



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

MEMORANDUM N° 562-GAYF-2021

27 de enero de 2021

PARA: ABOG. SAUL ENRIQUE MORALES
SUBGERENCIA DE SUMNISTROS MATERIALES Y COMPRAS

DE: LIC. EDWIN MEDINA
GERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

ASUNTO: REMISION PARA CERTIFICACION CPC, para Autorización de Adendum al Contrato 255-2020 al Servicios De alimentación a brindar a empleados Hospitalarios en el marco del Decreto Ejecutivo N° PCM-016-2020 Y Oficio CI IHSS-N°031-2021.

Para su revisión se remiten adjunto Memorando de solicitud aprobación de modificación de Contratos con el fin se realice la certificación CPC, correspondiente:

Contrato 255-2020, Servicios de Alimentación para el Hospital General de Especialidades y Hospital Regional del Norte del Instituto Hondureño de Seguridad Social, suscrito con la empresa Procesadora y Distribuidora de Alimentos S. de R. L. (PRODAL)

- Valor de Contrato inicial: L. 96,204,783.60
- Vigencia de Contrato: 30 de junio del 2022

Se adjunta Memorando **422-GRSAS-2021**, emitido por la GERENCIA DEL REGIMEN DEL SEGURO DE ATENCION A LA SALUD., donde solicitan ampliación de los contratos 255-2020 suscrito con la empresa **Procesadora y Distribuidora de Alimentos S. de R. L. (PRODAL)** para el suministro de almuerzos y cenas a los empleados de los Hospitales en el marco de la emergencia decretada COVID-19, por lo cual como autoridades proveer de alimentos al personal hospitalario que se encuentra en las áreas de atención COVID-19, importante mencionar que todas las salas trabajan en paralelo y servicios conexos para la atención de los pacientes COVID, por tanto la estimación de cantidades a requerir fueron analizadas y validadas por los hospitales mediante GGHDE N° 029-2021, actualizado en GGHDE n° 055-2021 y Memorando GAYSGH-048-2021 y GAYSGH 0063-2021.

Se adjunta Memorando 100-SGP/IHSS-2021, de la Subgerencia de Presupuesto donde se brinda disponibilidad para ampliación de ambos contratos.

medina
JUAN CARLOS MEDINA
GERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO
LEY 11-2015



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

MEMORANDUM N° 562-GAYF-2021

27 de enero de 2021

La ampliación de Contrato corresponde a más del 12.67% del valor del contrato inicial, la ampliación solicitada al contrato de servicios se realiza por un periodo de 6 meses a partir de la aprobación de la máxima autoridad.

Favor devolver expediente completo

Atentamente,

CC: Unys
Expediente Covid-19
Expediente Alimentación
Archivo
/Alejandra



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

GERENCIA DEL REGIMEN DE SEGURIDAD DE ATENCION DE LA SALUD

MEMORANDO No. 422-RSAS-IHSS

25 Enero de 2021

PARA: **LIC. EDWIN MEDINA**
GERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

DE: **DRA. BESSY ALVARADO**
GERENTE DEL REGIMEN DE SEGURIDAD DE ATENCION DE LA SALUD

ASUNTO: **REMISIÓN DE DOCUMENTACIÓN PROCESO DE ALIMENTACIÓN**

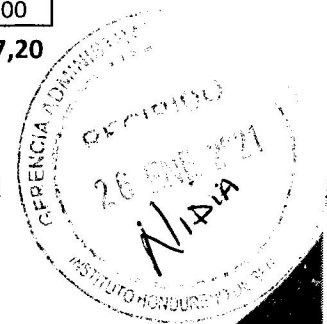
En el marco de la emergencia sanitaria decretada por COVID-19, las autoridades han decidido continuar brindando la alimentación al personal de los hospitales que se encuentran en las áreas de atención COVID-19, importante mencionar que todas las salas trabajan en paralelo y servicios conexos para la atención de los pacientes Covid, por tanto la estimación de cantidades a requerir fueron analizadas y validadas por los hospitales mediante memorando GGHDE N°029-2021, actualizado en GGHDE N°055-2021 y memorando GAYSGH-0048-2021 y GAYSGH-0063-2021. Por los la Subgerencia de presupuesto brinda disponibilidad presupuestaria mediante memorando N°100-SGP/IHSS-2021, para la ampliación del contrato N°255-2020 "Servicios de Alimentación para el hospital de Especialidades y el Hospital Regional del Norte" con una estimación para 6 (seis) meses, los que pudiesen ser prorrogables, dependiendo del comportamiento de la pandemia.

Se detalla la estimación por hospital y el consolidado:

Hospital de Especialidades				
Alimentación	Valor Unitario	Cantidad Mensual	Costo Mensual	Costo 6 Meses
Almuerzo	L95,00	2.140	L203.300,00	L1.219.800,00
Cena	L69,00	1.740	L120.060,00	L720.360,00
			L323.360,00	L1.940.160,00

Hospital Regional del Norte				
Alimentación	Valor Unitario	Cantidad Mensual	Costo Mensual	Costo 6 Meses
Almuerzo	L98,20	12.651	L1.242.328,20	L7.453.969,20
Cena	L86,60	5.380	L465.908,00	L2.795.448,00
			L1.708.236,20	L10.249.417,20

Pág. 1/2





INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

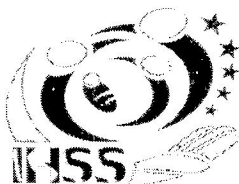
Unidad de Salud	Costo Mensual	Costo 6 Meses
Hospital de Especialidades	L323.360,00	L1.940.160,00
Hospital Regional del Norte	L1.708.236,20	L10.249.417,20
TOTAL	L2.031.596,20	L12.189.577,20

A continuación se detalla la documentación soporte adjunta:

1. Copia de Memorando GGHDE N°029-2021.
2. Copia de Memorando GGHDE N°055-2021.
3. Copia de Memorando GAYSGH-0048-2021.
4. Copia de Memorando GAYSGH-0063-2021.
5. Copia de Memorando N°273-RSAS-IHSS.
6. Disponibilidad Presupuestaria **ORIGINAL N°100-SGP/IHSS-2021.**

Atentamente.

