

**PLIEGO DE CONDICIONES**

**INVITACIÓN PÚBLICA**

LP-IP-005-2025

**PRIMERA CONVOCATORIA**

|  |
| --- |
| **“SERVICIO DE GASTRONOMIA HOSPITALARIA”** |

**La Paz, Septiembre de 2025**

|  |
| --- |
| **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA**  **INVITACIÓN PÚBLICA LP-IP-005-2025**  **PRIMERA CONVOCATORIA**  La Caja de Salud de la Banca Privada, Oficina Nacional invita públicamente a proponentes legalmente establecidos a presentar propuestas para: |
| **SERVICIO DE GASTRONOMIA HOSPITALARIA**  **PRIMERA CONVOCATORIA** |
| Tipo de Convocatoria: Convocatoria Pública Nacional |
| Forma de adjudicación: Por el total |
| Sistema de evaluación y adjudicación: Menor Precio |
| Encargados de atender consultas: Lic. Elizabeth Miranda Irahola  Lic. Carla Olmos Aliaga |
| Correo electrónico: elizabeth.miranda@csbp.com.bo |
| Teléfono: 2392395 int. 1109 |

**SERVICIO DE GASTRONOMIA HOSPITALARIA**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CRONOGRAMA DE PLAZOS** | | | | |
| **N°** | **ACTIVIDAD** | **FECHA** | **HORA** | **LUGAR Y DIRECCIÓN** |
| 1 | Invitación y publicación del Pliego de Condiciones | 30/09/2025 |  | Página Web: https://portal.csbp.com.bo/ |
| 2 | Inspección | 03/10/2025 | 14:00 | Clínica ]Regional La Paz, Obrajes, Av. Ormachea entre Calle 3 y 4. |
| 3 | Consultas Escritas | Hasta:  06/10/2025 | Hasta  Hrs.15:00 | Dirigidas a:  [elizabeth.miranda@csbp.com.bo](mailto:elizabeth.miranda@csbp.com.bo) |
| 4 | Reunión de Aclaración | 08/10/2025 | Hrs.11:00 | Vía Zoom, en la siguiente dirección:  ID de reunión: 895 4712 5968 Código de acceso: 689096  Enlace: <https://us02web.zoom.us/j/89547125968?pwd=NStuQWVZbUc4bEQyczNLRWFUUjYrdz09> |
| 5 | Presentación de Ofertas. | Hasta:  16/10/2025 | Hasta:  Hrs.15:00 | **Presentación Física:**   Calle. Reyes Ortiz Edificio Gundlach Torre Oeste P22 |
| 6 | Apertura de Ofertas. | 16/10/2025 | Hrs.15:30 | Vía Zoom, en la siguiente dirección:  ID de reunión: 895 4712 5968 Código de acceso: 689096  Enlace: <https://us02web.zoom.us/j/89547125968?pwd=NStuQWVZbUc4bEQyczNLRWFUUjYrdz09> |
| 7 | Resultado Del Proceso | 27/10/2025 | Se notificará de forma escrita a los proponentes adjudicados |  |

(\*) Estas fechas son referenciales y podrán ser modificadas de acuerdo a la necesidad y situaciones que ameriten su modificación.

