denominará **"EL PROVEEDOR"**, hemos convenido en celebrar como en efecto celebramos el presente **CONTRATO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS HOSPITALES DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS), SUSCRITO CON LA EMPRESA PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS S. DE R. L. DE C. V., (PRODAL)**, rigiéndose por las cláusulas y condiciones siguientes: **CLAUSULA PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO:** Manifiesta el Doctor **RICHARD ZABLAH ASFURA**, en la condición con que actúa, que mediante Resolución CI-IHSS N° 161/13-03-2018 aprobada en Sesión Ordinaria No. 284 de fecha 13 de marzo del 2018, emitida



por la Comisión Interventora del IHSS. en el Considerando 4) se informa que mediante Resolución CI IHSS No. 959/28-11-2017 de fecha 28 de Noviembre de 2017 se aprobaron las bases de la Licitación Pública Nacional No. 012-2017 "Contratación de Servicios de Alimentación para los Hospitales del Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS)". Asimismo en el RESUELVE de la referida resolución en el numeral 1. Se da por recibida y aceptada la recomendación de la Comisión Evaluadora para la adjudicación de la Licitación Pública Nacional No. LPN/012/2017 CONTRATACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS HOSPITALES DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS)", en el sentido de adjudicar el contrato en referencia a la empresa **Procesadora y Distribuidora de Alimentos S. de R.L. de C.V. (PRODAL)**, por un monto de TREINTA Y UN MILLONES CIENTO TREINTA MIL CIENTO SETENTA Y DOS LEMPIRAS CON 00/100 (L.31.130.172.00) para el año 2018 y para el año 2019 por un monto de CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y CINCO LEMPIRAS CON 00/100 (L.41,390.685.00), conforme la siguiente distribución:

Descripción	Año 1 (2018)	Año 2 (2019)
Lote 1 (Hospital de Especialidades, Tegucigalpa)	L. 17,151.432.00	L. 25,977,079.80
Lote 2 (Hospital Regional del Norte, San Pedro Sula)	13,978.740.00	15,413,605.20
<b>Total</b>	<b>L. 31,130,172.00</b>	<b>L. 41,390,685.00</b>

**CLAUSULA SEGUNDA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** 1) Se obliga a cumplir los Servicios de alimentación para los lotes siguientes: 1) LOTE No. 1 Servicios en el Hospital de Especialidades; 2) LOTE No. 2 Servicios en el Hospital Regional del Norte; 2) Preparar y servir las raciones de alimentos consistentes en desayunos, almuerzos y cenas conforme al balance energético en proteínas, hidratos de carbono y grasas, cumpliendo las especificaciones de calidad nutricional, características organolépticas, horario de preparación, horario de distribución de los alimentos de acuerdo a las normas establecidas por la Gerencia Administrativa y la Sección de Dietética del Hospital de Especialidades; 3) La distribución de los alimentos en el servicio de alimentación debe iniciar 30 minutos antes del inicio de horario de entrega de alimentos, permitiendo así que el paciente reciba sus alimentos con la temperatura requerida con características organolépticas adecuadas de acuerdo al alimento ofrecido; 4) La distribución de los alimentos para pacientes deberá ser efectuada en carros térmicos, debidamente identificados con las tarjetas que corresponda según la norma establecida por la Sección de Dietética y/o administración del hospital; 5) Con el fin de unificar criterios, evitar la improvisación y mantener una claridad estándar en las preparaciones, así como la presentación y distribución de los alimentos y asegurar el aporte calórico requerido, el oferente adjudicado estará obligado a presentar recetas estandarizadas de acuerdo al manual de dietas, previa verificación por parte de la sección de Dietética del IHSS; 6) La entrega y distribución de alimentos de pedidos excepcionales y adicionales debe



realizarse en un periodo no mayor de 120 minutos luego de recibido la solicitud de la misma: 7) el CONTRATISTA deberá cumplir con los horarios siguientes: **CALENDARIOS:** Los servicios serán prestados todos los días del año incluyendo fines de semana y días feriados: **PACIENTES:** Desayunos en horarios de 6:30 am a 8:00 am; Almuerzo en horarios de 11:30 am a 1:00 pm; Cena en horarios de 4:30 pm a 6:00 pm; **Pedidos adicionales recibidos de acuerdo a horarios estipulados por la sección de Dietética tendrán el margen de servicio siguiente:** Desayunos hasta las 9:30 am; Almuerzo hasta la 1:30 pm, Cena hasta las de 5:30 pm **8) EL CONTRATISTA** deberá aceptar las recomendaciones precisas para cada ración alimenticia y dietas prescritas por el cuerpo médico las hará una dietista ó nutricionista del IHSS; **9) EL CONTRATISTA** deberá aceptar que cualquier situación que se presente y que no esté contemplada en las normas de servicio de alimentación y en el contrato, será la Sección de Dietética la que dictara las medidas a seguir con o sin la participación del contratista según se requiera; **10) EL CONTRATISTA,** se compromete que en las dietas especiales, no modificaran su precio, por aumento o disminución de sus componentes, uso de alimentos dietéticos especiales o fraccionamiento en su servicio. El fraccionamiento no indica que cada ración es un tiempo de comida, sino que hasta alcanzar el 100%; **11) El** Nutricionista del Hospital o su delegado, será la única persona que tendrá autoridad para decidir el cambio de un menú y su sustitución por otro de igual o similar valor nutricional según interés de la Institución o cuando el contratista exprese causa justificada que haga imposible su cumplimiento, siempre que se acuerde con la debida anticipación inclusive situaciones de emergencia nacional. **12) EL CONTRATISTA,** deberá programar un ciclo de menú mensual para dieta corriente, quincenal para dieta especial y dieta líquida semanal con diez (10) días de anticipación, debiendo ser conocido, analizado y aprobado por la Sección de Dietética de cada Hospital del IHSS **13) Los alimentos o nutrientes estarán constituidos por: Carnes baja en grasa:** Pollo, pescado, cerdo y res (Este último 2 veces por semana), **Leches y derivados:** Leche descremada fluida, leche en polvo descremada y derivados (requesón y cuajo), **Cereales, leguminosas y otros:** Frijoles, arroz, maíz, trigo, tubérculos, vegetales harinosos y derivados entre otros, **Vegetales:** zanahoria, remolacha, patate, repollo, tomate, ayotes, habichuelas, chile, pipianes, zapallo, brócoli, coliflor, cebolla, pepino, lechuga entre otros, **Frutas:** Banano, naranja, toronja, mandarina, melón, papaya, pera, manzana, mango, sandía, fruta de temporada entre otras, **Grasas:** Mantequilla, aceite vegetal para cocinar que deberá ser de buena calidad ejemplo: de maíz, soya o girasol, no palma ni coco. **Especias y otros:** Salsina, soda, comino, clavos de olor, canela, jengibre, hojas aromáticas, café, azúcar, sal entre otros. **14) EL CONTRATISTA,** deberá proporcionar las dietas siguientes: **Principales Dietas de Uso Hospitalario: 1. Corriente:** Dieta basada en el patrón alimentario común, cubriendo necesidades nutricionales adecuadas y ajustadas a las características hospitalarias para pacientes que de acuerdo a su patología no requiere