CC: Dirección Ejecutiva
UNYS
Gerencia HDE
Administración HDE
Gerencia HRN
Administración HRN
Subgerencia de Compras
Dra. Carolina Lazo, RSAS
Archivo



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

MEMORANDO No. 100-SGP/IHSS - 2021

Para: Dra. Bessy Alvarado
Gerente del Régimen del Seguro de Atención de la Salud

De: Lic. José Lorenzo Coto
Subgerente de Presupuesto

Asunto: **DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA**

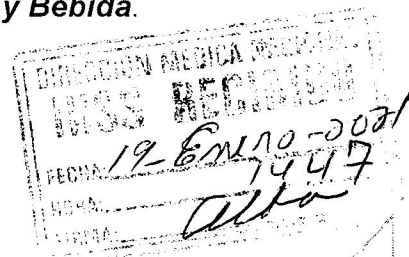
Fecha: 19 de Enero de 2021.



En respuesta a Memorando No. 273-RSAS-IHSS de fecha 19 de enero de 2021, donde solicita modificación a la Disponibilidad Presupuestaria para la ampliación al Contrato No. 255-2020 "Servicios de Alimentación para el personal del Hospital de Especialidades por un monto de L. 1,940,160.00 y Hospital Regional del Norte por L. 10,249,417.20 por un periodo de seis (6) meses en el marco de la emergencia sanitaria decretada por COVID-19; Cabe mencionar que se brindó Disponibilidad Presupuestaria en memorando No. 097-SGP/IHSS de fecha 19 de enero del 2021, por lo que queda sin valor y efecto dicho memorando. Al respecto le manifiesto lo siguiente:

El servicio a contratar no fue considerado en el POA-Presupuesto inicial. No obstante, considerando la emergencia sanitaria decretada con vigencia al 31 de diciembre de 2021, esta Subgerencia procederá a incluir el monto estimado de **L. 12,189,577.20** mediante modificaciones presupuestarias al renglón de gasto 31110- Productos de Alimentación y Bebida una vez entre en ejecución el sistema S4HANA.

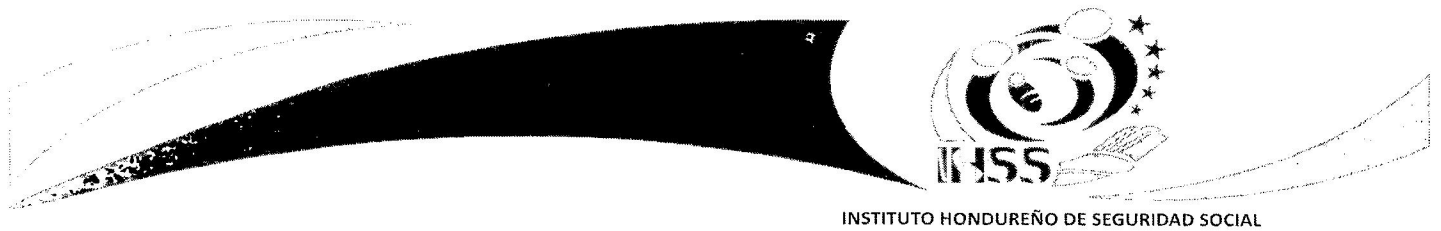
Entre tanto, con el propósito que el Instituto inicie el proceso de contratación en mención, se ponen a disposición los recursos presupuestarios existentes a la fecha en el Renglón de Gasto **31110 Productos de Alimentación y Bebida**.



Sub Gerencia de Presupuesto, Quinto piso, Edificio Administrativo, Tegucigalpa

Teléfono: (504) ext. 1306-1411, consultas@ihss.hn

www.ihss.hn



Lo anterior sin perjuicio de los trámites administrativos y legales que correspondan.

Atentamente,

JLC/lyb

Cc: Archivo

GERENCIA DEL REGIMEN DE SEGURIDAD DE ATENCION DE LA SALUD
MEMORANDO No. 273-RSAS-IHSS
19 Enero de 2021

PARA: **LIC. JOSÉ LORENZO COTO**
SUBGERENTE DE PRESUPUESTO

DE: **DRA. BESSY ALVARADO**
GERENTE DEL REGIMEN DE SEGURIDAD DE ATENCION DE LA SALUD

ASUNTO: **EN SEGUIMIENTO AL MEMORANDO No. 173 -RSAS-IHSS**

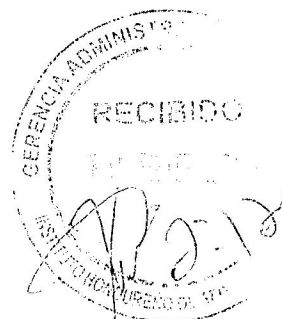
Por este medio se le informa que se acaba de recibir **Memorando N° GGHDE 15-2021 Hospital de Especialidades** donde se Modifica lo requerido en **Memorando No. 173 -RSAS-IHSS**, por lo cual se solicita Reforma a la Disponibilidad presupuestaria dada en el **Memorando N° 097-SGP/IHSS**, siendo la necesidad actual:

Unidad de Salud	Costo Mensual	Costo 6 Meses
Hospital de Especialidades	L323.360,00	L1.940.160,00
Hospital Regional del Norte	L1.708.236,20	L10.249.417,00
TOTAL	L2.031.596,20	L12.189.577,00

Esto para un periodo de 6 (seis) meses comprendidos de 01 de Enero a 30 de Junio de 2021.