|  |  |
| --- | --- |
| **PARTE I**  **INFORMACIÓN GENERAL A LOS PROPONENTES** | |
| 1. **NORMATIVA APLICABLE** | La Caja de Salud de la Banca Privada (CSBP) en adelante denominada “Convocante”, en el marco de su Reglamento de Compras y Contrataciones, aprobado mediante Resolución de Directorio Nº032/2024 del 28 de junio de 2024, a través del presente proceso, invita a las empresas legalmente establecidas a presentar propuestas, bajo las condiciones del presente Pliego de Condiciones (PC) |
| 1. **PROPONENTES ELEGIBLES** | De conformidad a lo establecido por el Reglamento de Compras de la CSBP, en esta convocatoria podrán participar:   1. Empresas legalmente constituidas en Bolivia. 2. Asociaciones Accidentales de empresas legalmente constituidas en Bolivia. |
| 1. **INCOMPATIBILIDAD O IMPEDIDOS PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN** | * Están impedidos de participar de manera directa o indirectamente en procesos de contratación de la CSBP las personas naturales o jurídicas que: * Tengan proceso legal pendiente de resolución con la Caja de Salud de la Banca Privada. * Cuenten con Resolución de contratos u órdenes de compra o servicio atribuibles al proveedor, en el último año, con excepción de aquellos relacionados a la adquisición de medicamentos, insumos médicos y odontológicos. * Cuenten con Desistimiento a la suscripción de contrato u orden de compra o servicio atribuibles al proveedor, en el último año, con excepción de aquellos relacionados a la adquisición de medicamentos, insumos médicos y odontológicos. * Tengan sociedad con personal de administración, ejecutivos y directores del CSBP. * Que tengan deudas pendientes u obligaciones en mora con la CSBP. * Cuenten con parentesco hasta segundo grado de afinidad o consanguineidad entre los socios, accionistas o ejecutivos representantes del proveedor y los ejecutivos del CSBP, trabajadores con atribución de decisión o que participen directamente en los procesos de contratación y los trabajadores del Área de Administración de la Nacional y Regionales. * Todo trabajador de la CSBP que se encuentre en situaciones de conflicto de interés tiene la obligación de excusarse formalmente de participar en el proceso de contratación, de manera justificada y ante el inmediato superior o instancia competente de la CSBP, de manera oportuna y con anterioridad a que sus actos causen efecto. * Estar sujeto a un conflicto de intereses como se define a continuación: * Sea una persona natural o jurídica, en forma asociada o no, asesore o haya asesorado a la CSBP en cualquier etapa del proceso de contratación que se lleve a cabo. * Sea una persona natural o jurídica o sus filiales, que haya sido contratada para la adquisición de bienes, ejecución de obras o prestación de servicios generales a favor de la CSBP, en cuyo caso no podrá prestar servicios de consultoría respecto a los mismos o a la inversa. * Los trabajadores del CSBP, que de cualquier forma participen en un proceso de contratación no podrán dirigir, administrar, asesorar, patrocinar, representar ni prestar servicios, remunerados o no, a personas individuales o jurídicas que asuman la condición de proponentes. En ese sentido, se entenderá que existe conflicto de intereses en toda situación o evento en que los intereses personales de los ejecutivos o funcionarios del CSBP interfieren con las atribuciones o deberes que les competen a estos; o los llevan a actuar por motivaciones diferentes al correcto y real cumplimiento de sus responsabilidades en perjuicio de los intereses de la CSBP. * Todo trabajador de la CSBP que se encuentre en situaciones de conflicto de interés tiene la obligación de excusarse formalmente de participar en el proceso de contratación, de manera justificada y ante el inmediato superior o instancia competente de la CSBP, de manera oportuna y con anterioridad a que sus actos causen efecto. |
| 1. **RELACIONAMIENTO ENTRE PROPONENTE Y CONVOCANTE** | Desde el inicio del proceso hasta la adjudicación:   * 1. El relacionamiento entre cualquier proponente o potencial proponente y los empleados de la CSBP, debe guardar los más altos estándares de ética y solamente debe ser realizado en forma escrita en todo lo que se refiere a la presente convocatoria, con excepción de la reunión de aclaración.   2. Cualquier relacionamiento referente a la presente convocatoria por parte de cualquier empleado de la CSBP hacia cualquier proponente o potencial proponente que no sea en forma escrita y que sea demostrada ante el Comité de Contrataciones o la autoridad jerárquica superior, según corresponda, motivará la separación del empleado del proceso de contratación y lo someterá a proceso administrativo.   3. Cualquier relacionamiento referente al presente proceso de contratación por parte de cualquier funcionario del proponente o potencial proponente hacia cualquier empleado de la CSBP, que no sea en forma escrita y que sea demostrada ante el Comité de Contrataciones o la autoridad jerárquica superior, según corresponda, motivará la inhabilitación del proponente o potencial proponente. |
| 1. **NÓMINA DE PERSONAL JERÁRQUICO DE LA CSBP** | 5.1 Instancia de Aprobación:  Lic. Alvaro Chirveches P. Gerente Administrativo Financiero  Dra. Maria Luisa Valenzuela Gerente Medico   * 1. Las autoridades de la CSBP que ocupan cargos ejecutivos son:   Lic. Carlos Quiroga Gerente General  Lic. Alvaro Chirveches Gerente Administrativo Financiero  Dra. Maria Luisa Valenzuela Gerente Medico |
| 1. **IDIOMA** | La propuesta, los documentos relativos a la misma y toda la correspondencia que se intercambie entre la CSBP deberá ser en idioma español. |
| 1. **MONEDA** | Los precios de la propuesta, el monto del contrato y los pagos a realizar serán en bolivianos. |
| 1. **COSTO DE PARTICIPACIÓN EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN** | Los costos de la elaboración y presentación de propuestas y de cualquier otro costo que demande la participación de un proponente en el proceso de contratación, cualquiera fuese su resultado, serán asumidos exclusivamente por cada proponente, bajo su total responsabilidad y cargo. |
| 1. **NOTIFICACIÓN** | Las notificaciones con los resultados de las diferentes actividades llevadas a cabo en el presente proceso de contratación y que deban ser de conocimiento de los potenciales proveedores, se las efectuará:   1. En las oficinas de recepción de documentos de la CSBP a donde podrán apersonarse los proponentes o potenciales proponentes para recibirlas en forma física. 2. A través de correo electrónico oficial de los participantes. El documento de envío incorporado al expediente del proceso de contratación, acreditará la notificación y se tendrá por realizada en la fecha de su envío. 3. En la página web de la CSBP, en cuyo caso, de no haberse notificado en función a los incisos a) y b) del presente numeral, la notificación se dará por realizada en la fecha de su publicación. |
| 1. **CANCELACIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN** | La CSBP podrá cancelar el presente proceso de contratación hasta antes de la suscripción del contrato, cuando:   1. Exista un hecho de fuerza mayor o caso fortuito irreversible que no permita la culminación del proceso. 2. Se hubiera extinguido la necesidad de la contratación. 3. La ejecución y resultados dejen de ser oportunos o surjan cambios sustanciales en la estructura y objetivos de la CSBP.   La CSBP no asumirá responsabilidad alguna respecto a los proponentes afectados por esta decisión. |
| 1. **SUSPENSIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN** | La suspensión procederá, cuando, a pesar de existir la necesidad de la contratación, se presente un hecho de fuerza mayor o caso fortuito que no permita la continuidad del proceso.  Los plazos y actos administrativos se reanudarán desde el momento en que el impedimento se hubiera subsanado, reprogramando los plazos y notificando la reanudación del proceso de contratación.  Si la suspensión se hubiera producido antes del cierre de presentación de propuestas, se aceptará en la reanudación del proceso, la participación de nuevos proponentes.  El proceso de contratación podrá reanudarse únicamente en la misma gestión, caso contrario, deberá procederse a su cancelación. |
| 1. **ANULACIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN** | La anulación hasta el vicio más antiguo del presente proceso de contratación, desde el inicio hasta antes de la suscripción del contrato, procederá cuando se desvirtúe la legalidad y validez de un proceso, debido a:   1. Incumplimiento o inobservancia al Reglamento de Compras de la CSBP en el desarrollo del presente proceso y a lo establecido en este PC. 2. Error en el PC. |
| 1. **RESPONSABILIDAD** | En caso de suspensión, cancelación o anulación de cualquier proceso de contratación la CSBP no incurre den responsabilidad alguna respecto de los proponentes afectados con estas decisiones. |
| 1. **MULTAS** | La **CSBP** ante el incumplimiento del **PROVEEDOR** respecto de las obligaciones asumidas en este Contrato, aplicará las multas de acuerdo a lo detallado en las especificaciones técnicas **IV. CONDICIONES DEL SERVICIO**, en su punto D.**RÉGIMEN DE SANCIONES Y MULTAS.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **PARTE II**  **ACTIVIDADES PREVIAS, PREPARACIÓN DE LA OFERTA** | |
| 1. **ACTIVIDADES PREVIAS A LA PREPARACIÓN DE PROPUESTAS** | * 1. **INSPECCIÓN PREVIA**   El proponente deberá realizar la inspección previa en la fecha, hora y lugar, establecidos en el presente PC; en caso de que el proponente no realice dicha inspección se da por entendido que el mismo acepta todas las condiciones del proceso de contratación y las condiciones del contrato u orden de compra.   * 1. **CONSULTAS ESCRITAS SOBRE EL PEC**   Los proponentes interesados podrán realizar consultas escritas hasta la fecha señalada en el Cronograma descrito en el presente PC.  Las respuestas a las consultas escritas se harán conocer a todos los potenciales proponentes en la Reunión de Aclaración.  Las consultas presentadas fuera del plazo establecido no serán aceptadas ni consideradas por ser extemporáneas.   * 1. **REUNIÓN DE ACLARACIÓN**   La Reunión de Aclaración se llevará a cabo el día hora señalados en la convocatoria. En la Reunión de Aclaración, los proponentes podrán expresar sus consultas adicionales.  Realizada la Reunión de Aclaración, no se aceptará ninguna consulta posterior.  Las consultas efectuadas en la reunión de aclaración serán oportunamente publicadas en la página Web de la CSBP, y el Pliego de Condiciones con enmiendas, si correspondiera. |