restricción dietética.- **2. Blanda:** Dieta de poco residuo, mecánica, química y fisiológicamente no irritante, suave y bajo en tejido conectivo y celulosa. Para pacientes con diversas patologías que se necesite controlar y facilitar el proceso digestivo, tales como ulcera y gastritis, trastornos gastrointestinales, cirugía e infecciones agudas, lesiones esofágicas, radiación de la cavidad oral.- **3. Suave:** Dieta preparada en consistencia semisólida en partículas pequeñas (purés), con alimentos de bajo tejido conectivo y residuo. Para pacientes con dificultad de masticación o deglución. Para pacientes con dificultades de masticar y deglutir alimentos sólidos; inflamación y ulceración de la cavidad oral y del esófago; cirugía oral y plástica de cara, mandíbula y cuello, estrechez esofágica.- **4. Dieta Papilla:** Dieta en consistencia semisólida en partículas pequeñas (purés) que es el complemento a la alimentación láctea que recibe el paciente de 4 a 12 meses de edad en vía de crecimiento y adaptada para su integración al régimen de alimentación familiar adecuado; papilla 4 a 6 meses, papilla 7 a 8 meses, papilla 9 a 12 meses. **5. Líquida:** a) **Líquidos Claros:** constituida por líquidos traslucidos fácilmente absorbibles y/o sólidos que se licuan a temperatura ambiente. Dieta modificada en textura y consistencia, se compone de alimentos con mayor composición de agua y carbohidratos. **(Consta de un total de 500 mL. Suministrado en una porción por tiempo de alimentación).** Provee una fuente oral de fluidos que se absorben de forma fácil. Dieta prescrita en pacientes post-operados antes de introducir una dieta sólida; pacientes pre-operados de cirugía gastrointestinal; toda condición que requiera minimizar el residuo intestinal; inflamación e infecciones agudas del TGI; estados agudos que elevan la temperatura y causan deshidratación; preparación para estudios radiológicos del TGI, paciente desnutrido y con enfermedad diarreica, transición de alimentación intravenosa a líquidos.- b) **Líquidos Completos:** constituida por líquidos y alimentos sólidos que se licuan a temperatura corporal, tiene mayor cantidad de partículas sólidas que de agua. Provee de una fuente oral de fluidos a individuos incapaces de masticar, deglutir o digerir comida. Contiene principalmente agua, carbohidratos, grasa y proteínas. **(Consta de un total de 500 mL. Suministrado en una porción por tiempo de alimentación).** Para pacientes en transición post-operatoria, cuando se encuentra reducida la funcionalidad del TGI y en condiciones gástricas agudas (gastritis y ulcera), pacientes con dificultades para masticar y deglutir alimentos sólidos; cirugía oral y plástica de cara, mandíbula y cuello, estrechez esofágica alimentación por sondas. c) **Líquidos fríos:** dieta constituida por alimentos líquidos que se licuan a temperatura fría, esto se sirve en frío, gelatinizados, granizado o en helado **(consta de un total de 300 mL. suministrado en una porción por tiempo de alimentación).** Esta dieta es prescrita para pacientes después de amigdalotomía o cirugía de nariz. **6. Fórmula Polimérica:** Consiste en una alimentación para ser administrada por vía enteral o vía oral de manera complementaria en algunos procesos en los que el paciente sea capaz de ingerir o deglutir y hacer progresar alimentos sólidos. Las principales



indicaciones son: fractura del maxilar inferior, estenosis esofágicas severas (con cáncer o por secuelas esofagitis caustica), anorexia severa sin tendencia al vómito, enfermedades inflamatorias intestinales, entre otras. Se usan los preparados de nutrición enteral estándar que se presentan en polvo para ser reconstituidos, su densidad calórica (KCAL(mL) suele ser igual a uno (1), entre ellos se incluye las fórmulas poliméricas para adultos, infantil y para intolerantes a carbohidratos (consta de un total de 250 mL. Administrador en 1 porción/vaso).

7. **Dietas con modificaciones Terapéuticas.**

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

b) **Hiperprotéica:** Dieta con incremento de fuente proteica con proteína de alto valor biológico fuente de origen animal, confeccionada por menú con 120g de proteína/día. Para pacientes con lesión de tejidos, necesidades de reemplazo de pérdidas obligadas de nitrógeno tales como: desnutrición, alto estrés metabólico, quemaduras, VIH, sida, cáncer.

c) **Hipocalórica:** Dieta con disminución de la fuente energética (Hidratos de Carbono y Grasas). Para pacientes con necesidad de disminución ponderal, 1200kcal para mujer y 1500kcal para hombre.

d) **Hipograsa:** Dieta con bajo contenido de grasas dietéticas o exógenas con aporte no mayor a 25% de las mismas, para favorecer la recuperación de ciertos órganos implicados en su metabolismo y para disminuir los niveles sanguíneos de lípidos circulantes.

e) **Hiposódica:** Dieta normal modificada en su contenido de sodio. Se hace énfasis en el control de sodio con aporte máximo de 1500mg de sodio. Se hace énfasis en el control de sodio a partir de fuentes dietéticas, tanto del contenido de los alimentos, como compuestos de sodio agregados. Dieta prescrita en enfermedades renales, hepáticas y cardiovasculares, edema por acumulación de sodio, hipertensión, toxemia en el embarazo y pacientes en tratamiento con hormonas adrenocorticotópicas.

f) **Alta en fibra:** Dieta constituida por alimentos altos en fibra dietética, enfatiza el uso de pan y cereales integrales, legumbres, vegetales y fruta para aumentar el consumo de fibra, cuyo aporte es de aproximadamente 35-40 gramos de fibra al día.

g) **Dieta baja en fibra:** Aporte de 4 a 5 grs de fibra por cada 1000 kcal. Para pacientes con alteraciones en el sistema gastrointestinal tales como, estreñimiento severo o enfermedad diverticular, síndrome de colon irritable, hemorroides, hernia hiatal. Puede ser útil en el manejo de pacientes con dislipidemia, diabetes y obesidad.

h) **Diabética:** Dieta nutricionalmente adecuada con restricción de hidratos de carbono principalmente monosacáridos y disacáridos con un aporte máximo de 50-60% de hidratos de carbono, alta en fibra con pan integral, cereal integral así como avena en hojuelas, restricción de grasa saturada y utilización de leche descremada. Debe incluir meriendas que permitan el fraccionamiento de la dieta especial para diabéticos.

i) **Lactancia Materna:** Dieta normal donde se suprimen o sustituyen alimentos no recomendados durante el periodo de lactancia materna, evitando irritantes o flatulentos,



considerando una dieta suave, j). **Dieta sin Gluten:** Dieta que elimina todo alimento que contenga gluten, una proteína encontrada en el trigo, avena, centeno y cebada; por lo que se deben eliminar todos los alimentos que contengan cualquiera de estos cereales como ingredientes. Se puede producir malabsorción secundaria de grasa y lactosa, por lo que se puede necesitar una restricción de alimentos con estos ingredientes hasta que el intestino recupere su habilidad absorbiva, debe incluir alimentos comerciales libre de gluten tal como cereal, avena, galletas, embutidos entre otros. **8. Dietas específicas o calculadas por nutricionista:** Dietas con especificación de alimentación determinada. Para pacientes con diabetes, insuficiencia renal, alergias. Entre otras especiales que necesiten cálculo nutricional individualizado. **9. Menú Pediátrico: EL CONTRATISTA,** deberá proporcionar los alimentos de acuerdo al patrón de Menú de Dietas paila, considerando que es el complemento a la alimentación láctea que recibe el recién nacido en vía de crecimiento y adaptación para su integración al régimen de alimentación familiar adecuado; clasificándola de acuerdo a las siguientes edades: Papilla 4 a 6 meses, papilla 7 a 8 meses, papilla de 9 a 12 meses. 4 a 6 meses con aporte de 180kcal por tiempo de comida, cereal simple de arroz, vegetales: zanahoria, patate, papa, camote y ayote 7 a 8 meses con aporte de 200 kcal por tiempo de comida. Cereales: arroz, maicena, frutas: banano, pera, manzana, melón, guayaba y papaya. Vegetales: zanahoria, patate, papa, camote, ayote y remolacha. Carnes: pollo. Preparados en purés, compotas, jugos. 9 a 12 meses con aporte de 300 kcal por tiempo de comida. Cereales: Arroz, maicena, avena, trigo. Frutas: banano, pera, manzana, melón, papaya y sandía. Vegetales: zanahoria, patate, papa, ayote, pipianes, camote, frijoles cocidos. Carnes: Pollo, res y clara de huevo. Preparados en purés, triturados o picados (a solicitud). Las especificaciones señaladas para los menú patrón del adulto se tomarán como base para los menús de pediatría a partir de los 12 meses en base al menú patrón de dieta blanda en trocitos, observando las siguientes proporciones al servir: De uno (1) a cinco (5) años 50%, de seis (6) a diez (10) años 75%, Mayor de diez (10) años el 100% (Señalando la edad en el periodo de dieta); **10. Menú Patrón:** Los menús para alimentación corriente se establecerán tomando en cuenta los hábitos alimentarios y costumbres regionales en base a 2000kcal. Desayuno: Juego de fruta, frijoles o sustituto, huevo o sustitutos, leche o derivados de la leche, bebida caliente, tortilla o sustitutos. Almuerzo: Sopa, carne, arroz o sustituto, verduras cocidas o ensaladas frescas, tortilla o sustituto, refresco natural, fruta. Cena: Carne o sustituto, frijoles o sustituto, verduras cocidas o ensaladas frescas, derivados de la leche, tornilla o sustituto, bebida fría o caliente. Los componentes del menú patrón pueden presentarse combinados en algunas preparaciones ó podría variarse ó adicionarse otros, en cuyos casos serán proporcionales siguiendo las recomendaciones establecidas. Los componentes del menú patrón para la alimentación especial serán determinados de acuerdo a las especificaciones de cada dieta, considerando el manual de dietas proporcionado por el servicio de alimentación.