Atentamente.

CC: Dra. Carolina Lazo, DMN
CC: Gerencia Administrativa y Financiera
CC: Archivo



19/01/21



**INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD
SOCIAL**

MEMORANDO GAYSGH-0063-2021

PARA: DRA. BESSY ALVARADO/DIRECCIÓN MÉDICA NACIONAL INTERINA

DE: LIC. PAOLA PALAO /GERENCIA ADMINISTRATIVA Y SERVICIOS GENERALES, HRN Y SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA REGIONAL

ASUNTO: REF. MEMORANDO 227-RSAS-IHSS (SOLICITUD URGENTE: ALIMENTACIÓN Y TRANSPORTE)

FECHA: 18 DE ENERO DEL 2021

En referencia a memorando 227-RSAS-IHSS recibido el 15 de enero del 2021 a las 3:04 p.m. vía WhasApp, en la cual se solicita identificar el personal al que se le continuara brindando la alimentación y el transporte; se nos indica que el memorando GAYSGH-0048-2021 no se apeg a la instrucción Oficio CI IHSS No.31/2021 por lo cual, se debe identificar personal que por la naturaleza de su trabajo requieren servicios de alimentación; Por lo que, debe revisarse, adecuarse y enviarse el día 18 de enero del 2021.

Sobre lo informado por la Dirección Médica Nacional hemos notificado al Dr. Allan Zelaya, Director de Unidades Médicas; En conformidad a las instrucciones del Comité de Gestión Técnica del IHSS COVID-19 y se ha solicitado una reunión para revisar y adecuar la información de conformidad a lo instruido. Esta administración es responsable de informar con el acompañamiento de la Dirección del Hospital quien debe indicar la opinión técnica para este centro gestor.

Para lo cual, hemos sido informados vía telefónica por parte del Dr. Allan Zelaya que la "Dirección sostiene y ratifica su dictamen remitido en Memorando GAYSGH-0048-2021 y refiere "no hará cambios a la misma". Por lo que, esta administración no puede modificar datos financieros al no contar con una nueva opinión técnica de la Dirección de Unidades Medicas.

Sin otro particular.

Lic. Paola Palao

Gerencia Administrativa y Servicios Generales, HRN Int./
Subgerencia Administrativa Regional Int. IHSS

Cc: Abog. Ninfa Medina/Unidad de Normas y Seguros IHSS

Cc: Lic. Edwin Medina/ Gerencia Administrativa y Financiera

Cc: Dr. Omar Janania/Dirección Regional IHSS

Cc: Dr. Allan Zelaya/ Dirección Unidades Médicas

Cc: Lic. Jose Lorenzo Coto/Subgerente de Presupuesto IHSS

Cc: Abog. Saul Morales/Subgerencia de Compras y Suministros

Cc: Ing. Hector Yuja/Subgerencia Nacional de Ing., Mant. Y Serv. Grales.

Cc: Dra. Carolina Lazo/ Equipo DMN

Cc: Archivo/Elab. PMP

**INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD
SOCIAL**

MEMORANDO GAYSGH-0048-2021

PARA: DRA. BESSY ALVARADO/DIRECCIÓN MÉDICA NACIONAL

DE: LIC. PAOLA PALAO /GERENCIA ADMINISTRATIVA Y SERVICIOS GENERALES, HRN
Y SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA REGIONAL

ASUNTO: INFORME DE LEVANTAMIENTO DE NECESIDAD ALIMENTACIÓN HOSPITAL REGIONAL DEL
NORTE

FECHA: 14 DE ENERO DEL 2021

En atención a instrucciones giradas el día 13 de enero del 2021 por el Comité de Gestión Técnica del IHSS COVID-19, en el cual se instruyó remitir a la Dirección Médica Nacional, enlace la Dra. Carolina Lazo información referente a la alimentación para empleados del Hospital Regional del Norte, de la primera línea de atención y con la finalidad de mitigar riesgos de contaminación para el personal.

Para dar continuidad a presentar el levantamiento de la necesidad esta administración solicito a la Dirección de Unidades Médicas como la unidad técnica a indicar la primera línea de atención, mediante memorando GAYSGH-0040-21 para lo cual se recibió como respuesta a través del memorando No.033-DUM-2021 que no es posible hacer separación de las áreas, concluye que todo el hospital en general está atendiendo pacientes COVID-19. Información que fue ratificada mediante memorando No. 0011-GGH-2021 de la gerencia general HRN.