| 1. **PREPARACIÓN DE OFERTA** | Los potenciales proponentes que se encuentren en capacidad de proveer los bienes requeridos en el presente proceso de contratación deberán preparar sus propuestas conforme a los requisitos y condiciones establecidos.  **DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS**   * Carta de presentación y declaración jurada firmada por el representante legal del proponente, de acuerdo al **Formulario N°1**, en **original**. * Identificación del proponente, de acuerdo al **Formulario N°2**, en **original.** * Fotocopia simple de los documento de respaldos requeridos. * **BOLETA DE GARANTIA DE SERIEDAD DE PROPUESTA ORIGINAL: Boleta de Garantía a Primer requerimiento,** emitida a nombre de la **Caja de Salud de la Banca Privada,** por el monto de Bs. 53.710,32 (Cincuenta y Tres Mil Setecientos Diez 32/100 Bolivianos)**,** con validez de **90 días calendario computados a partir de la fecha de presentación de propuestas**, con características de: renovable, irrevocable y de ejecución inmediata, a primer requerimiento emitidas por Instituciones Financieras autorizadas por la ASFI, según corresponda.   Ejecución: esta garantía será ejecutada:   * Cuando el proponente retire su propuesta con posterioridad al cierre de recepción de propuestas. * Cuando el proponente adjudicado no presente los documentos originales o fotocopias legalizadas presentadas en fotocopia en su propuesta. * Cuando el proponente adjudicado no presente la garantía a primer requerimiento de cumplimiento de contrato * Cuando el proponente adjudicado no suscriba el contrato en el plazo establecido.   Devolución: esta garantía será devuelta:   * Al proponente adjudicado, cuando entregue la garantía de cumplimiento de contrato * A los otros proponentes, una vez suscrito el contrato * Después de la declaratoria desierta de la convocatoria * Cuando la CSBP solicite la extensión del periodo de validez de propuesta y el proponente rehúse aceptar la solicitud.   **DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA TÉCNICA**   * **FormularioN°3** de Especificaciones Técnicas, identificado en los Anexos de este documento, **en original (para cada item)**   **DOCUMENTOS DE LA EXPERIENCIA GENERAL**   * Formulario **N°4** de Especificaciones Técnicas, identificado en los Anexos de este documento, **en original.** (para cada ítem)   **DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA ECONÓMICA**   * La propuesta económica debe ser presentada en el **FormularioN°5** Propuesta Económica, identificado en los Anexos de este documento, **en original.** |
| 1. **VALIDEZ DE LA PROPUESTA** | La propuesta deberá tener una validez no menor a sesenta (60) días calendario, desde la fecha fijada para la apertura de propuestas.  En circunstancias excepcionales por causas de fuerza mayor, caso fortuito o de Reclamación, la CSBP podrá solicitar por escrito la extensión del período de validez de las propuestas, disponiendo un tiempo perentorio para la renovación de garantías, si éstas fueron solicitadas, para lo que se considerará lo siguiente:   1. El proponente que rehúse aceptar la solicitud, será excluido del proceso, no siendo sujeto de ejecución de la Boleta de Garantía de Seriedad de Propuesta, si ésta hubiera solicitado. 2. Los proponentes que accedan a la prórroga, no podrán modificar su propuesta. 3. Para mantener la validez de la propuesta, el proponente deberá necesariamente presentar una garantía que cubra el nuevo plazo de validez de su propuesta. |
| 1. **PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS** | Las propuestas deben ser presentadas en horario, fecha y lugar establecidos en la convocatoria.  La propuesta debe incluir un índice que permita la rápida ubicación de los documentos presentados.  El original de la propuesta deberá tener todas sus páginas numeradas, selladas y rubricadas por el representante legal del proponente, con excepción de la Boleta de Garantía de Seriedad de Propuesta.  No se aceptarán propuestas que contengan textos entre líneas, borrones y tachaduras, siendo causal de inhabilitación.  La propuesta debe ser presentada en un **ejemplar original** y **una copia DIGITAL.** |
| 1. **RECEPCIÓN DE OFERTA** | La recepción de ofertas se realizará de forma física o electrónica.  **OFERTA FISICA:**  La propuesta deberá ser presentada en sobre cerrado y con cinta adhesiva transparente sobre las firmas y sellos. El rótulo del sobre podrá ser el siguiente:    **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA**  **OFICINA NACIONAL,**  **LUGAR DE ENTREGA DE LA PROPUESTA**: ***CALLE FEDERICO ZUAZO ESQ. REYES ORTIZ EDIF. GUNDLACH TORRE OESTE PISO 22.***  **RAZÓN SOCIAL O NOMBRE DEL PROPONENTE:**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **CÓDIGO: LP-IP-005-2025**  **SERVICIO DE GASTRONOMIA HOSPITALARIA**  ***PRIMERA* CONVOCATORIA**  **No abrir antes de horas 15:30 del día** **16 de Octubre de 2025**  Antes del vencimiento del plazo de presentación de propuestas, mediante nota expresa firmada por el representante legal, el proponente podrá solicitar la devolución de su propuesta para realizar modificaciones y/o complementaciones a la misma.  Efectuadas las modificaciones, podrá proceder a su presentación.  Una vez vencido el plazo de presentación, las propuestas no podrán ser modificadas o complementadas. Para este último caso, en la etapa de evaluación, la Comisión de Calificación podrá solicitar al proponente presentar documentación legal o administrativa faltante.  El proponente podrá mediante nota expresa, desistir de continuar participando en el proceso de contratación, solamente hasta antes de la hora límite de recepción de propuestas; decisión que dará lugar a la devolución del sobre presentado por el proponente, debiendo registrarse la devolución en el Libro de Actas o Registro Electrónico.  La devolución de la propuesta cerrada se realizará bajo constancia escrita. |
| 1. **RECHAZO DE OFERTAS** | Toda propuesta que llegue y pretenda ser entregada después de la hora límite fijada para la recepción de propuestas (hora de la CSBP), NO será recibida. |
| 1. **ACTO DE APERTURA** | El Acto de Apertura será continuo y sin interrupción, donde se permitirá la presencia de los proponentes o sus representantes que hayan decidido asistir por zoom o presencialmente, según indique la convocatoria.  Se abrirán los sobres por orden de entrega, dándose lectura al nombre del proponente y el monto de su propuesta económica. Se dará a conocer el precio de las propuestas económicas.  Se dará lectura a los documentos administrativos y técnicos.  Se levantará Acta circunstanciada de todas las actuaciones administrativas precedentemente mencionadas, incluidas las observaciones que pudieran existir, debiendo firmar digitalmente la misma todos los miembros de la Comisión de Calificación.  Si no se presenta ninguna propuesta, la Comisión de Calificación dará por concluido el acto. Posteriormente elaborará el informe respectivo, recomendando al Comité de Contrataciones declare desierta la convocatoria. |
| 1. **ERRORES NO SUBSANABLES** | Es aquel que incide en la propuesta presentada y es objeto de inhabilitación por la ausencia total o parcial de los siguientes documentos y formalidades:   1. Propuesta Técnica. 2. Propuesta Económica. 3. Boleta de Garantía de Seriedad de Propuesta, o la presentación de ésta, girada por monto o plazo de vigencia menor al requerido, o emitida en forma errónea, o cuando en lugar de esta se presente póliza de caución, o cuando la boleta de garantía presentada cuente con características menores a la requerida o cuando se presente en fotocopia simple. 4. Si producto de la revisión aritmética, el monto total de la propuesta y el monto verificado por la comisión de calificación, tiene una diferencia mayor al 2%. En el caso de procesos de contratación por ítems o lotes, este 2% establecido es por ítem o lote. 5. Falta de firma del representante legal en las declaraciones juradas. |
| 1. **ERRORES SUBSANABLES** | 1. Cuando los requisitos, condiciones, documentos y formularios de la propuesta cumplan sustancialmente con lo solicitado en el presente PC; 2. Cuando los errores, sean accidentales, accesorios o de forma y que no inciden en la validez y legalidad de la propuesta presentada; 3. Cuando la propuesta no presente aquellas condiciones o requisitos que no estén claramente señalados en el presente PC. 4. Cuando el proponente oferte condiciones superiores a las requeridas en las especificaciones técnicas siempre que estas condiciones no afecten el fin para el que fueron requeridas o se consideren beneficiosas para la institución.   Los criterios señalados precedentemente no son limitativos, pudiendo la Comisión de Calificación considerar otros criterios de subsanabilidad.  Cuando la propuesta contenga errores subsanables, éstos serán señalados en el Informe de Evaluación y Recomendación de Adjudicación o Declaratoria Desierta.  Estos criterios podrán aplicarse también en la etapa de verificación de documentos para la formalización de la contratación. |
| 1. **RECHAZO DE OFERTAS** | Toda propuesta que llegue y pretenda ser entregada después de la hora límite fijada para la recepción de propuestas, NO será recibida, registrándose tal hecho en el mencionado libro o registro electrónico**.** |
| 1. **ACTO DE APERTURA** | El Acto de Apertura será continuo y sin interrupción, donde se permitirá la presencia de los proponentes o sus representantes que hayan decidido asistir por zoom.  Se abrirán los sobres por orden de entrega, dándose lectura al nombre del proponente y el monto de su propuesta económica. Se dará a conocer el precio de las propuestas económicas.  Se dará lectura a los documentos administrativos y técnicos.  Se levantará Acta circunstanciada de todas las actuaciones administrativas precedentemente mencionadas, incluidas las observaciones que pudieran existir, debiendo firmar digitalmente la misma todos los miembros de la Comisión de Calificación.    Si no se presenta ninguna propuesta, la Comisión de Calificación dará por concluido el acto. Posteriormente elaborará el informe respectivo, recomendando al Comité de Contrataciones declare desierta la convocatoria. |
| 1. **INHABILITACIÓN DE LAS PROPUESTAS** | La Comisión de Calificación debe inhabilitar una propuesta si se presentaran una o más de las siguientes causales:   1. Si se evidencia que la empresa proponente está en proceso de disolución o con serios indicios de ser declarada en quiebra. 2. Si se evidencia la falsedad o inconsistencia en la documentación presentada. 3. Si se evidencia que la empresa proponente ha incurrido en prácticas fraudulentas y/o corruptas. 4. Si durante la evaluación de propuestas, después del plazo otorgado, el proponente no presenta la documentación faltante requerida. 5. Si se presenta una de las causales de incompatibilidad o impedimento para participar en los procesos de contratación, establecidas en el presente PC. 6. Cuando en un proceso de contratación se demuestre cualquier relacionamiento por parte de cualquier funcionario del proponente o potencial proponente hacia cualquier empleado de la CSBP que no sea en forma escrita. 7. Que se encuentre asociadas con personal que haya asesorado en la elaboración del contenido de Especificaciones Técnicas. 8. Extrabajadores que ejercieron funciones un año antes de la publicación de la convocatoria. 9. Los proponentes adjudicados que hayan desistido de formalizar la contratación o hubiesen resuelto contrato, orden de compra u orden de servicio no podrán participar hasta un año de la fecha desistimiento, salvo casos de fuerza mayor caso fortuito u otras causas debidamente justificadas y aceptadas por la institución. 10. Si se presenta una de las causales de Errores No Subsanables, establecidas. 11. Si el proponente, a solicitud de la CSBP, no renueva la Boleta Bancaria de Seriedad de Propuesta. 12. Cuando la propuesta contenga textos entre líneas, borrones y tachaduras. 13. Si la propuesta no cumple con cualquiera de los requisitos establecidos en el PC. |