11. **EL CONTRATISTA** deberá tener a disposición del área de dietética y alimentación un manual de recetas estandarizadas de acuerdo al menú aprobado. Debe prepararse con las más estrictas medidas de higiene y seguridad siguiendo las normas establecidas para productos alimenticios, utensilios, equipos, higiene personal y área de trabajo. Según patologías asociadas al paciente se prescribirán dietas mixtas las que no generarán modificaciones en el precio. Las dietas especiales que requieran productos alimenticios especializados tales como formulas poliméricas (para adultos, infantil y para intolerantes o carbohidratos), leche sin lactosa, leche de soya y leche descremada, serán servidos bajo supervisión estricta para cumplir con el requerimiento indicado. **EL CONTRATISTA** debe estipular un área, dentro del local donde se preparan los alimentos para el proceso de dietas terapéuticas. Se contará con un manual o guía de dietas especiales elaborado por la Sección de dietética del IHSS el cual será cumplido a cabalidad por **EL CONTRATISTA** respetando los derechos de autor.

12. **Cantidades mínimas de alimentación:** Las cantidades consideradas listas para servir serán: carne (de res o cerdo): debe considerarse comestible 4 onzas independientemente del tipo de corte. Para la preparación en las cuales se requiere carne con hueso, la porción comestible será de 4 onzas. Visceras de res: Hígado, lengua o panza 4 onzas. Pollo (servido en porción entera o desmenuzado) 4 onzas porción comestible. Pescado o filete: 4 onzas comestible. Embutidos: 2 onzas, Productos de leche (cuajo): 1 onza, Mantequilla: 1 onza, Leche fluida descremada: 8 onzas. Verduras cocidas: 4 onzas (1/2 taza). Ensalada fresca: 4 onzas (1 taza). Refresco natural: 8 onzas. Jugo natural: 8 onzas. Fruta (porción comestible): 4 onzas. Arroz como guarnición: 4 onzas. Pasta como guarnición: 4 onzas. Frijol entero o molidos: 4 onzas. Papa: 4 onzas. Puré de papa: 4 onzas. Tortilla de maíz: 2 unidades. Pan: 2 unidades. En preparaciones combinadas para servir como plato único se considera el equivalente a la suma de lo establecido en sus componentes. El tipo de preparación determinará los productos a utilizar para dar buena sazón y presentación del plato. Con el fin de unificar criterios, evitar la improvisación y mantener una claridad estándar en las preparaciones, así como la presentación y distribución de los alimentos y asegurar el aporte calórico requerido, **EL CONTRATISTA** estará obligado a presentar recetas estandarizadas previa verificación por parte de la Sección de Dietética de cada Hospital del IHSS, revisando los productos con cuarenta y ocho (48) horas de anticipación, las que podrán permitir variantes sobre la receta base, misma que deberá quedar establecida después de tres rotaciones del plato servido.

**OBSERVACIONES PARA LOS DISTINTOS MENUS:** Tipo de cocción: cocido, asado, rostizado, horneado o frito cuando se solicite. Salsa bases y derivadas para diferentes tipos de preparación, ej. a. mayonesa, b. tártara, c. agridulce, d. holandesa, e. blanca. Panqueque o waffle dentro de la dieta. La miel a utilizar con panqueque o waffle debe ser exclusivamente miel de abeja. Uso de leche descremada, modificando el uso de la misma en caso de intolerancia a la lactosa o solicitudes especiales como leche de soya. Utilización de embutido de pollo



o pavo. Uso exclusivo de aceite vegetal por ejemplo de maíz, girasol o soya **NO MANTECA, COCO, PALMA NI REUTILIZABLE**. Uso de edulcorantes artificiales para dietas especiales. Menú de niños utilizar filete de pescado. Uso de condimentos naturales, omitir el consumo de sales como consomé, sopas de sobre o vaso, cubitos, sal de ajo, sal de cebolla, entre otros. Evitar el uso de irritante tal como la pimienta. El jugo natural del desayuno debe ser exclusivamente de naranja natural por el aporte de vitaminas, principalmente vitamina C. la sopa de entrada para el almuerzo deberá ser variada de vegetales y caldos espesos, baja en grasa. La carne a utilizar debe ser baja en grasa para todos los pacientes. **13.** La condición de patrono, será asumida en forma directa y exclusiva por **EL CONTRATISTA**, con todas las obligaciones laborales, con el personal que asigne a las labores, objeto de esta licitación, eximiendo completamente y en forma incondicional al **IHSS**, de toda responsabilidad derivada de las relaciones de trabajo entre **EL CONTRATISTA** y sus trabajadores, incluso en caso de accidente de trabajo o enfermedad profesional. **14. EL CONTRATISTA**, mantendrá la nómina actualizada del personal requerido, con el fin de garantizar la realización de las labores, la cual será verificada periódicamente por **EL INSTITUTO**. **15.** Sustituirá de inmediato, con un personal de igual o superior calificación, aquel personal que por cualquier circunstancia se ausente temporal o definitivamente de sus labores con el fin de mantener el Servicio de acuerdo a lo pactado en el contrato. En cualquier caso deberá informar al **IHSS** quien se reserva el derecho de aceptar o rechazar la(s) persona(s) propuesta(s), **EL CONTRATISTA** deberá reemplazar de manera inmediata la(s) persona(s) ausente, si esto no ocurriera dará lugar a un levantamiento de acta que formará parte del expediente de incumplimientos. **16. EL CONTRATISTA**, Exigirá a sus empleados, el control de salud cada seis (6) meses y presentarlo a la Sección de Dietética; **17) EL CONTRATISTA**, acreditará que el personal a contratar para prestar los servicios no haya sido encausado o procesado por delitos penales, documentos que deberán actualizarse cada seis (6) meses; **17. EL INSTITUTO** se reserva el derecho de realizar la Supervisión Técnica y Control de Calidad del servicio en el momento que lo estime conveniente, comprometiéndose **EL CONTRATISTA** a cumplir con todas las recomendaciones que el personal del **IHSS** efectuó, apegadas a estas bases de licitación y el contrato suscrito, con el objeto de garantizar el buen funcionamiento del Servicio; **18)** Todos los empleados de **EL CONTRATISTA** estarán obligados a cumplir los Reglamentos, Normas y Procedimientos de **EL INSTITUTO**, con el fin de mantener la disciplina interna y sobre todo el respeto a los derechos de los empleados, y pacientes del Instituto; **19) EL CONTRATISTA**, se compromete a que su personal de Servicio esté debidamente uniformado y porte su carné de identificación, además uso de delantales, gorro, guante, mascarilla, y zapatos cerrados para todo el personal que permanece en las instalaciones del servicio de alimentación; **20. EL CONTRATISTA**, se compromete a presentar el día tres (03) de cada mes o el día siguiente hábil, un informe de los servicios