Por tanto, esta administración conforme a la necesidad y validación técnica de la Dirección Unidades Médicas y ratificación de la Gerencia General del HRN, realizo la revisión promedio de consumo mensual derivada del gasto realizado en el 2020. A continuación la siguiente información:

ALIMENTACIÓN EMPLEADOS DE JUNIO A NOVIEMBRE 2020

Almuerzos

MES	CANTIDA DE ALMUERZOS	PRECIO ALMUERZOS	TOTAL ALMUERZOS	TOTAL
jun-20	12,043	98.2	1,182,622.60	1,182,622.60
jul-20	12,405	98.2	1,218,171.00	1,218,171.00
ago-20	12,907	98.2	1,267,467.40	1,267,467.40
sep-20	13,206	98.2	1,296,829.20	1,296,829.20
oct-20	13,638	98.2	1,339,251.60	1,339,251.60
nov-20	11,708	98.2	1,149,725.60	1,149,725.60
			Total Semestral	7,454,067.40
Promedio Cantidad Almuerzos	12,651		Promedio Mensual Almuerzos	1,242,344.57



**INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD
SOCIAL**

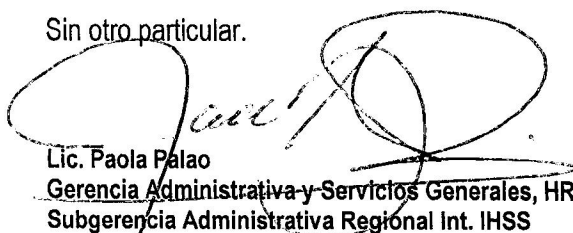
Cenas

MES	CANTIDAD DE CENAS	PRECIO CENAS	TOTAL CENAS	TOTAL
jun-20	4,791	86.6	414,900.60	414,900.60
jul-20	5,422	86.6	469,545.20	469,545.20
ago-20	6,214	86.6	538,132.40	538,132.40
sep-20	6,147	86.6	532,330.20	532,330.20
oct-20	6,163	86.6	533,715.80	533,715.80
nov-20	3,544	86.6	306,910.40	306,910.40
			Total Semestral	2,795,534.60
Promedio Cantidad Cenas	5,380		Promedio Mensual Cenas	465,922.43

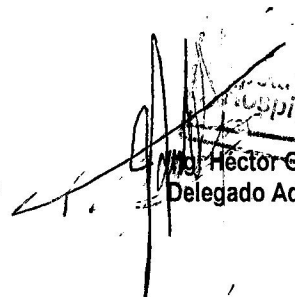
Por tanto, alimentación requerida por el Hospital Regional del Norte de almuerzos: 12,651 y cenas: 5,380 mensuales. Requiriendo una disponibilidad presupuestaria total de L. 1,708,267.00 para alimentación de empleados específicamente.

Se adjunta memorando No. 0011-GGH-2021, No.033-DUM-2021, No. GAYSGH-0040-2021

Sin otro particular.


Lic. Paola Palao
Gerencia Administrativa y Servicios Generales, HRN Int./
Subgerencia Administrativa Regional Int. IHSS

Cc: Abog. Vilma Morales/Presidenta Comisión Interventora
Cc: Abog. Ninfa Medina/Unidad de Normas y Seguimientos IHSS
Cc: Dra. Bessy Alvarado/Dirección Médica Nacional
Cc: Lic. Edwin Medina/ Gerencia Administrativa y Financiera
Cc: Dr. Omar Janania/Dirección Regional IHSS
Cc: Dr. Allan Zelaya/ Dirección Unidades Médicas
Cc: Lic. Jose Lorenzo Coto/Subgerente de Presupuesto IHSS
Cc: Archivo/Elab. PMP


Lic. Héctor Geovanny Irias Flores
Delegado Administrativo Servicios Generales



MEMORANDO

GGHDE 055-2021

PARA: DIRECCION MEDICA NACIONAL-IHSS
DRA. BESSY ALVARADO

DE: GERENCIA GENERAL - HE.
DRA. DINNA ROJAS I.

GERENCIA ADMINISTRATIVA-HE
LIC. ENRIQUE ALVAREZ

ASUNTO: REMISION LISTADO DE PERSONAL QUE SE LE DARA
ALIMENTACION Y TRANSPORTE

FECHA: 19 DE ENERO, 2021

Esta Gerencia hace referencia al Memorando No. 245-GAyF-2021 relacionado con los servicios de alimentación y transporte, por lo que remito a usted un estimado según listados del personal que se encuentra en las Areas de Atención COVID-19, a quienes se le dará alimentación en el manejo del acuerdo de emergencia según listado enviado por la Gerencia de Enfermería.

Respecto al servicio de transporte tenemos personal de Enfermería, Banco de Sangre, Laboratorio, así como otras áreas que requieren de este servicio y que hicieron uso del mismo el año pasado.

El Hospital de Especialidades se ha dividido en dos áreas, COVID y NO COVID, hay Salas que trabajan en paralelo al Area COVID como es Labor y Parto, Emergencia de Ginecología, Sala de Operaciones y Emergencia de Pediatría, las otras áreas son COVID.

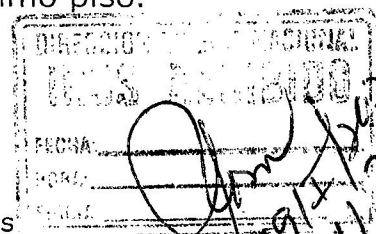
Existe en el Hospital de Especialidades otras tres áreas con pacientes hospitalizados pero NO COVID, tercero, sexto y séptimo piso.