|  |  |
| --- | --- |
| **PARTE III**  **EVALUACIÓN DE OFERTAS** | |
| 1. **SISTEMA DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN** | La calificación de propuestas, se efectuará utilizando el sistema de evaluación y adjudicación: **MENOR COSTO** |
|  | * 1. **EVALUACIÓN (MENOR COSTO)**   En sesión permanente y reservada la Comisión de Calificación procederá a evaluar las propuestas presentadas.   * Inicialmente identificarán el Formulario Nº 4 de Propuesta Económica, procediendo a verificar las operaciones aritméticas y los datos presentados en este formulario considerando lo siguiente:  1. Cuando exista diferencia entre el precio unitario señalado en el Formulario Nº 4 y el total de un ítem que se haya obtenido multiplicando el precio unitario por la cantidad de unidades, prevalecerá el precio unitario cotizado. Por tanto, la Comisión de Calificación obtendrá la nueva oferta total de este ítem, multiplicando el precio unitario consignado en el Formulario Nº 4 por la cantidad requerida en ese ítem.   El monto resultante, producto de la revisión económica, se denominará Monto Ajustado por Revisión Aritmética (MAPRA).   1. Si producto de la revisión no se encuentran errores aritméticos, se continuará considerando dicho importe para la evaluación. 2. Si existiera diferencia entre los precios unitarios en numeral y literal, prevalecerá el literal.  * Seguidamente ordenarán las propuestas en función de los precios identificados, ocupando el primer lugar la propuesta con el menor costo, el segundo lugar la propuesta con el segundo menor costo y así sucesivamente.   Cuando la adjudicación sea por ítems se ordenarán las propuestas en función al precio menor para cada ítem.   * Posteriormente proceden a calificar la propuesta con el MENOR COSTO, ya sea cuando es por el total o para cada ítem, evaluando los documentos legales, administrativos y propuesta técnica presentada, aplicando el método CUMPLE/ NO CUMPLE.   Si el proponente ha omitido la presentación de algún documento legal o administrativo que sea considerado error subsanable, o la Comisión de Calificación requiere aclaración a la propuesta técnica, se solicitará al proponente el mencionado documento o la aclaración correspondiente para que presente dentro del plazo solicitado. La aclaración no debe modificar el contenido de su propuesta.  Recepcionado el documento o la aclaración requerida en el plazo establecido, continúa con la evaluación correspondiente.  Si en el plazo solicitado el proponente no envía la documentación o aclaración solicitada, la Comisión de Calificación procederá a inhabilitar la propuesta y proceder a la calificación de la siguiente propuesta con menor precio.   * Si la propuesta que está siendo calificada no cumple con cualquiera de los requisitos establecidos en el PC, será inhabilitada, excepto cuando esta sea subsanada de acuerdo a procedimiento establecido. En este caso la Comisión de Calificación procederá a la evaluación de la propuesta con el segundo menor precio y así sucesivamente. |
| 1. **EVALUACION TECNICA** | Se califica la propuesta con el MENOR PRECIO, procediendo a evaluar su documentación y propuesta técnica bajo el método CUMPLE / NO CUMPLE. Si esta propuesta CUMPLE con todos los requisitos establecidos, se procede a la elaboración del informe recomendando su adjudicación. |
| 1. **CALIFICACIÓN FINAL** | La Comisión de Calificación emitirá el Informe Final de evaluación recomendando la adjudicación a la propuesta mejor calificada, sin que necesariamente sea aquella cuyo precio ofertado y leído en el acto de apertura fue el más bajo.  Es la metodología de evaluación que tiene como objetivo adjudicar la o las propuestas con el menor precio, siempre que cumpla con todos los requisitos establecidos; procediéndose de la siguiente manera:  Una vez recibidas y aperturadas las propuestas, se ordenarán las mismas en función del monto de la oferta económica, ocupando el primer lugar la propuesta con el menor precio, el segundo lugar la propuesta con el segundo menor precio y así sucesivamente |
| 1. **PLAZO DE EVALUACIÓN** | La comisión de calificación evaluará la o las propuestas y preparará el Informe de Calificación Final y Recomendación en un plazo estimado según cronograma.  Este informe será remitido con carácter de recomendación y no creará derecho alguno a favor del o los proponentes adjudicados.  En ningún caso los proponentes podrán solicitar información de otras propuestas. |
| 1. **CONTENIDO DEL INFORME DE CALIFICACION FINAL Y RECOMENDACIÓN** | El informe de calificación final y recomendación, deberá contener como mínimo los siguientes aspectos:   1. Modalidad de Contratación. 2. Antecedentes. 3. Recepción y apertura de propuestas. 4. Sistema de Evaluación y Calificación. 5. Evaluación Administrativa, técnica y económica. 6. Inhabilitación de las propuestas. 7. Conclusiones y Recomendaciones de adjudicación o declaratoria desierta. 8. Nómina de los proponentes y precios ofertados. 9. Otros aspectos que la Comisión de Calificación considere pertinentes. |
| 1. **PLAZO DEL SERVICIO:** | Los servicios adjudicados deberán ser atendidos a requerimiento conforme las especificaciones técnicas por el plazo de 2 años. |
| 1. **PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS PARA LA ADJUDICACIÓN** | **Para Sociedad Anónima y de Responsabilidad Limitada:**   * Testimonio de Constitución Social de la empresa y la última modificación realizada (si la hubiere), registrada en SEPREC. * Testimonio de Poder registrado en SEPREC, que faculte al o los representantes legales a presentar propuestas y suscribir contratos (si corresponde). * Matrícula de Inscripción en SEPREC, vigente. * Número de Identificación Tributaria (NIT). * Cédula de Identidad vigente del representante legal.   **Para empresas Unipersonales:**   * Testimonio de Poder Registrado en SEPREC, que faculte al Representante Legal a presentar propuestas y suscribir contratos, cuando el representante legal sea diferente al propietario. * Matrícula de Inscripción en SEPREC, vigente. * Número de Identificación Tributaria (NIT). * Cédula de Identidad vigente del Representante Legal o propietario.   Las asociaciones accidentales presentarán el contrato de Asociación accidental que identifique el porcentaje de participación, el representante legal de la asociación y todos los documentos señalados líneas arriba, según corresponda. |
| 1. **DECLARATORIA DESIERTA** | Se declarará desierta una convocatoria si se produce alguna de las siguientes causales:   1. Si no se hubiese recibido ninguna propuesta 2. Si como resultado del proceso de calificación, ningún proponente hubiese cumplido con lo exigido en el PC. 3. Si las ofertas económicas excediesen el presupuesto determinado para la contratación, salvo que la Comisión de Calificación con la sustentación necesaria, recomiende la adjudicación, previa modificación del presupuesto. |
| 1. **CONFIDENCIALIDAD DEL PROCESO** | La información relativa al análisis y evaluación de las propuestas y sus respectivos informes, es información confidencial de la Comisión de Calificación y no podrá ser revelada a ninguna persona. Una vez terminado el proceso de evaluación y emitido el informe respectivo éste será de carácter público. |