prestados para efectos del pago; **21. EL CONTRATISTA**, está obligado a inscribir a todo su personal en el IHSS (Artículo 20 del Reglamento General de la Ley del Seguro Social); **22. EL CONTRATISTA**, deberá garantizar que los equipos, productos y suministros que ofrece sean libres de defecto de fabricación, material y mano de obra, y que cumplen con todos los requisitos del pliego de condiciones; **23. EL CONTRATISTA**, se obliga a entregar los alimentos en cada piso/unidad de acuerdo a los horarios establecidos. **24. EL CONTRATISTA**, deberá presentar con 10 días de anticipación el menú mensual que deberá preparar, el cual será revisado y aprobado por la Sección de Dietética de cada uno de los Hospitales del IHSS, que deberá aprobar el mismo cinco (5) días antes del inicio del mes, el silencio de esta sección deberá interpretarse como aceptación tácita. **25. EL CONTRATISTA**, se compromete que el personal deberá realizar la inducción al cargo hospitalario a desempeñar, previo a iniciar operaciones; **26. EL CONTRATISTA** se compromete a mantener la orientación técnica y capacitación continua específica a todo su personal. En caso de cambios debidamente aprobados por el IHSS deberá hacer constar que el mismo posee la inducción necesaria para que el servicio que presta mantenga los estándares de calidad exigidos; **27. EL CONTRATISTA**, será responsable de la recolección y manejo de la basura que se origina en la cocina y dispondrá de los medios necesarios y adecuados para el traslado diario de la misma al lugar indicado por la Alcaldía Municipal. El IHSS destinara dentro del Hospital un área para la recolección de basura bajo especificaciones de higiene ambiental (aislada del servicio de alimentación, que permita el vaciado y limpieza adecuada). El traslado de la basura deber ser en bolsas o recipiente debidamente cerrados para evitar esparcir los desechos durante el transporte hasta su destino final. Los basureros dispuestos a cada cocina deberán ser higienizados en forma periódica y deberán permanecer continuamente tapados. El mantenimiento del depósito o área destinada a los desechos estará a cargo de **EL CONTRATISTA**; **28. EL CONTRATISTA**, se compromete a llevar una bitácora en la cual los empleados autorizados del IHSS y de **EL CONTRATISTA** harán las anotaciones y observaciones sobre el cumplimiento o incumplimiento del contrato o sobre cualquier hecho relevante que afecte la prestación del servicio, para la corrección de anomalías promoviendo la mejora continua. **29. Monitoreo: EL CONTRATISTA**, se compromete a realizar encuesta de opinión conjuntamente con el personal de la Sección de Dietética para mantener una evaluación periódica (mínimo dos veces por año) para conocer las inquietudes de los usuarios y hacer análisis de la aceptación del servicio; **30. EL CONTRATISTA** proveerá al INSTITUTO información, aclaraciones y explicaciones sobre las actividades de administración y provisión de la prestación de los servicios de alimentos necesarios para la evaluación. **31.** Si por alguna razón un alimento no es tolerado por un paciente **EL CONTRATISTA** deberá sustituirlo por otro de similar valor nutritivo sin que aumente el precio por sustitución. **32.** Será obligación de **EL CONTRATISTA**, mantener en bodega con cuarenta y ocho (48) horas de anticipación, los componentes necesarios para el



cumplimiento de los menús. **33. EL CONTRATISTA**, deberá mantener en bodega o adquirir en forma inmediata suplementos alimenticios como formulas poliméricas, leche sin lactosa y leche de soya, para adecuar nutricionalmente aquellas dietas que por sí solas no ofrecen o no cumplen con los requisitos nutricionales indispensables, como es el caso de las dietas de fórmulas poliméricas y dietas especiales. **34.** La distribución de los alimentos para pacientes deberá ser efectuada en carros térmicos, debidamente identificada con las tarjetas que corresponda según la norma establecida (tarjeta impresa con logo del IHSS y nombre de la unidad hospitalaria; las que serán elaboradas exclusivamente para uso del mismo e impresas por el proveedor de servicios). **35. EL CONTRATISTA**, se compromete a que la papelería que corresponda a procedimientos internos del servicio de la alimentación será suministrada por la compañía de acuerdo con especificaciones establecidas por la Sección de Dietética y/o administración del hospital, **36.** Las preparaciones deberán reunir las condiciones higiénico-nutricionales organolépticas y de presentación adecuada. **EL CONTRATISTA** garantiza productos de óptima calidad y cumplirá los procedimientos establecidos. **37. Vajilla:** Se requiere que **EL CONTRATISTA** deberá prestar el servicio de alimentación con vajilla desechable de calidad aceptable para su uso y que cumplan con las siguientes características: 1) Soperas con tapaderas y/o cubiertas de papel adhesivo transparente. 2) Platos con división para comidas secas. 3) Tenedor, cuchara y cucharilla (resistentes). 4) vasos de 8 y 12 onzas. 5) vasos de 16 onzas con tapadera y/o cubierta de papel adhesivo transparente (para servir dieta líquida completa). 6) Azafates antideslizantes. **38. EL CONTRATISTA** deberá tener previsión de reserva de vajilla para reposición inmediata de piezas dañadas. **39. Utensilios mínimos a considerar:** Ollas de diferente volumen (con mango y sin mango), Freidoras de diferentes diámetros, Cacerolas de diferente volumen, Mesas metálicas de acero inoxidable con lavatrastos, Hachas medianas para picado de carne, cuchillos para carnes, vegetales, panes y otros, Cucharas y trinchas de acero inoxidable para preparación y servicios de alimentos, coladores grandes, medianos y pequeños para cocina, Espátulas grandes de acero inoxidable para uso en cocedores a vapor, Ralladores, Escurreedores, Abrelatas eléctricos, Waflera, picheleros medidores de diferentes volúmenes, Juegos de tazas medidoras, Cucharones metálicos de 4 y 8 onzas, Cuchara especial para servir ice cream, Pinzas para servir ensaladas y pastas, Termos para bebidas frías y calientes de diferente capacidad, Bandejas de diferente tamaño y profundidad. Contenedores plásticos profundos para lavado y desinfección de verduras y frutas, Recipientes secos con tapadera, Guantes aislantes, mantas de cocina, toallas de cocina, limpiadores, Basureros plásticos grandes con tapadera para recolección interior. **41. EL CONTRATISTA** deberá poseer el equipamiento de cocina necesario para que el servicio de alimentación sea cumplido en tiempo y forma. **En el Hospital de Especialidades, Tegucigalpa (Lote 1)**, se deberá contar con el siguiente equipo: 1) Tres (3) estufas industriales (eléctricas o de gas), 2) Un (1) horno industrial. 3) una (1)



licuadora industrial, 4) dos (2) licuadoras semi industriales, 5) una (1) freidora industrial con capacidad mínima de 50 porciones de pollo, 6) Una (1) batidora industrial y una (1) batidora de mesa, 7) Dos (2) extractores de jugos, 8) una (1) balanza de pie, 9) una (1) balanza con capacidad para dos libras con escalas de onzas y gramos, 10) una (1) refrigeradora de 26 pies cúbicos, 11) cinco (5) mesas metálicas de acero inoxidable de varios tamaños, 12) un (1) molino industrial para carne, 13) un (1) molino semi industrial para queso, 14) un (1) cuarto frío para refrigeración (El IHSS proporcionará el espacio físico), 15) un (1) cuarto frío para congelación (El IHSS proporcionará el espacio físico), 16) dos (2) planchas (tipo industrial) para asados. Queda entendido que el IHSS previo al inicio de la prestación del servicio se reserva el derecho de verificar el inventario del equipo disponible. **EL CONTRATISTA** debe brindar el mantenimiento preventivo y correctivo necesario para el funcionamiento óptimo de los siguientes bienes propiedad del IHSS que están en custodia y cuidado de **EL CONTRATISTA**: tres (3) cocedores a vapor industrial (marmita), una (1) campana extractora de vapor, carros transportadores de alimentos. **En el Hospital Regional del Norte, San Pedro Sula (Lote 2)**, se deberá contar con el siguiente equipo: 1) un (1) conservador para congelamiento (cuarto frío), el IHSS proporcionará el espacio físico, 2) un (1) conservador para mantenimiento en frío (cuarto frío), el IHSS proporcionará el espacio físico, 3) Tres (3) estufas industriales (eléctricas o gas), 4) un (1) freidor industrial (capacidad mínima 50 porciones de pollo), 5) un (1) horno industrial, 6) dos (2) planchas (tipo industrial) para asados, 7) dos (2) extractor de jugos industrial, 8) una (1) licuadora industrial, 9) tres (3) licuadoras de mesa, 10) una (1) batidora de mesa, 11) una (1) báscula de pie (para bodega), 12) dos (2) balanzas con capacidad de dos (2) libras escala en onzas y gramos (para cocina de dietas especiales), 13) cinco (5) mesas metálicas de acero inoxidable de varios tamaños, 14) un (1) molino industrial para carne, 15) un (1) molino semi industrial para quesos, 16) una (1) refrigeradora de 26 pies cúbicos. Queda entendido que el IHSS previo al inicio de la prestación del servicio se reserva el derecho de verificar el inventario del equipo disponible. **EL CONTRATISTA** debe brindar el mantenimiento preventivo y correctivo necesario para el funcionamiento óptimo de los siguientes bienes propiedad del IHSS que están en custodia y cuidado de **EL CONTRATISTA**: Tres (3) cocedores a vapor industriales (marmita), una (1) campana extractora de vapor, carros transportadores de alimentos. **42. RECURSO HUMANO MÍNIMO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, EL CONTRATISTA**, se compromete a contar diariamente con el siguiente personal: **1) Hospital de Especialidades, Tegucigalpa**. A: Cuatro (4) Supervisores Técnicos o su equivalente: experiencia mínima de dos (2) años en el manejo de personal y en servicio de alimentación. Deberá asignarse dos (2) supervisores en cada turno que cubran sala hospitalaria y cocina. B. Licenciado (a) en nutrición y dietética o Médico con Especialidad en Nutrición reconocidos por el Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Honduras y/o por el Colegio Médico de Honduras.