DRI/ERC

C: Licda- Carolina Lazo-Dirección Médica Nacional

Abogada. Roxana Medina-Jefe Unidad Normas y Seguimientos

Archivo



CUADRO DE PERSONAL QUE SE LE BRINDARA ALIMENTACION

NO.	SALA	ALMUERZOS	CENAS
1	Observación I	190	184
2	Críticos COVID – Observación 2	210	180
3	Quinto Piso COVID	158	110
4	Cuarto Piso COVID	170	123
5	Octavo Piso COVID Pediátrico	83	42
6	Sala de Labor y Parto	91	95
7	Emergencia de Ginecología	121	85
8	Emergencia Pediátrica	247	231
9	Recién Nacidos	270	270
10	Sala de Operaciones	600	420
	TOTAL POR MES	2,140	1,740



DRA. DINNA ROJAS
 Gerente General-HE



LIC. ENRIQUE ALVAREZ
 Gerente Administrativo-HE



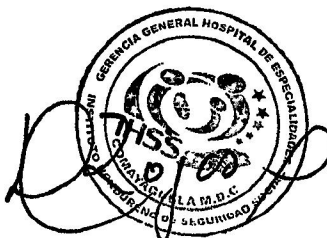
INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

MEMORANDO

GGHDE No. 029-2021

PARA: DIRECCION MEDICA NACIONAL-IHSS
DRA. BESSY ALVARADO

DE: GERENCIA GENERAL - HE.
DRA. DINNA ROJAS I.



ASUNTO: REMISION LISTADO DE ALIMENTACION y TRANSPORTE

FECHA: 13 DE ENERO, 2021

Esta Gerencia hace referencia al Memorando No. 245-GAyF-2021 relacionado con los servicios de alimentación y transporte, por lo que remito a usted un estimado según listados del personal que se encuentra en las Areas de Atención COVID-19, a quienes se le dará alimentación.

Promedio de 28 almuerzos diarios a un costo de Lps. 95.00, para un total de L. 2,660.00

Cenas 18 a un costo de L. 69.00 diarios, para un total de L. 1,242.00,

Total diario Lps. 3,902.00, para un gran total aproximado mensual de LPS. 117,060.00.

Respecto al servicio de transporte tenemos personal de Enfermería, Banco de Sangre, Laboratorio, así como otras áreas que requieren de este servicio y que hicieron uso del mismo el año pasado.

DRI/ERC

C: Licda- Carolina Lazo-Dirección Médica Nacional

Abogada. Roxana Medina-Jefe Unidad Normas y Seguimientos
Archivo

13-ENERO 2021
11:40 AM
CUB



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

CONTRATO No. 255-2020 DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL HOSPITAL GENERAL DE ESPECIALIDADES Y HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE 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 Contrato 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 EL HOSPITAL GENERAL DE ESPECIALIDADES Y HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE 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-GAYF N° 668/19-06-2020 aprobada en Sesión Ordinaria No. 516 de fecha 19 de junio del 2020, emitida por la Comisión Interventora del IHSS, en el Considerando 4) se informa que mediante Resolución CI IHSS-GAYF No. 1077/31-01-2020 de fecha 31 de Enero de 2020 se aprobaron las bases de la Licitación Pública Nacional No. 001-2020 "Contratación de Servicios de Alimentación para El Hospital General de Especialidades y Hospital Regional del Norte 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 presentada por la Comisión de Evaluación del proceso de Licitación Pública Nacional No. LPN/001-2020 CONTRATACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL HOSPITAL GENERAL DE ESPECIALIDADES Y

Página No. 1 de 18

Unidad de Asesoría Legal, Séptimo Nivel, Edificio Administrativo del IHSS

Teléfonos: (504), 2238-0598 Ext. 1007

www.ihss.hn



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS), y validada por la Subgerencia de Suministros Materiales y Compras 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 **NOVENTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y TRES LEMPTRAS CON SESENTA CENTAVOS (L.96,204,783.60)** valor sin impuesto Sobre Ventas, conforme al siguiente detalle:

Descripción	Año 1 (2020)	Año 2 (2021)	Total
Lote 1 (Hospital de Especialidades, Tegucigalpa)	L. 23,776,713.00	L.25,479,315.60	
Lote 2 (Hospital Regional del Norte, San Pedro Sula)	L. 22,042,917.00	L.24,905,838.00	
Total	L. 45,819,630.00	L.50,385,153.60	L.96,204,783.60

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; 3). 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 de los Hospitales y por la Sección y/o Unidades de Dietética de cada Hospital.4) 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. 5). 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. 6). 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. 7). La entrega y distribución de alimentos de pedidos excepcionales y adicionales debe realizarse en un periodo no mayor de 120 minutos luego de recibido la solicitud de la misma.**CALENDARIOS:** Los servicios serán prestados todos los días del año incluyendo fines de semana y días feriados: **PACIENTES:** 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"** en cualquier situación que se presente y que no esté contemplada en el Contrato, se podrá considerar inclusión al mismo en base a lo estipulado en la Ley de Contratación del Estado, de modificación al mismo, de común acuerdo con **"EL CONTRATISTA"**

Página No. 2 de 18



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. Administrados 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 absorbente, 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 pailla, 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 o podría variarse o 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 servidas 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. Vísceras de res: Hígado, lengua o panza 4 onzas. Pollo (servido en porción entera o desmenuzado) 4 onzas porción comestible. Pescado o filete: 4 onzas comestibles. 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 molido: 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)