|  |  |
| --- | --- |
| **PARTE IV**  **SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO** | |
| 1. **BOLETA DE GARANTÍA A PRIMER REQUERIMIENTO DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO** | Tiene por objeto garantizar el cumplimiento y conclusión del contrato. Su monto debe ser equivalente al 7% (siete por ciento) del valor total del contrato y vigente desde la fecha fijada para la firma del contrato con una vigencia de 30 días adicionales al plazo de entrega, con característica de renovable, de carácter irrevocable y a primer requerimiento emitidas por Instituciones Financieras autorizadas por la ASFI.  En los servicios de provisión continua o monto fijo, se efectuará la retención del 7% del monto mensual consumido como Garantía de Cumplimiento del servicio, de tal manera que al cumplimiento de la vigencia del mismo y habiendo cumplido con todo el objeto del contrato se procederá a su devolución, previo informe de conformidad de la unidad solicitante.  Esta garantía será devuelta, cumplido el plazo de validez de la misma, existiendo conformidad de la Unidad Solicitante.  La CSBP ejecutará esta garantía por incumplimiento de las cláusulas específicamente pactadas en el contrato o cuando el proveedor no cumpla con la renovación en el plazo señalado por la CSBP. |
| 1. **PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS** | El proponente adjudicado en un plazo máximo de siete (07) días hábiles, computables a partir de la notificación de Adjudicación, deberá presentar los documentos en original o fotocopia legalizada declarados en su propuesta, además de la Garantía de Cumplimiento de Contrato descrita en el punto anterior.  La CSBP, en forma unilateral o a solicitud escrita del proponente adjudicado, podrá ampliar el plazo de presentación de documentos requeridos hasta siete (7) días hábiles adicionales, comunicando al proponente adjudicado en forma escrita la ampliación de dicho plazo.  Cuando el asesor legal al efectuar la revisión de documentos observe la omisión o falta de alguno de ellos o alguna irregularidad que dificulte la elaboración del contrato, otorgará al proponente adjudicado a través de la Instancia de aprobación del proceso de, un plazo máximo de tres (3) días hábiles para subsanar las observaciones.  Si el proponente adjudicado no cumpliese con la presentación de documentos requeridos para la firma del contrato, se ejecutará la garantía de seriedad de propuesta.  Si se utilizó el sistema de evaluación y adjudicación: CALIDAD Y COSTO, se adjudicará a la propuesta que haya obtenido el segundo lugar en el puntaje total.  En estos casos los plazos se computarán nuevamente a partir de la notificación de Adjudicación. |
| 1. **PROTOCOLIZACIÓN O RECONOCIMIENTO DE FIRMAS** | Los costos de protocolización o reconocimiento de firmas serán cubiertos por el proponente adjudicado. |
| 1. **MODIFICACIONES AL CONTRATO** | Se aplicarán modificaciones al contrato, cuando el cambio instruido por la CSBP afecte el plazo del contrato, sin dar lugar al incremento de los precios unitarios. |
| 1. **CANAL DE DENUNCIAS** | En caso de que el proponente considere que existe algún tipo de irregularidad, puede realizar una denuncia al correo [denuncias.csbp@csbp.com.bo](mailto:denuncias.csbp@csbp.com.bo). |