experiencia mínima de un (1) año en dirección y manejo hospitalario; con experiencia física en el servicio de alimentación un mínimo de cuatro horas diarias. C. Dos (2) cocineros de dieta corriente o su equivalente: Diploma de cocinero o su equivalente reconocido en Honduras. Experiencia mínima de un (1) año en la preparación de alimentos para un servicio de alimentación (para más de 10 personas), deberá asignar un (1) cocinero para cada turno. D. Dos (2) cocineros de dietas especiales o su equivalente, diploma de cocinero o su equivalente reconocido en Honduras, experiencia mínima de un (1) año en la preparación de alimentos para un servicio de alimentación (para más de 10 personas) con manejo e interpretación de recetas especiales, se deberá asignar un (1) cocinero por cada turno. E. Dos (2) ayudantes de cocinero de dietas especiales, experiencia mínima de un (1) año en el manejo y preparación de los alimentos, educación primaria completa. F. Dos (2) ayudantes de cocinero de alimentación corriente, experiencia mínima de un (1) año en el manejo y preparación de los alimentos. Educación primaria completa. G. Personal complementario: EL CONTRATISTA deberá considerar personal adicional al requerido, con el fin de que el mismo sirva de apoyo para la prestación del servicio en las más óptimas condiciones como ser: un (1) asistente administrativo: Perito Mercantil y Contador Público, dos (2) encargados de bodega, uno (1) para cada turno, once (11) distribuidores de alimentos, con experiencia mínima de un (1) año, educación primaria completa, un (1) asistente de bodega, tres (3) auxiliares de aseo general con educación primaria completa (saber leer y escribir). **2) Hospital Regional del Norte, San Pedro Sula:** A: Cuatro (4) Supervisores Técnicos o su equivalente: experiencia mínima de dos (2) años en el manejo de personal y en servicio de alimentación. Deberá asignarse dos (2) supervisores en cada turno que cubran sala hospitalaria y cocina. B. Licenciado (a) en nutrición y dietética o Médico con Especialidad en Nutrición reconocidos por el Colegio de Nutricionistas y Dietistas de Honduras y/o por el Colegio Médico de Honduras, experiencia mínima de un (1) año en dirección y manejo hospitalario; con experiencia física en el servicio de alimentación un mínimo de cuatro horas diarias. C. un (1) cocinero de dieta corriente o su equivalente: Diploma de cocinero o su equivalente reconocido en Honduras. Experiencia mínima de un (1) año en la preparación de alimentos para un servicio de alimentación (para más de 10 personas), deberá asignar un (1) cocinero para cada turno. D. Un (1) cocinero de dietas especiales o su equivalente, diploma de cocinero o su equivalente reconocido en Honduras, experiencia mínima de un (1) año en la preparación de alimentos para un servicio de alimentación (para más de 10 personas) con manejo e interpretación de recetas especiales, se deberá asignar un (1) cocinero por cada turno. F. Dos (2) ayudantes de cocinero de alimentación corriente, experiencia mínima de un (1) año en el manejo y preparación de los alimentos. Educación primaria completa. G. Personal complementario: EL CONTRATISTA deberá considerar personal adicional al requerido, con el fin de que el mismo sirva de apoyo para la prestación del servicio en las más óptimas condiciones



como ser: un (1) asistente administrativo; Perito Mercantil y Contador Público, dos (2) encargados de bodega, uno (1) para cada turno, diez (10) distribuidores de alimentos, con experiencia mínima de un (1) año, educación primaria completa, tres (3) auxiliares de aseo general con educación primaria completa (saber leer y escribir). **43)** El espacio físico cuenta con lo siguiente: 1) área de cocina, 2) despensa y bodegas para alimentos, 3) área administrativa. El espacio físico será entregado por EL INSTITUTO a EL CONTRATISTA, con las condiciones óptimas para la prestación del servicio. A lo largo de la ejecución del contrato, EL CONTRATISTA será el responsable de mantener el espacio físico en las más óptimas condiciones y por el uso de las instalaciones por su personal. Al finalizar el contrato deberá entregar el espacio físico con las mismas condiciones o en mejor estado en relación al estado inicial al momento de inicio del servicio. **EL CONTRATISTA**, pagará al IHSS por concepto de arrendamiento de equipo a utilizar y demás servicios utilizados en el Hospital lo siguiente: A) **EL CONTRATISTA**, instalará los contadores necesarios para medir el consumo de agua, y será responsabilidad de la Sub Gerencia de Ingeniería y Mantenimiento del Hospital de Especialidades y del Hospital Regional del Norte, tomar lectura del mes anterior, remitiéndolos a la Gerencia Administrativa y Financiera, cuyo monto será deducido de la facturación mensual a pagar. B) El costo de la energía eléctrica será el que resulte de las mediciones realizadas en el mes anterior a través de los medidores que instalará EL CONTRATISTA y será responsabilidad de la Sub Gerencia de Ingeniería y Mantenimiento de ambos Hospitales, tomar lectura del mes anterior, remitiéndolo a la Gerencia Administrativa de cada Hospital para realizar la deducción del consumo del monto mensual a pagar. C) En caso de consumo de energía eléctrica por medio de la planta de emergencia del hospital se prorrateará el consumo, y será responsabilidad de la Gerencia Administrativa del Hospital notificar al siguiente mes hábil, si se ha dado este caso para que tal consumo sea deducido del monto mensual a pagar; D) **EL CONTRATISTA** deberá contar con un tanque de agua con capacidad mínima de 2500 litros/12 drones para casos de emergencia por carencia de agua o cortes del suministro, para no afectar la prestación del servicio, E) El consumo de gas LPG para los aparatos de uso directo del mismo correrán por cuenta del **CONTRATISTA**; F) En caso que **EL CONTRATISTA** requiera vapor, este puede ser proporcionado por **EL INSTITUTO**, cuyo consumo mensual será prorrateado de acuerdo a la factura del combustible que cancele la Institución, para lo cual el personal de caldera mensualmente (el cual dependerá de la factura de combustible), para lo cual el personal de caldera llevará una bitácora de las horas que se les proveyó el servicio al área de alimentación. Será responsabilidad de la Gerencia Administrativa del Hospital notificar al siguiente mes hábil, si se ha dado este caso para que tal consumo sea deducido del monto mensual a pagar. **CLAUSULA TERCERA:**  
**OBLIGACIONES DEL INSTITUTO:** 1) **EL INSTITUTO**, se reserva el derecho de nombrar o mantener una o más personas cuya finalidad será la de realizar tareas de supervisión.



vigilancia y que el presente contrato se realice por parte del **CONTRATISTA** en los términos pactados; 2) **EL INSTITUTO**, dará el acceso necesario dentro de sus instalaciones a **EL CONTRATISTA** para la mejor realización del presente contrato; 3) **EL INSTITUTO**, no aceptará reclamos posteriores **DEL CONTRATISTA**, una vez efectuada la entrega de los respectivos informes sobre la prestación del servicio descritos en el presente contrato; 4) **EL INSTITUTO**, deducirá de cada factura mensual por la prestación los servicios brindado por **EL CONTRATISTA**, los valores que corresponden al pago al pago los servicios públicos (agua potable, energía eléctrica). 5) **EL INSTITUTO**, se compromete a realizar el pago de acuerdo a los precios unitarios pactados y ofertados por **EL CONTRATISTA**, por el servicios de alimentación prestados según los precios siguientes:

**A. LOTE No. 1 Primer Año (2018) Hospital de Especialidades**

**Cuadro 1 Lista de Precio Primer año (En Lempiras)**

Servicio	Descripción	Pacientes adultos			Pacientes Niños menores de 1 año			Pacientes Niños de 1 año a 5 años		
		Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	Precio	Total
Hospital de Especialidades	Desayuno	6537	57.00	372,609.00	10	30.00	300.00	560	40.00	22,400.00
	Almuerzo	6535	75.00	524,165.00	10	30.00	300.00	520	40.00	20,800.00
	Cena	5318	55.00	372,762.00	10	30.00	300.00	570	40.00	22,800.00
	Dieta Papilla	0	-	-	400	30.00	12,000.00	0	40.00	-
	Líquidos Claros	445	65.00	29,125.00	0	30.00	60.00	25	40.00	1,000.00
	Formula Polimérica	177	80.00	14,160.00	0	80.00	-	0	80.00	-
	<b>Total por mes</b>			<b>1,312,141.00</b>			<b>13,140.00</b>			<b>64,200.00</b>
<b>Total por año</b>			<b>15,746,892.00</b>			<b>157,680.00</b>			<b>770,400.00</b>	

**Cuadro 2 Lista de Precio Primer año (En Lempiras)**

Servicio	Descripción	Pacientes Niños de 6 a 10 años			Pacientes Niños de 10 a 18 años		
		Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total
Hospital de Especialidades	Desayuno	100	55.00	5,500.00	55	57.00	3,135.00
	Almuerzo	100	55.00	5,500.00	65	75.00	4,875.00
	Cena	100	55.00	5,500.00	65	59.00	3,835.00
	Dieta Papilla	0	-	-	0	-	-
	Líquidos Claros	27	55.00	1,485.00	25	65.00	1,625.00
	Formula Polimérica	7	80.00	560.00	36	80.00	2,880.00
	<b>Total por mes</b>			<b>19,095.00</b>			<b>20,710.00</b>
<b>Total por año</b>			<b>229,140.00</b>			<b>248,520.00</b>	

**B. LOTE No. 2 Primer Año (2018) Hospital Regional del Norte**

**Cuadro 1 Lista de Precio Primer año (En Lempiras)**

Servicio	Descripción	Pacientes adultos			Pacientes Niños menores de 1 año			Pacientes Niños de 1 año a 5 años		
		Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	Precio	Total
Hospital Regional del Norte	Desayuno	4700	75.00	352,500.00	0	44.00	-	434	55.00	23,870.00
	Almuerzo	4000	85.00	340,000.00	0	44.00	-	365	55.00	20,075.00
	Cena	3000	75.00	225,000.00	0	44.00	-	360	55.00	19,800.00
	Dieta Papilla	0	-	-	200	44.00	8,800.00	0	55.00	-
	Líquidos Claros	56	75.00	4,200.00	5	44.00	220.00	10	55.00	550.00
	Formula Polimérica	100	80.00	8,000.00	0	80.00	-	4	80.00	320.00
	<b>Total por mes</b>			<b>996,010.00</b>			<b>11,440.00</b>			<b>68,125.00</b>
<b>Total por año</b>			<b>11,952,120.00</b>			<b>137,280.00</b>			<b>817,500.00</b>	



**Cuadro 2 Lista de Precio Primer año (En Lempiras)**

Servicio	Descripción	Pacientes Niños de 6 a 10 años			Pacientes Niños de 10 a 18 años		
		Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total
Hospital Regional Del Norte	Desayuno	185	65.00	11,700.00	232	75.00	17,400.00
	Almuerzo	171	65.00	11,115.00	229	85.00	19,465.00
	Cena	158	65.00	10,270.00	300	75.00	22,500.00
	Dieta Pápilla	0	65.00	-	0	-	-
	Líquidos Claros	13	65.00	1,235.00	13	75.00	975.00
	Formula Polimérica	14	80.00	1,120.00	13	80.00	1,040.00
	<b>Total por mes</b>			<b>35,440.00</b>			<b>53,880.00</b>
<b>Total por año</b>			<b>425,280.00</b>			<b>646,560.00</b>	

**C. LOTE No. 1 Segundo Año (2019) Hospital de Especialidades Cuadro 1 Lista de Precio Segundo año (En Lempiras)**

Servicio	Descripción	Pacientes adultos			Pacientes Niños menores de 1 año			Pacientes Niños de 1 año a 5 años		
		Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total
Hospital de Especialidades	Desayuno	9717	59.85	581,562.45	11	31.50	346.40	588	42.00	24,696.00
	Almuerzo	9891	82.95	820,456.45	11	31.50	346.40	540	42.00	22,680.00
	Cena	9461	61.95	585,108.95	11	31.50	346.40	525	42.00	22,050.00
	Dieta Pápilla	0	-	-	428	31.50	13,419.00	0	42.00	-
	Líquidos Claros	467	68.25	31,872.75	3	31.50	94.50	20	42.00	1,002.00
	Formula Polimérica	180	84.00	15,120.00	0	84.00	-	0	84.00	-
	<b>Total por mes</b>			<b>2,035,122.60</b>			<b>14,553.00</b>			<b>70,770.00</b>
<b>Total por año</b>			<b>24,421,471.20</b>			<b>174,636.00</b>			<b>849,240.00</b>	

**Cuadro 2 Lista de Precio Segundo año (En Lempiras)**

Servicio	Descripción	Pacientes Niños de 6 a 10 años			Pacientes Niños de 10 a 18 años		
		Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total
Hospital de Especialidades	Desayuno	116	57.75	6,699.00	700	59.85	41,886.00
	Almuerzo	105	57.75	6,063.75	90	82.95	7,465.50
	Cena	105	57.75	6,063.75	59	61.95	3,654.55
	Dieta Pápilla	0	57.75	-	0	-	-
	Líquidos Claros	28	57.75	1,617.00	26	68.25	1,774.50
	Formula Polimérica	10	84.00	840.00	42	84.00	3,528.00
	<b>Total por mes</b>			<b>21,283.50</b>			<b>23,027.55</b>
<b>Total por año</b>			<b>256,402.00</b>			<b>276,330.60</b>	

**D. LOTE No. 2 Segundo Año (2019) Hospital Regional del Norte Cuadro 1 Lista de Precio Segundo año (En Lempiras)**

Servicio	Descripción	Pacientes adultos			Pacientes Niños menores de 1 año			Pacientes Niños de 1 año a 5 años		
		Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total
Hospital Regional Del Norte	Desayuno	4935	78.75	388,621.25	0	46.20	-	450	57.75	25,934.00
	Almuerzo	4200	89.25	374,850.00	0	46.20	-	404	57.75	23,331.00
	Cena	4095	78.75	322,481.25	0	46.20	-	368	57.75	21,252.00
	Dieta Pápilla	0	-	-	273	46.00	12,612.00	0	57.75	-
	Líquidos Claros	40	78.75	3,150.00	0	46.20	-	11	57.75	635.25
	Formula Polimérica	127	84.00	10,668.00	0	84.00	-	43	84.00	3,612.00
	<b>Total por mes</b>			<b>1,098,100.50</b>			<b>12,612.00</b>			<b>75,164.25</b>
<b>Total por año</b>			<b>13,177,206.00</b>			<b>151,351.20</b>			<b>901,971.00</b>	

**Cuadro 2 Lista de Precio Segundo año (En Lempiras)**

Servicio	Descripción	Pacientes Niños de 6 a 10 años			Pacientes Niños de 10 a 18 años		
		Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total
Hospital Regional Del Norte	Desayuno	189	68.25	12,899.25	244	78.75	19,215.00
	Almuerzo	180	66.25	11,925.00	240	89.25	21,420.00
	Cena	166	68.25	11,329.50	210	78.75	16,537.50
	Dieta Pápilla	0	68.25	-	0	-	-
	Líquidos Claros	20	68.25	1,365.00	14	78.75	1,102.50
	Formula Polimérica	15	84.00	1,260.00	14	84.00	1,176.00
	<b>Total por mes</b>			<b>38,138.75</b>			<b>59,451.00</b>
<b>Total por año</b>			<b>457,665.00</b>			<b>713,412.00</b>	