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

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 oferente adjudicado se compromete a que su personal de servicio esté debidamente uniformado y porte su carne de identificación, además uso de delantales, gorros, guantes mascarillas y zapatos cerrados para todo el personal que desempeñe funciones de servicio de alimentación, es decir manipulación, preparación, distribución y entrega de alimentos al consumidor final. El oferente adjudicado debe verificar que el personal lleva a cabo el correcto lavado de manos, y utilizar los guantes en la preparación de los alimentos y en la labores de empacado y en la distribución de los líquidos que se sirven en la respectivas salas de hospitalización; 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, gorros, guantes, mascarillas, y zapatos cerrados para todo el personal que desempeñe funciones del servicio de alimentación, es decir manipulación, preparación, distribución y entrega de alimentos al consumidor final. El oferente adjudicado debe verificar que el personal lleva a cabo el correcto lavado de manos, y utilizar los guantes en las preparaciones de los alimentos y en las labores de empacado y en la distribución de los líquidos que se sirven en las respectivas salas de hospitalización. 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**

Página No. 7 de 18



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

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 **"EL 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 provisión 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, Escurridores, Abrelatas eléctricos, Waflera, picheles 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

Página No. 8 de 18



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

aislantes, mantas de cocina, toallas de cocina, limpiones, 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

Página No. 9 de 18

Unidad de Asesoría Legal, Séptimo Nivel, Edificio Administrativo del IHSS

Teléfonos: (504), 2238-0598 Ext. 1007

www.ihss.hn



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

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**

Página No. 10 de 18



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

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 de "EL 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 de "EL 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, 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), 4) "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 (2020) del 01 de julio del año 2020 al 30 de junio del año 2021 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 6 años		
		Cantidad mensual Estimada	precio	Total	Cantidad mensual Estimada	precio	Total	Cantidad mensual Estimada	Precio	Total
Hospital de Especialidades, Tegucigalpa	Desayuno	7 625	68.15	519 643.75	145	36.00	5 220.00	280	48.30	13 524.00
	Almuerzo	7 645	95.00	726 275.00	145	36.00	5 148.00	260	48.30	12 558.00
	Cena	7 190	69.00	496 110.00	130	38.00	4 960.00	431	48.30	20 817.30
	Dieta Papilla	0	-	-	406	36.00	14 616.00	0	48.30	-
	Líquidos Claros	450	69.00	31 050.00	5	36.00	180.00	15	48.30	724.50
	Fórmula Pedialit	171	92.40	15 800.40	0	92.40	-	0	92.40	-
	Total por mes			1,788,879.15			29,844.00			47,823.80
	Total por año			21,466,549.80			358,128.00			571,485.60

Cuadro 2 Lista de Precio Primer año (En Lempiras)

Servicio	Descripción	Pacientes Niños de 6 a 10 años			Pacientes Niños (mayores de 10 años)		
		Cantidad mensual Estimada	Precio Unitario	Total	Cantidad mensual Estimada	Precio Unitario	Total
	Desayuno	360	66.40	23 904.00	160	66.15	10 584.00

Página No. 11 de 18

Unidad de Asesoría Legal, Séptimo Nivel, Edificio Administrativo del IHSS

Teléfonos: (504), 2238-0598 Ext. 1007

www.ihss.hn



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

Hospital de Especialidades	Almuerzo	325	66.40	21,580.00	169	95.00	16,055.00
	Cena	325	65.40	21,246.40	169	69.00	11,661.00
	Dieta Papilla	0	-	-	0	-	-
	Líquidos Claros	50	66.40	3,320.00	25	69.00	1,725.00
	Fórmula Polimérica	7	52.40	366.80	39	52.40	2,033.60
	Total por mes			71,097.20			43,948.60
	Total por año			853,166.40			527,383.20

B. LOTE No. 2 Primer Año (2020) del 01 de julio del año 2020 al 30 de junio del año 2021

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	5590	86.80	481,498.00	0	-	-	570	63.50	36,195.00
	Almuerzo	4570	95.20	435,164.00	0	-	-	540	63.50	34,290.00
	Cena	4600	86.60	415,680.00	0	-	-	520	63.50	33,020.00
	Dieta Papilla	0	-	-	310	50.80	15,748.00	0	-	-
	Líquidos Claros	53	86.80	4,589.60	0	-	-	10	63.50	635.00
	Fórmula Polimérica	440	92.40	40,656.00	0	-	-	10	92.40	924.00
	Total por mes			1,423,801.60			15,748.00			105,064.00
	Total por año			17,083,221.60			188,976.00			1,260,768.00

Cuadro 2 Lista de Precio Primer año (En Lempiras)

Servicio	Descripción	Pacientes Niños de 6 a 10 años			Pacientes Niños mayores de 10 años		
		Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total
Hospital Regional del Norte	Desayuno	540	75.05	40,527.00	600	86.60	51,960.00
	Almuerzo	500	75.05	37,525.00	585	93.20	54,447.00
	Cena	490	75.05	36,774.50	580	86.60	50,228.00
	Dieta Papilla	0	-	-	0	-	-
	Líquidos Claros	21	75.05	1,576.05	14	86.60	1,212.40
	Fórmula Polimérica	35	92.40	3,234.00	130	92.40	12,012.00
	Total por mes			118,836.55			172,859.40
	Total por año			1,435,638.60			2,074,312.80