|  |  |
| --- | --- |
| **PARTE V**  **FORMULARIOS Y DOCUMENTOS PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTA** | |
| **FORMULARIO 1** | CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA Y DECLARACION JURADA PARA EMPRESAS O ASOCIACIONES ACCIDENTALES |
| **FORMULARIO 2** | IDENTIFICACION DEL PROPONENTE  IDENTIFICACION DEL PROPONENTE “ASOCIACIONES ACCIDENTALES” |
| **FORMULARIO 3** | PROPUESTA TECNICA |
| **FORMULARIO 4** | DETALLE DE LA EXPERIENCIA GENERAL |
| **FORMULARIO 5** | PROPUESTA ECONOMICA |

**FORMULARIO Nº 1**

**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA Y DECLARACIÓN JURADA PARA EMPRESAS O ASOCIACIONES ACCIDENTALES**

Lugar y fecha\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Señores

**CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA**

Presente. -

**Ref.: Invitación Pública LP-IP-005-2025**

**“SERVICIO DE GASTRONOMIA HOSPITALARIA”**

**(PRIMERA CONVOCATORIA)**

A nombre de (***Nombre de la empresa o Asociación Accidental)*** a la cual represento, remito la presente propuesta, declarando expresamente mi conformidad y compromiso de cumplimiento de las condiciones establecidas en el pliego de condiciones de la Invitación de referencia, por lo que:

1. **De las Condiciones del Proceso**
2. Declaro y garantizo haber examinado el pliego de condiciones, así como los Formularios para la presentación de la propuesta, aceptando sin reservas todas las estipulaciones de dichos documentos y la adhesión al texto del contrato.
3. Declaro la veracidad de toda la información proporcionada y autorizo mediante la presente, para que, en caso de ser adjudicado, cualquier persona natural o jurídica, suministre a los representantes autorizados de la entidad convocante, toda la información que requieran para verificar la documentación que presento. En caso de comprobarse falsedad en la misma, la entidad convocante tiene el derecho a inhabilitar la presente propuesta y ejecutar la Garantía de Seriedad de Propuesta.
4. En caso de ser adjudicado, esta propuesta constituirá un compromiso obligatorio hasta que se prepare y suscriba el contrato.
5. Declaro, que como proponente, no tengo incompatibilidad o estoy impedido de participar en este proceso de contratación de acuerdo a lo establecido en el numeral 3 de este documento
6. **Declaración Jurada**
7. Declaro respetar el desempeño de los empleados de la CSBP asignados al proceso de contratación y no incurrir en relacionamiento que no sea a través de medio escrito, salvo en los actos de carácter público y exceptuando las consultas efectuadas al encargado de atender consultas, de manera previa a la presentación de propuestas. El incumplimiento de esta declaración será causal de inhabilitación cuando el relacionamiento se realice antes de la presentación de propuestas y causal de descalificación si el relacionamiento se produjera durante la evaluación de propuestas.
8. Me comprometo a denunciar por escrito, ante el Gerente General de la CSBP, cualquier tipo de presión o intento de extorsión de parte de los empleados de esta institución o de otras empresas, para que se asuman las acciones legales y administrativas correspondientes.
9. Declaro haber cumplido con todos los contratos suscritos durante los últimos tres (3) años con entidades del sector público y privado.
10. Declaro no haber incumplido la presentación de documentos ni tampoco haber desistido de suscribir el contrato como proponente adjudicado, en otros procesos de contratación realizados por la CSBP, entidades públicas y privadas en el último año.

**III.- De la Presentación de Documentos.**

Si nuestra propuesta es adjudicada, me comprometo a presentar en el plazo establecido en el Pliego de Condiciones, los documentos originales o fotocopias legalizadas de todos y cada uno de los siguientes documentos.

\*Para Sociedad Anónima y de Responsabilidad Limitada:

1. Testimonio de Constitución de Sociedad de la empresa y la última modificación realizada (si la hubiere), inscrito en el Registro de Comercio.
2. Testimonio Poder de Representación debidamente legalizado, que faculte al o los representantes legales a presentar propuestas y suscribir contratos.
3. Matricula de Registro de Comercio vigente, emitido por la instancia competente.
4. Número de Identificación Tributaria (NIT).
5. Cédula de Identidad vigente del Representante Legal.
6. Documentación técnica presentada en fotocopia simple.
7. Garantía a Primer Requerimiento de cumplimiento de contrato.

\*Para empresas Unipersonales

1. Testimonio Poder de Representación debidamente legalizado, que faculte al o los representantes legales a presentar propuestas y suscribir contratos. (cuando corresponda)
2. Matricula de Registro de Comercio vigente, emitido por la instancia competente.
3. Número de Identificación Tributaria (NIT).
4. Cédula de Identidad vigente del representante legal o propietario.
5. Documentación técnica presentada en fotocopia simple.
6. Garantía a Primer Requerimiento de cumplimiento de contrato.

Las asociaciones accidentales presentarán el contrato de Asociación accidental que identifique el porcentaje de participación, el representante legal de la asociación y todos los documentos señalados líneas arriba, según corresponda.

Asimismo, a nombre de mi empresa, ofrecemos mantener nuestra propuesta por un periodo de ………***(indicar número de días que debe ser igual o superior a sesenta (60) días calendario)*** a partir de la fecha fijada para la apertura de propuestas.

***(Firma del representante legal del proponente)***

***(Nombre completo del representante legal)***

**FORMULARIO Nº 2**

**IDENTIFICACIÓN DEL PROPONENTE PARA EMPRESAS**

1. Nombre o razón social \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Dirección principal \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Ciudad \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ País \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Teléfonos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Celular: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Fax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6. Número de Identificación Tributaria (NIT) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
7. Dirección electrónica \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
8. Nombre original y año de fundación de la empresa

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Nombre del representante legal \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Documento que lo acredita como representante legal

\_\_\_\_(*colocar número de testimonio, lugar y fecha)*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Tipo de organización (unipersonal, sociedad anónima, sociedad accidental, etc.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***(Firma del representante legal del proponente)***

***(Nombre completo del representante legal***

**FORMULARIO Nº 2**

**IDENTIFICACIÓN DEL PROPONENTE PARA ASOCIACIONES ACCIDENTALES\***

1. Denominación de la Asociación Accidental\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Asociados

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. *Testimonio de Constitución de la Asociación Accidental*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_(colocar número, lugar y fecha)\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

1. Nombre de la empresa líder \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Dirección principal \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Ciudad \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ País \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Teléfonos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Fax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6. Dirección electrónica \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
7. Nombre del representante legal de la asociación accidental

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Documento que lo acredita como representante legal

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***(Firma del representante legal del proponente)***

***(Nombre completo del representante legal***

* **Adicionalmente cada asociado debe llenar el formulario de identificación para empresas**.