**CLAUSULA CUARTA: VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO:** El presente contrato tendrá un monto anual estimado para el primer año 2018 de **TREINTA Y UN MILLONES CIENTO TREINTA MIL CIENTO SETENTA Y DOS LEMPIRAS EXACTOS (L.31,130,172.00)** incluido el Impuesto Sobre Ventas, distribuido este monto en lotes de forma siguiente: **LOTE NO. 1** para el Hospital de Especialidades de la ciudad de Tegucigalpa, por el valor de **DIECISIETE MILLONES CIENTO CINCUENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS LEMPIRAS EXACTOS (L.17,151,432.00)**. **LOTE NO. 2** para el Hospital Regional del Norte de la ciudad de San Pedro Sula por un valor de **TRECE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CUARENTA LEMPIRAS EXACTOS (L.13,978,740.00)**. Para el segundo año 2019 el valor será de **CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y CINCO LEMPIRAS EXACTOS (L.41,390,685.00)** distribuidos de la siguiente forma: **LOTE No. 1** Hospital de Especialidades de la ciudad de Tegucigalpa por **VEINTICINCO MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL SETENTA Y NUEVE LEMPIRAS CON 80/100 (L.25,977,079.80)**. **LOTE No. 2** para el Hospital Regional del Norte de la ciudad de San Pedro Sula por un valor de **QUINCE MILLONES CUATROCIENTOS TRECE MIL SEISCIENTOS CINCO LEMPIRAS CON 20/100 (L.15,413,605.20)**, debiendo entenderse que esos montos son estimados en base a proyecciones de cantidades de tiempo de alimentación conforme precio unitarios ofertados. El valor del contrato será en pagos mensuales en moneda nacional (Lempiras). El proveedor requerirá el pago al "INSTITUTO" y adjuntará a la solicitud un recibo original a nombre del Instituto Hondureño de Seguridad Social, Factura original a nombre del Instituto Hondureño de Seguridad Social, y un informe detallado conforme los servicios contratados extendida por el Jefe de la Sección de Dietética de cada Hospital con el visto bueno de la Administración del Hospital y de la Gerencia Administrativa Financiera del IHSS. una vez que se presente la documentación correspondiente el Instituto a través de la Gerencia Administrativa y Financiera, efectuara el trámite de pago conforme a los procedimientos establecidos por el IHSS, Los pagos se harán mensualmente a través de la Tesorería General del IHSS.- **CLAUSULA QUINTA: VIGENCIA DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una vigencia de dos (2) años comprendida del UNO (01) DE ABRIL DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO (2018) AL TREINTA Y UNO (31) DE MARZO DEL AÑO DOS MIL VEINTE (2020). **CLAUSULA SEXTA: GARANTIA DE CUMPLIMIENTO:** "EL CONTRATISTA" deberá constituir a favor de "EL INSTITUTO" dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de la adjudicación del contrato una Garantía de Cumplimiento equivalente al quince por ciento (15%) del valor total del presente contrato, con una vigencia de quince (15) meses para el primer año de servicios. La no presentación de la garantía solicitada en esta cláusula dará lugar a la resolución del contrato sin derivar responsabilidad alguna para "EL INSTITUTO". La garantía de cumplimiento será devuelta por "EL INSTITUTO" a más tardar dentro de los noventa (90)



días calendario siguiente a la fecha en que "EL CONTRATISTA" haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales, la cual deberá de incluirse la cláusula obligatoria siguiente: "LA PRESENTE GARANTÍA ES SOLIDARIA, INCONDICIONAL, IRREVOCABLE Y DE REALIZACIÓN AUTOMÁTICA, DEBIENDO SER EJECUTADA POR EL VALOR TOTAL DE LA MISMA, AL SIMPLE REQUERIMIENTO DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS), ACOMPAÑADA DE LA RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA CORRESPONDIENTE, SIN NECESIDAD DE TRÁMITES PREVIOS AL MISMO. SIN PERJUICIO DE LOS AJUSTES QUE PUDIERAN HABER, SI FUERE EL CASO, QUE SE HARAN CON POSTERIORIDAD A LA ENTREGA DEL VALOR TOTAL. QUEDANDO ENTENDIDO QUE ES NULA CUALQUIER CLÁUSULA QUE CONTRAVENGA LO ANTERIOR. LA PRESENTE TENDRÁ CARÁCTER DE TÍTULO EJECUTIVO Y SU CUMPLIMIENTO SE EXIGIRÁ POR LA VÍA DE APREMIO. SOMETIÉNDOSE EXPRESAMENTE A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL DEPARTAMENTO DE FRANCISCO MORAZÁN". A las garantías no deberán adicionarles cláusulas que anulen o limiten la cláusula obligatoria.- **CLAUSULA SEPTIMA: DE LA CARGA TRIBUTARIA:** Si en base a la contratación el contratista no gozare de las exoneraciones del Impuesto Sobre la Renta o que estuviere sujeta al régimen de Pagos a Cuenta a que estuviere obligado el contribuyente se le retendrá el 12.5% del impuesto de la renta sobre el monto del pago del servicio prestado.- **CLAUSULA OCTAVA: RELACIONES LABORALES:** EL CONTRATISTA, asume en forma directa y exclusiva, en su condición de patrono, todas las obligaciones laborales y de seguridad social con el personal que asigne a las labores de entrega del suministro, su asistencia técnica y cualquier otro personal relacionado con el cumplimiento del presente contrato, relevando completamente a "EL INSTITUTO" de toda responsabilidad al respecto, incluso en caso de accidente de trabajo o enfermedad profesional. **CLAUSULA NOVENA: CLAUSULA DE SANCION POR INCUMPLIMIENTO:** En caso de incumplimiento en la prestación de los servicios objeto del presente contrato descritos en la cláusula Primera "EL CONTRATISTA" pagará a "EL INSTITUTO" en concepto de multa 0.18% por cada día de atraso en el servicio por piso en caso que así se presente y en relación en relación con el monto total del contrato por el incumplimiento del plazo si la demora no justificada diera lugar a que el total cobrado por la multa aquí establecida ascendiera al diez por ciento (10%) del valor parcial de este contrato "EL INSTITUTO" podrá considerar la resolución total del contrato y hacer efectiva la garantía de cumplimiento, sin incurrir por esto en ninguna responsabilidad de su parte; el contratista tiene dos (2) meses para pagar el reclamo una vez presentado con toda la documentación; sin perjuicio de las obligaciones pactadas.- **CLAUSULA DECIMA: CAUSAS DE RESOLUCION DEL CONTRATO:** El grave o reiterado incumplimiento de las cláusulas convenidas, la falta de constitución de la garantía de cumplimiento del contrato o de las demás garantías a cargo del contratista dentro de los plazos