C. LOTE No. 1 Segundo Año (2021) del 01 de julio del año 2021 al 30 de junio del año 2022 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	7,777	71.55	556,444.35	148	37.80	5,594.40	286	50.70	14,500.20
	Almuerzo	7,759	59.75	461,850.50	146	37.80	5,518.80	255	50.70	12,928.50
	Cena	7,334	72.45	531,348.30	133	37.80	5,027.40	440	50.70	22,308.00
	Dieta Papilla	0	-	-	425	37.80	16,102.80	0	-	-
	Líquidos Claros	459	72.45	33,254.55	5	37.80	189.00	10	50.70	507.00
	Fórmula Polimérica	180	97.00	17,460.00	0	-	-	-	-	-
	Total por mes			1,916,367.70			32,432.40			51,004.20
	Total por año			22,996,292.40			389,118.80			612,050.40

Cuadro 2 Lista de Precio Segundo año (En Lempiras)

Servicio	Descripción	Pacientes Niños de 6 a 10 años			Pacientes niños (mayores a 10 años)		
		Cantidad mensual	precio	Total	Cantidad mensual	precio	Total
Hospital de Especialidades	Desayuno	367	69.70	25,579.90	150	71.35	10,702.50
	Almuerzo	331	69.70	23,070.70	172	59.75	10,277.00
	Cena	332	69.70	23,140.40	172	72.45	12,461.40
	Dieta Papilla	0	-	-	0	-	-
	Líquidos Claros	51	69.70	3,554.70	25	72.45	1,811.25
	Fórmula Polimérica	10	97.00	970.00	42	97.00	4,074.00
	Total por mes			76,315.70			47,166.30



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

Total por año

915,786.40

565,995.60

D. LOTE No. 2 Segundo Año (2021) del 01 de julio del año 2021 al 30 de junio del año 2022 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	6 000	90.60	543 600.00	0	-	-	615	66.50	40 897.50
	Almuerzo	5 300	102.20	541 660.00	0	-	-	580	66.50	38 760.00
	Cena	5 200	90.60	471 120.00	0	-	-	502	66.50	33 373.00
	Dieta Papilla	0	-	-	135	53.00	7 155.00	0	-	-
	Líquidos Claros	57	90.60	5 164.20	0	-	-	11	66.50	731.50
	Formula Polimérica	465	97.00	45 360.00	0	-	-	11	97.00	1,067.00
	Total por mes			1,608,140.20			17,755.00			118,838.50
	Total por año			19,297,250.40			213,060.00			1,426,062.00

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	583	78.60	45 940.40	650	60.50	39 325.00
	Almuerzo	540	78.60	42 360.00	610	102.20	62 342.00
	Cena	530	78.60	41 568.00	675	60.50	40 687.50
	Dieta Papilla	0	-	-	0	-	-
	Líquidos Claros	23	78.60	1 812.40	15	90.60	1 359.00
	Formula Polimérica	40	97.00	3 880.00	140	97.00	13 580.00
	Total por mes			135,848.80			194,840.00
	Total por año			1,631,385.60			2,338,080.00

CLAUSULA CUARTA: VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO: El presente contrato tendrá un monto anual estimado para el primer año 2020 de **CUARENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS TREINTA LEMPIRAS EXACTOS (L.45,819,630.00)** sin Impuesto Sobre Ventas, para el primer año que corresponde del 1 de julio de 2020 al 30 de junio de 2021; 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 **VEINTITRES MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS TRECE LEMPIRAS EXACTOS (L.23,776,713.00)**. **LOTE NO. 2** para el Hospital Regional del Norte de la ciudad de San Pedro Sula por un valor de **VEINTIDOS MILLONES CUARENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS DIECISIETE LEMPIRAS EXACTOS (L.22,042,917.00)**. Para el segundo año 2021 el valor será de **CINCUENTA MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL CIENTO CINCUENTA Y TRES CON 60/00 (L.50,385,153.60)**; para el segundo año que corresponde del 1 julio de 2021 al 30 de julio de 2022. distribuidos de la siguiente forma: **LOTE No. 1** Hospital de Especialidades de la ciudad de Tegucigalpa por **VEINTICINCO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS QUINCE LEMPIRAS CON 60/00 (L.25,479,315.60)**. **LOTE No. 2** para el Hospital Regional del Norte de la ciudad de San Pedro Sula por un valor de **VEINTICUATRO MILLONES NOVECIENTOS CINCO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO LEMPIRAS EXACTOS (L.24,905,838.00)**, para un **TOTAL DE NOVENTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y TRES LEMPIRAS CON SESENTA CENTAVOS (L.96,204,783.60)**, valores sin impuesto Sobre Ventas, debiendo entenderse que esos montos son estimados en base a proyecciones de cantidades de tiempo de alimentación

Página No. 13 de 18

Unidad de Asesoría Legal, Séptimo Nivel, Edificio Administrativo del IHSS

Teléfonos: (504), 2238-0598 Ext. 1007

www.ihss.hn



INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

conforme precio unitarios ofertados. El valor del contrato será en pagos mensuales en moneda nacional (Lempiras). El proveedor requerirá el pago a "EL 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 JULIO DEL AÑO DOS MIL VEINTE (2020) AL TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTIDOS (2022). **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**