**FORMULARIO N° 3**

**PROPUESTA TÉCNICA**

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**ITEM 1: SERVICIO DE GASTRONOMIA TERAPEUTICA HOSPITALARIA PARA CLINICA REGIONAL LA PAZ**

| **REQUISITOS NECESARIOS DEL SERVICIO Y LAS CONDICIONES COMPLEMENTARIAS** | Para ser llenado por el Proponente | Para la calificación de la CSBP | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MANIFESTACIÓN DE ACEPTACIÓN**  (Manifestar aceptación, especificar y/o adjuntar lo requerido) | **CUMPLE** | | | **Observaciones** (especificar el por qué no cumple) |
| **SI** | **NO** | |
| **I. DETALLE DEL SERVICIO** |  |  |  | |  |
| **A. OBJETIVO DEL SERVICIO** |  |  |  | |  |
| * 1. En la Clínica Regional La Paz de la Caja de Salud de la Banca Privada (CSBP) -en adelante Clínica- se tiene implementado el Servicio de Nutrición y Dietoterapia mediante el cual se atiende el Proceso de Atención Nutricional de Pacientes Hospitalizados.   2. El objetivo fundamental del servicio, es brindar una alimentación terapéutica que cumpla con las leyes básicas de la alimentación, garantizando la seguridad e inocuidad alimentariaadaptadas a las características fisiológicas, fisiopatológicas y hábitos alimentarios; siguiendo estrictamente las buenas prácticas de manufactura, aplicando sistemas de control de puntos críticos en la producción de alimentación para garantizar que el producto alimenticio llegue en óptimas condiciones a nuestros asegurados hospitalizados.   3. La Clínica, para la hospitalización de sus asegurados, tiene una capacidad máxima de 76 pacientes más 9 recién nacidos (que no reciben dieta, salvo excepciones en que se prescribe soporte nutricional enteral). Las unidades están distribuidas de la siguiente manera:  |  |  | | --- | --- | | SERVICIO | N° UNIDADES | | PISO 3: Pediatría (301 – 313) | 13 | | PISO 3: Gineco-Obstetricia (314 – 326) | 13 | | PISO 3: Adicional (327 A, B Y C) | 3 | | PISO 3: Quimioterapia (328, 329, 330) | 3 | | PISO 2: Medicina Interna (201 a 220) | 20 | | PISO 2: Cirugía (221 a 234) | 14 | | PISO 1: UTI Adultos (1,2,3,4,5,6) | 6 | | PISO 1: UTI 3 Adultos (1,2,3,4) | 4 | | PISO 1: UCIP - Unidad cuidados intermedios pediátricos (1,2,3,4,5) | 5 | | PISO 1: UTIN - Unidad terapia intensiva neonatal (1,2,3,4) | 4 | | **TOTAL** | **85** |  * 1. Adicionalmente, la CSBP otorga al personal médico, paramédico y administrativo (en adelante Personal) una asignación de refrigerio en especie según jornada laboral.   2. Para la ejecución de los procesos de adquisición, almacenamiento y conservación, producción y distribución de la alimentación terapéutica y de Personal, la CSBP requiere contratar una empresa proveedora de **servicios de Gastronomía Terapéutica Hospitalaria** (en adelante el Proveedor), bajo un sistema tercerizado, en el que la CSBP dotará la infraestructura, parte del equipo mayor y menor, mobiliario y servicios básicos. |  |  |  | |  |
| **B. ALCANCE DEL SERVICIO** |  |  |  | |  |
| * 1. El Proveedor tendrá a su cargo con carácter de exclusividad, la producción y distribución de la alimentación en todos los tiempos de comida para pacientes internados, de acuerdo a la prescripción dietoterápica y las especificaciones técnicas elaboradas por las profesionales en Nutrición y Dietoterapia de la CSBP.   2. La empresa que se adjudique el servicio atenderá en el **Comedor** de la Clínica a: * Todo el Personal, así como a Residentes e Internos con jornada laboral de 6, 8, 12, 24 y 36 horas que, según la asistencia efectiva tienen asignado refrigerio en especie de acuerdo al Reglamento Interno de Personal y Guía de Refrigerios de la CSBP. * Personal de seguridad de la Clínica, Policonsultorio y Oficina Nacional, 4 tiempos de comida. * Atención de ración de leche (500cc) para el personal técnico de Radiología y personal de Enfermería encargado de la preparación y administración de quimioterapia de lunes a viernes en Clínica y Policonsultorio (calle Capitán Ravelo esquina Montevideo, zona Sopocachi de la ciudad de La Paz).   1. Adicionalmente, la empresa contratada podrá atender eventos o reuniones de trabajo a requerimiento de las autoridades de la Clínica (Dirección de Clínica, Jefe Médico, Administrador Regional) con personal adicional al exigido en cada turno.   2. La provisión del servicio será ininterrumpida; por lo tanto, el Proveedor deberá garantizar la continuidad del mismo contando con un capital de operaciones suficiente para cubrir costos directos e indirectos por 60 días.   3. Para referencia, la distribución de las raciones promedio mensuales efectivamente servidas durante el período enero – agosto 2025, fueron las siguientes:      * 1. El promedio de raciones atendidas al mes el período de enero a agosto de 2025, ha sido de **1.285 raciones**, con un estimado de **55 + 5 pacientes** internados.   2. El servicio brindado deberá mantener la calidad requerida por la CSBP y ofertada por el Proveedor, durante toda la vigencia del contrato, incluyendo todos los aspectos inherentes al servicio, desde la adquisición hasta la distribución/dispensación de la alimentación, resaltando el trato cordial y respetuoso a todos los comensales.   3. En caso de contingencia por conflictos sociales o desastres naturales, se autorizará la adecuación del menú según la accesibilidad y disponibilidad de alimentos en el mercado. No obstante, bajo ninguna circunstancia se podrá suspender el servicio.   4. Los requisitos de calidad del servicio están establecidos según los criterios técnicos de la siguiente normativa nacional: * Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia. En hospitales de segundo y tercer nivel. Ministerio de Salud y Deportes (2013, actualizada 2021). * Guía de la Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación y Nutrición, en Establecimientos de Salud de 1º, 2º y 3º nivel de atención, INASES-Ministerio de Salud y Deportes (2011). * Guía de Gestión de Calidad para Unidades de Nutrición y Dietoterapia, INASES-Ministerio de Salud (2014). * Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo. INASES-Ministerio de Salud y Deportes. * Reglamento para la Aplicación de la Norma Boliviana de Bioseguridad en Establecimientos de Salud. INASES-Ministerio de Salud y Deportes. * Norma Boliviana, NB-855 de Buenas Prácticas de Manufactura. * Organización Panamericana de la Salud, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Manual para manipuladores de alimentos. Alumno. Washington, DC., OPS, 2016. * Ley para la prevención, contención y tratamiento de la infección por el coronavirus (COVID-19), 1 de abril de 2020. * Ley de promoción de la alimentación saludable N°775. Ministerio de Salud y Deportes (2016).   1. Las instalaciones de la CSBP correspondientes al Servicio de Nutrición y Dietoterapia, solo podrán ser utilizadas por el Proveedor para la producción de la alimentación objeto de la convocatoria, quedando terminantemente prohibido el uso de la infraestructura y equipamiento por terceros o para terceros fuera del objeto del contrato. Asimismo, no se permitirá que la alimentación producida sea destinada a otro fin que no sea la atención del servicio contratado. |  |  |  | |  |
| **II. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO** |  |  |  | |  |
| **A. REQUISITOS DEL SERVICIO** |  |  |  | |  |
| **Requisito 1:** **SERVICIO GASTRONOMICO DE ALIMENTACION TERAPEUTICA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS**    El Proveedor bajo la dirección, supervisión y control del personal de la CSBP a cargo del Servicio de Nutrición y Dietoterapia, asumirá con exclusividad la producción y distribución de todos regímenes de alimentación terapéutica para pacientes hospitalizados en todos los tiempos de comida establecidos.  **A.1.1 SISTEMA DE SERVICIO**  **A.1.1.1 Sistema de producción de alimentos**   * 1. Se aplicará un sistema de producción semi convencional centralizado.   **A.1.1.2 Sistema de distribución de la alimentación**   * 1. Para la atención de pacientes, se aplicará un servicio en bandeja, la alimentación será distribuida por el personal del Proveedor en la pieza de cada paciente.   2. Tiempos de alimentación para pacientes: * Desayuno * Merienda de media mañana * Almuerzo * Té * Cena * Colación nocturna (regímenes controlados en energía)   1. Líquidos diarios para pacientes: * Refresco de la mañana (con o sin azúcar): media hora antes del desayuno. * Refresco de la tarde (con o sin azúcar): una hora después del almuerzo * Jarra de agua para la noche: a tiempo de recoger la vajilla de la cena.   1. Los horarios de distribución de estos tiempos de comida, serán los siguientes:  |  |  | | --- | --- | | **Tiempo de comida** | **Hora de distribución en PISO** | | Jarra de refresco 1 | 7:00 a.m. | | Desayuno | 7:30 a.m. | | Merienda | 10:00 a.m. | | Almuerzo | 12:30 p.m. | | Jarra de refresco 2 | 14:00 p.m. | | Té | 15:30 p.m. | | Cena | 18:00 p.m. | | Colación nocturna | 20:00 p.m. | | Jarra de agua nocturna | 20:00 p.m. | | Jarra de refresco 3\* | PRN en pacientes que corresponda |   \* PRN por requerimiento necesario   * 1. El Proveedor deberá garantizar que la temperatura de las preparaciones sea óptima desde el servido hasta que el alimento llegue a ser distribuido en la pieza del paciente.   **A.1.2 TIPOS DE REGIMENES PARA PACIENTES**  La descripción, composición y dosificación de alimentos de todos los regímenes para pacientes incluidos en este acápite se encuentra en el Plan de Trabajo adjunto.  **A.1.2.1 Regímenes de transición (dietas líquidas).**   * + - * 1. **Régimen/Dieta líquida**  1. Denominada también como dieta hídrica o líquida clara. 2. Destinada a pacientes mayores de 5 años 3. Fraccionamiento en 6 hasta 8 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 250 cc por toma. 4. Con un volumen mínimo de 1.000cc para 24 horas.    * + - 1. **Régimen/Dieta líquida incompleta**   Compuesta exclusivamente por alimentos líquidos de escasa viscosidad a temperatura ambiente.  Cumple 5 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 250cc por toma.  Preparaciones: Infusiones livianas, cocimientos de féculas, harinas y cereales, caldos de verduras, caldos de fruta, caldos de carnes, gelatina, galletas de agua.  Adicionalmente, para la preparación de SRO (preparado por Enfermería), el Proveedor deberá proporcionar una jarra con agua hervida en el volumen requerido.  Para pacientes en trabajo de parto y/o post operados de próstata, se podrá solicitar refrescos hervidos de ingredientes permitidos o agua embotellada a requerimiento de las Nutricionistas Dietistas de la CSBP.   * + - * 1. **Régimen/Dieta líquida completa**  1. Compuesta por alimentos de todos los grupos, pero en consistencia líquida, que pueden ser complementados con fórmulas nutricionales comerciales, proporcionadas por la CSBP. 2. Fraccionamiento: 5 a 8 tiempos de comida. 3. Volumen y aporte nutricional según prescripción de la Nutricionista Dietista de la CSBP.    * + - 1. **Dieta líquida fría** 4. Compuesta por alimentos de consistencia líquida o modificada por enfriamiento, sin sólidos. 5. Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida. 6. Volumen según prescripción de la Nutricionista Dietista de la CSBP.   **A.1.2.2 Regímenes blandos**     * + - * 1. **Dieta papilla para adultos**  1. Consistencia semisólida 2. Incluye alimentos de todos los grupos, siempre y cuando mantengan la consistencia. 3. Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida. 4. El régimen podrá adecuarse según la patología de base del paciente, manteniendo la consistencia.    * + - 1. **Dieta Blanda Amplia** 5. Consistencia blanda de fácil digestión y/o fácil disgregación 6. Valor calórico: 1.800 Kcal/día mínimo. 7. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.    * + - 1. **Dieta blanda rica en fibra** 8. Valor calórico: 1.800 Kcal/día mínimo. 9. Aporte de fibra de 10 g/1000 Kcal 10. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.     * + - 1. **Dieta blanda baja en residuos** 11. Valor calórico: 1.800 Kcal/día. 12. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. 13. Fibra hemicelulósica menos de 4-6 por cada 1000 Kcal, modificada por cocción y corte. 