correspondientes, la disolución de la sociedad mercantil contratista, la declaración de quiebra o de suspensión de pagos del contratista, o su comprobada incapacidad financiera, los motivos de interés público o las circunstancias imprevistas calificadas como caso fortuito o fuerza mayor, sobrevinientes a la celebración del contrato, que imposibiliten o agraven desproporcionadamente su ejecución, el incumplimiento de las obligaciones de pago más allá del plazo de cuatro (4) meses, el mutuo acuerdo de las partes, son causas de resolución de este contrato; **CLAUSULA DECIMA PRIMERA: FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO;** Para los efectos del presente contrato se considera como caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificados a juicio de **EL INSTITUTO**, entre otras: catástrofes provocadas por fenómenos naturales, accidentales, huelgas, guerras, revoluciones, motines, desorden social, naufragio o incendio.- **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA: DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO:** Forman parte del presente Contrato: a) Los documentos contenidos en el expediente de la Licitación Pública Nacional N° 012/2017 "ADQUISICIÓN DE CONTRATACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS HOSPITALES DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS)"; b) Las Bases de la Licitación Pública Nacional N° 012/2017, incluyendo las aclaraciones a la mismas emitidas por "EL CONTRATANTE" o remitidas por "EL CONTRATISTA"; c) Las Ofertas presentadas en el proceso de la Licitación; d) Cualquier otro documento fin a las bases de licitación o que se anexe al presente contrato; **CLAUSULA DECIMA TERCERA: NORMAS SUPLETORIAS APLICABLES:** En lo no previsto en el presente Contrato, serán aplicables las normas contenidas en la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento, la Ley General de la Administración Pública, la Ley de Procedimiento Administrativo, la Ley Orgánica de Presupuesto y el Presupuesto General de Ingresos y Egresos de la República año 2018 y su Reglamento, demás leyes vigentes en Honduras que guardan relación con los procesos de Contratación del Estado. Asimismo, en cumplimiento del Decreto N° 171-2016 que contiene las Disposiciones Generales del Presupuesto General de Ingresos y Egresos de la República y de las Instituciones Descentralizadas, para el año 2017, se transcribe el **Artículo 74** del mismo que **textualmente indica:** "En todo contrato financiado con fondos externos, la suspensión o cancelación del préstamo o donación puede dar lugar a la rescisión o resolución del contrato, sin más obligación por parte del Estado, que el pago correspondiente a las obras o servicios ya ejecutados a la fecha de vigencia de la rescisión o resolución del contrato. Igual sucederá en caso de recorte presupuestario de fondos nacionales que se efectúe por razón de la situación económica y financiera del país, la estimación de la percepción de ingresos menor a los gastos proyectados y en caso de necesidades imprevistas o de emergencia.- **CLAUSULA DECIMA CUARTA: RESOLUCION DE CONTRAVERCIAS:** Para la solución de cualquier situación controvertida derivada de este contrato se resolverá por acuerdo directo entre las partes, en caso de que no pudiera arreglarse conciliatoriamente, ambas



partes se someten a la jurisdicción y competencia a los Tribunales de Justicia de Francisco Morazán. - **CLAUSULA DECIMA QUINTA: AUMENTOS O DISMINUCIÓN DEL SERVICIO:** De acuerdo a la naturaleza de presente contrato el mismo durante el periodo de su ejecución podrá ser modificado por los aumentos o disminución de los servicios de acuerdo a las necesidades del INSTITUTO. EL CONTRATISTA en caso de modificarse el presente contrato por aumento del servicio tendrá que ampliar la Garantía de Cumplimiento, teniendo como base el valor del contrato pendiente de ejecución. la garantía se ampliará de manera que venza tres meses después del vencimiento del contrato. - **CLAUSULA DECIMA SEXTA: CLAUSULA DE INTEGRIDAD:** Las partes en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 7 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública (LTYAIP) y con la convicción de que evitando las prácticas de corrupción podremos apoyar la consolidación de una cultura de transparencia, equidad y rendición de cuentas en los procesos de contratación y adquisiciones del Estado, para así fortalecer las bases del estado de derecho, nos comprometemos libre y voluntariamente a:

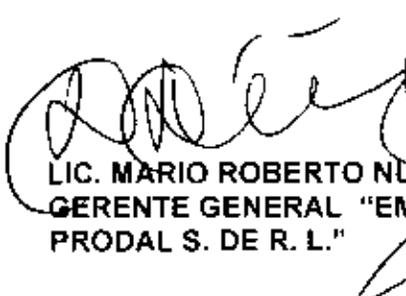
1. Mantener el más alto nivel de conducta ética, moral y de respeto a las leyes de la república, así como los valores: INTEGRIDAD, LEALTAD CONTRACTUAL, EQUIDAD, TOLERANCIA, IMPARCIALIDAD Y DISCRECION CON LA INFORMACION CONFIDENCIAL QUE MANEJAMOS, ABSTENIENDONOS A DAR INFORMACIONES PUBLICAS SOBRE LA MISMA,
- 2) Asumir una estricta observancia y aplicación de los principios fundamentales bajo los cuales se rigen los procesos de contratación y adquisiciones públicas establecidas en la Ley de Contratación del Estado, tales como transparencia, igualdad y libre competencia;
- 3) Que durante la ejecución del contrato ninguna persona que actúa debidamente autorizada en nuestro nombre y representación y que ningún empleado o trabajador, socio o asociado, autorizado o no realizará: a) Prácticas corruptivas, entendiendo éstas como aquellas en la que se ofrece dar, recibir, o solicitar directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de la otra parte; b) Prácticas Colusorias: entendiendo estas como aquellas en las que denoten sugieran o demuestren que existen un acuerdo malicioso entre dos o más partes o entre una de las partes, y uno y varios terceros, realizados con el propósito de alcanzar un propósito inadecuado, incluyendo influenciar de forma inapropiada las acciones de la otra parte;
- 4) Revisar y verificar toda la información que deba ser presentada a través de terceros, a la otra parte para efectos del contrato y dejamos manifestado que durante el proceso de contratación o adquisición causa de este contrato, la información intercambiada fue debidamente revisada y verificada por lo que ambas partes asumen y asumirán la responsabilidad por el suministro de información inconsistente, imprecisa o que no corresponda a la realidad, para efectos de este contrato;
- 5) Mantener la debida confidencialidad sobre toda la información a que se tenga acceso por razón del contrato, y no proporcionarla ni divulgarla a terceros y a su vez, abstenernos de utilizarla para fines distintos;
6. Aceptar las consecuencias a que hubiere lugar, en caso de declararse el



incumplimiento de alguno de los compromisos de esta Cláusula por Tribunal competente, y sin perjuicio de la responsabilidad civil o penal en la que se incurra, 7. Denunciar en forma oportuna ante las autoridades correspondientes cualquier hecho o acto irregular cometido por nuestros empleados o trabajadores, socios o asociados, del cual se tenga un indicio razonable y que pudiese ser constitutivo de responsabilidad civil y/o penal. Lo anterior se extiende a los subcontratistas con los cuales el Contratista o Consultor contrate así como a los socios, asociados, ejecutivos y trabajadores de aquellos. El incumplimiento de cualquiera de los enunciados de esta cláusula dará lugar: a) De parte del Contratista o Consultor: I) A la inhabilitación para contratar con el Estado, sin perjuicio de las responsabilidades que pudiesen deducirsele; II) A la aplicación al trabajador ejecutivo representante, socio, asociado o apoderado que haya incumplido esta cláusula de las sanciones o medidas disciplinarias derivadas del régimen laboral y, en su caso entablar las acciones legales que correspondan. b). De parte del Contratante: I. A la eliminación definitiva del Contratista o Consultor y a los subcontratistas responsables o que pudiendo hacerlo no denunciaron la irregularidad de su Registro de Proveedores y Contratistas que al efecto llevare para no ser sujeto de elegibilidad futura en procesos de contratación; II. A la aplicación al empleado o funcionario infractor, de las sanciones que correspondan según el Código de Conducta Ética del Servidor Público, sin perjuicio de exigir la responsabilidad administrativa, civil y/o penal a las que hubiere lugar. En fe de lo anterior, las partes manifiestan la aceptación de los compromisos adoptados en el presente documento bajo el entendido que esta Declaración forma parte integral del Contrato.- **CLAUSULA DECIMA SEPTIMA: DE LA ACEPTACION:** Manifiestan el licenciado **MARIO ROBERTO NUÑEZ** que es cierto lo manifestado por el doctor **RICHARD ZABLAH ASFURA**, que ambos se comprometen a aceptar y cumplir a cabalidad cada una de las cláusulas y condiciones estipuladas en el presente contrato. En fe de lo cual para constancia firman, en la ciudad de Tegucigalpa, Municipio del Distrito Central a los doce días del mes de abril del año dos mil dieciocho.

  
**DR. RICHARD ZABLAH ASFURA**  
DIRECTOR EJECUTIVO INTERINO IHSS



  
**LIC. MARIO ROBERTO NUÑEZ**  
GERENTE GENERAL "EMPRESA  
PRODAL S. DE R. L."



CC: **Interactivo**  
Gerencia Administrativa y Financiera  
Subgerencia de Suministro, Compra y Materiales  
Subgerencia de Prácticas  
Auditoría Interna del IHSS  
Gerencia de Hospitales Especialidades  
Gerencia del Hospital Regional del Norte  
Archivo  
NeryR