Página No. 14 de 18

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: SANCION POR INCUMPLIMIENTO:** En caso de demoras no justificadas en la entrega de los productos objeto del presente contrato, "EL PROVEEDOR" pagará a "EL INSTITUTO" en concepto de multa de multa diaria el cero punto treinta y seis por ciento (0.36%), en relación con el monto total del contrato por el incumplimiento del plazo, conforme lo establece el **Artículo 75** de las Disposiciones Generales de Presupuesto de Ingresos y Egresos de la República vigente, sin perjuicio de las obligaciones pactadas. 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 de este contrato "EL INSTITUTO" podrá considerar la resolución total del contrato y hacer efectiva la garantía de cumplimiento, sin incurrir por esto en ninguna responsabilidad de su parte. "EL INSTITUTO" no pagará bonificación alguna por el cumplimiento del contrato antes del tiempo previsto.- **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, igual sucederá en caso de recorte presupuestarios de fondos nacionales que se efectúe por razón de la situación económica y financiera del país, la estimación de la percepción de ingresos menores a los gastos proyectados y en caso de necesidades imprevistas o de emergencia, lo anterior en cumplimiento del **Artículo 77** del Decreto No.171-2019, que contiene las Disposiciones Generales del Presupuesto General de Ingresos y Egresos de la República y de las Instituciones Descentralizadas, para el año 2020 . **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° 001-2020 "CONTRATACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL HOSPITAL GENERAL DE ESPECIALIDADES Y HOSPITAL REGIONAL DEL NORTE DEL INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL (IHSS), b) Las Bases de la Licitación Pública Nacional N° 001-2020, 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) Resolución CI IHSS-GAYF No.675/22-6-2020 de fecha 22 de junio de 2020; e) Memorando No.1228-SGP/IHSS-2020 de fecha 8 de mayo de 2020; e) 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, Ley de Derechos de Autor y demás relacionadas; la Ley Orgánica de Presupuesto y el Presupuesto General de Ingresos y Egresos de la República año 2020 y su Reglamento, demás leyes vigentes en Honduras que guardan relación con los procesos de contratación del Estado. Asimismo.- **CLAUSULA DECIMA CUARTA: RESOLUCION DE CONTROVERCIAS:** 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: OBLIGACION DEL CONTRATISTA: EL CONTRATISTA** se obliga a presentar Constancia de Solvencia vigente extendida por la Alcaldía Municipal del Distrito Central; Licencia Ambiental vigente extendida por la Secretaría de Energía, Recursos Naturales Ambiente y Minas. Cuando dichas Instituciones estén en completa normalidad. **CLAUSULA DECIMA SEPTIMA: 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

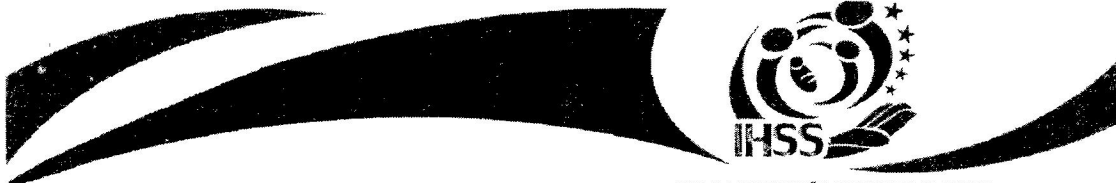


INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL

de alcanzar un propósito inadecuado, incluyendo influenciar de forma inapropiada las acciones de la otra parte; 4) Revisar y verificar toda la información que deba ser

~~presentada a través de terceros~~, a la otra parte para efectos del contrato y dejamos

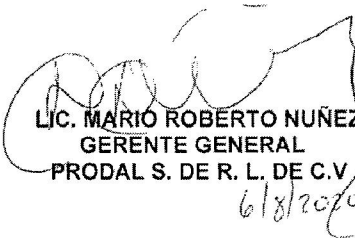
manifestado que durante el proceso de contratación o adquisición ~~causa de este~~ contrato, la información intercambiada fue debidamente revisada y verificada por lo que ambas partes asumen y asumirán la responsabilidad por el suministro de información inconsistente, imprecisa o que no corresponda a la realidad, para efectos de este contrato; 5) Mantener la debida confidencialidad sobre toda la información a que se tenga acceso por razón del contrato, y no proporcionarla ni divulgarla a terceros y a su vez, abstenernos de utilizarla para fines distintos; 6. Aceptar las consecuencias a que hubiere lugar, en caso de declararse el incumplimiento de alguno de los compromisos de esta Cláusula por Tribunal competente, y sin perjuicio de la responsabilidad civil o penal en la que se incurra; 7. Denunciar en forma oportuna ante las autoridades correspondientes cualquier hecho o acto irregular cometido por nuestros empleados o trabajadores, socios o asociados, del cual se tenga un indicio razonable y que pudiese ser constitutivo de responsabilidad civil y/o penal. Lo anterior se extiende a los subcontratistas con los cuales el Contratista o Consultor contrate así como a los socios, asociados, ejecutivos y trabajadores de aquellos. El incumplimiento de cualquiera de los enunciados de esta cláusula dará lugar: a) De parte del Contratista o Consultor: I) A la inhabilitación para contratar con el Estado, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieren deducirse; 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 llevaré 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 OCTAVA: 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 20 días del mes de Julio del 2020.

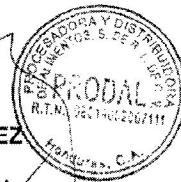


INSTITUTO HONDUREÑO DE SEGURIDAD SOCIAL


DR. RICHARD ZABLAH ASFURA
DIRECTOR EJECUTIVO INTERINO IHSS




LIC. MARIO ROBERTO NUÑEZ
GERENTE GENERAL
PRODAL S. DE R. L. DE C.V.
6/8/2020



CC: Interesado
Gerencia Administrativa y Financiera
Subgerencia de Suministro, Compra y Materiales
Subgerencia de Presupuesto
Auditoría Interna del IHSS
Gerencia del Hospital de Especialidades
Gerencia del Hospital Regional del Norte
Archivo
EE