14. Bajo contenido de alimentos considerados estímulos intestinales intensos. 15. Requiere aislamiento de contacto.     * + - 1. **Dieta blanda hipograsa** 16. Valor calórico: 1.800 Kcal/día. 17. Lípidos menos del 25%, exenta de alimentos y preparaciones colecistoquinéticas. 18. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. 6 tiempos de comida en pacientes con hepatopatías crónicas. 19. Puede requerir aislamiento inverso y/o de contacto     * + - 1. **Dieta blanda para paciente inmunodeprimido** 20. Derivada de la dieta blanda hipograsa 21. Valor calórico: 1.800 Kcal/día mínimo 22. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. 23. Oferta todos los alimentos cocidos. 24. Servida en vajilla de porcelana especial aislamiento inverso.     * + - 1. **Dieta blanda baja en histaminoliberadores** 25. Derivada de la dieta blanda hipograsa, con restricción de alimentos histaminoliberadores, “hipoalergenica”. 26. Valor calórico: 1.800 Kcal/día mínimo. 27. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. 28. Puede requerir aislamiento inverso, respiratorio y/o de contacto     * + - 1. **Dieta exenta de gluten** 29. Derivada de la dieta blanda amplia, excluye trigo y derivados, avena y cebada. Podría requerirse un bajo aporte de FODMAPs 30. Valor calórico: 1.800 Kcal/día mínimo. 31. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.     * + - 1. **Dieta blanda hiposódica** 32. Derivada de la dieta blanda, con aporte de sodio según Ingesta Adecuada recomendada para la edad (2.000-2.300 mg en adultos). 33. Valor calórico: 1.800 Kcal/día mínimo. 34. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. 35. Deberá adicionar sobres de cloruro de sodio de 1 gramo, para llegar al aporte solicitado. 36. El aporte de líquidos podrá variar de acuerdo con prescripción dietoterápica expresa de restricción hídrica.     * + - 1. **Dieta blanda para paciente renal** 37. Derivada de la dieta blanda hiposódica 38. Valor calórico: 1.800 Kcal/día. 39. Molécula calórica: Proteínas según indicación específica según la patología, su estadío y tipo de tratamiento 40. Control de líquidos según prescripción, Sodio 2000-2300 mg, Potasio 2.000 mg, Fósforo 800 mg. 41. Fraccionamiento de lípidos según ATP III Y NCEP 42. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. 43. Adecuaciones según patología de base y concomitantes.     * + - 1. **Dieta vegetariana** 44. Se ofertará una dieta ovo lácteo vegetariano, vegetariano estricto o vegana, derivadas de la dieta blanda amplia, hipograsa o hiposódica según corresponda. 45. La fuente principal de proteínas serán las leguminosas, huevos y lácteos. 46. Valor calórico: 1.800 Kcal/día mínimo. 47. Fraccionamiento 5 tiempos de comida   **A.1.2.3 Dietas controladas en energía**   * + - * 1. **Dieta para Diabetes**  1. Valor calórico total individualizado (en promedio 1.500-1.800 Kcal), 2. Fibra 15-25 g por día, según consistencia y tolerancia del paciente. 3. De consistencia habitual o blanda. 4. Sin azúcares añadidos, uso de edulcorantes permitidos solo en adultos 5. Cumplir la recomendación NCEP y ATP III para el fraccionamiento de lípidos provenientes de la dieta. 6. Fraccionamiento: 6 tiempos de comida: desayuno, merienda, almuerzo, té, cena (segundo, taza de té o mate) y colación nocturna (fruta). 7. Aporte de líquidos: Refrescos sin azúcar o agua 2.000-2.500cc.    * + - 1. **Dieta hipocalórica** 8. Valor calórico: Variable, según prescripción dietoterápica como base se tomarán las 1.500 Kcal de la dieta para diabético. 9. Fraccionamiento: 6 tiempos de comida: desayuno, merienda, almuerzo, té, cena (segundo, taza de té o mate) y colación nocturna (fruta). 10. Refrescos sin azúcar o agua 2.000-2.500cc, puede variar según indicación expresa.     * + - 1. **Dietas Pediátricas (menor de 5 años)**   Dieta derivada de la dieta blanda, porciones indicadas para niños menores de 5 años.   1. **Papilla Pediátrica de 6 a 8 meses** 2. Blanda papilla indicada a partir de los 6 meses de edad, como parte del esquema de alimentación complementaria que debe recibir el niño. 3. Valor calórico: deberá cubrir el 30 a 40% del requerimiento nutricional del niño. 4. Fraccionamiento en 3 tiempos de comida:  * Merienda (papilla de fruta) * Almuerzo Papilla de inicio (verduras color verde oscuro, amarillas y anaranjadas más cereales, tubérculos, aceite vegetal, exenta de sal agregada). * Cena como el almuerzo.  1. Se deberá servir en vajilla pediátrica. 2. No se permite el uso de mates, té, agua, jugos, refrescos o leche de vaca en la dieta del menor de un año 3. **Papilla pediátrica de 9 a 12 meses** 4. Blanda papilla licuado grueso, triturada o molida para niños de 9 a 12 meses, como parte del esquema de Alimentación complementaria. 5. Sin el agregado de sacarosa ni cloruro de sodio a las preparaciones. 6. Valor calórico: deberá cubrir el 40-60% del requerimiento nutricional del niño. 7. Fraccionamiento en 4 tiempos de comida:  * Merienda (papilla de fruta). * Almuerzo papilla elaborada a partir de la sopa de la dieta blanda, añadir carnes magras 20 g, aceite, sin añadir cloruro de sodio. * Merienda de la tarde (papilla de cereal con fruta o cereal). * Cena como el almuerzo  1. Se deberá servir en vajilla pediátrica 2. No se permite el uso de mates, té, agua, jugos, refrescos o leche de vaca en la dieta del menor de un año 3. **Blanda pediátrica de 1 a 3 años** 4. Derivada de la dieta blanda amplia o sus derivaciones según la patología de base, modificada por corte. 5. El tamaño de la porción corresponderá en las comidas principales a una tercera parte de la porción de un adulto. 6. Se deberá servir en vajilla pediátrica. 7. Valor calórico: Variable aproximadamente 1.200 Kcal/día. 8. Fraccionamiento en 6 tiempos de comida: desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, té, cena, merienda nocturna. 9. El desayuno, té, y merienda nocturna deben incluir lácteos a menos que haya indicación expresa. 10. Si el paciente necesita modificaciones terapéuticas de la dieta, como restricciones de algunos alimentos, se indicará en la prescripción. 11. **Blanda pediátrica de 3 a 5 años** 12. Proviene de la dieta blanda amplia y sus derivaciones, modificada por corte. 13. El tamaño de la porción corresponderá en las comidas principales a la ½ de la porción de la de un adulto. 14. Se deberá servir en vajilla especial (pediátrica). 15. Valor calórico: Variable 1.400 Kcal/día. 16. Fraccionamiento en 6 tiempos de comida: desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, té, cena, merienda nocturna. 17. El desayuno, té, y merienda nocturna deben incluir lácteos a menos que haya indicación expresa. 18. **Dieta Corriente para pacientes** 19. Alimentación habitual dirigida a todos los pacientes que no presenten alteraciones fisiopatológicas que afecten al tracto gastrointestinal ni trastornos metabólicos. 20. A partir de los 10 años de edad. 21. Valor calórico promedio: 2.200 Kcal/día. 22. Fraccionamiento en 5 tiempos de comida. 23. **Fórmulas para Nutrición Enteral** 24. Las profesionales Nutricionistas Dietistas de la CSBP, realizarán la prescripción de las fórmulas de nutrición enteral, de acuerdo con las características y requerimientos de cada paciente; para el efecto, se cuenta con la dotación de fórmulas nutricionales comerciales según patología y requerimiento nutricional. 25. El Proveedor tendrá a su cargo la preparación y distribución de las fórmulas enterales con base al esquema establecido por las nutricionistas de la CSBP. 26. El proveedor deberá proveer agua de mesa embotellada (ideal botellón de 20 litros) o contar con un filtro de agua garantizado para obtener un líquido base inocuo y libre de sedimentos. Para la elaboración de las fórmulas especiales y de uso enteral, la provisión del líquido elemento deberá ser garantizada. 27. Se elaborarán fórmulas comerciales (polvos reconstituidos), y en algunos casos fórmulas semi-artesanales. 28. **Fórmulas Especiales** 29. Se incluirá a las fórmulas de soporte nutricional pediátrico como los regímenes especiales como la F-75, F-100 y F-135. 30. El Proveedor deberá proporcionar los insumos alimentarios que sean empleados como bases o agregados, a excepción de las fórmulas comerciales que serán dotadas por la CSBP. 31. **Bandeja de muestra de alimentos para estudios de deglución.** 32. Se incluirá a la bandeja de muestra de alimentos de consistencia modificada para estudios diagnósticos de disfagia por fibroscopía de la deglución (FEES) 33. El detalle de las preparaciones específicas para la BANDEJA DE ALIMENTOS MUESTRA, se adjunta al listado de alimentos extra solicitados para pacientes hospitalizados y ambulatorios.   **A.1.2.4 Líquidos para dispensación de tratamientos e ingresos nocturnos**   1. El Proveedor deberá proporcionar un botellón de 20 litros de agua de mesa con su dispensador en los pisos de internación (2 y 3) destinados a ser utilizados en la dispensación de tratamiento farmacológico a pacientes en horarios nocturnos, y/o para pacientes que son hospitalizados en la noche. 2. La reposición del botellón, así como la dotación de vasos desechables de 50cc por paquete de 50 unidades, se realizará según disponga el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP.   **A.1.2.5 Alimentos Adicionales**   1. Se denomina “alimento adicional” a cualquier preparación que no esté incluida en el menú del día y que sea solicitada por las Nutricionistas Dietistas de la CSBP a el Proveedor, con la finalidad de cubrir requerimientos especiales de los pacientes: incrementar aporte energético, proteico, de fibra, o de algún componente específico, adecuarse a sus condiciones fisiopatológicas, en caso de rechazo, aversión y/o intolerancia alimentaria, alergia a los alimentos programados en el menú, etc. 2. Los alimentos adicionales solicitados para pacientes, corresponderán en variedad y tamaño de porción descritos en cada tipo de dieta. 3. La dispensación de los alimentos solicitados será registrada, validada y firmada como constancia en planillas específicas para fines de pago. 4. El detalle de los alimentos adicionales solicitados por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP, es el siguiente:  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **N°** | **CARACTERISTICAS** | **CANTIDAD** | | 1 | Cocimiento de cereales y féculas (Panitela, avena, arroz, etc) | 200cc | | 2 | Ensalada de frutas con yogurt porción | 200 g | | 3 | Ensalada de frutas crudas o cocidas porción | 100-120cc | | 4 | Ensalada de verduras crudas o cocidas | 120 - 150 g | | 5 | Frutas cocidas (al jugo, compotas, al horno) | 100cc | | 6 | Frutas en puré porción | 100cc | | 7 | Jugo de fruta en agua | 200 - 250cc | | 8 | Jugo de fruta en leche | 200 - 250cc | | 9 | Pan de batalla diversas variedades | 50 - 70 g | | 10 | Pan especial diversas variedades | 50 - 70 g | | 11 | Pan molde y/o tostadas blanco o integral | 60 g | | 12 | Porción extra de Carnes almuerzo o cena | 100 - 120 g | | 13 | Refresco de ciruelas hervidas y licuadas (vaso) | 200cc | | 14 | Refresco del día jarra (cereales o frutas hervidas) | 1.000cc | | 15 | Refresco del día media jarra (cereales o frutas hervidas) | 500cc | | 16 | Refresco del día vaso (cereales o frutas hervidas) | 200cc | | 17 | Sándwich de Carne | Unidad | | 18 | Sándwich de Carne molida | Unidad | | 19 | Sándwich de Huevo | Unidad | | 20 | Sándwich de Pollo | Unidad | | 21 | Agua de mesa ½ litro (botella) | 500cc | | 22 | Agua de mesa 1 litro (botella) | 1.000cc | | 23 | Agua de mesa 2 litros (botella) | 2.000cc | | 24 | Agua de mesa botellón | 20 L | | 25 | Bebida caliente (Te, te de fruta o mate (No anís), café soluble, café de cebada, cocoa, etc.) | 240cc | | 26 | Fruta natural (entera o porción picada) | 100 - 150 g | | 27 | Galletas dulces sin relleno, galletas de arroz, de “chuño” | 30 - 40 g | | 28 | Gelatina, gelatina dietética, mazamorras de cereal | 100cc | | 29 | Helado de agua | 60 - 70 g | | 30 | Huevo cocido (claras) | 45-50 g | | 31 | Huevo cocido (entero) | 50 g | | 32 | Leche con cereales taza | 240cc | | 33 | Leche descremada y/o deslactosada taza | 240cc | | 34 | Leche entera taza | 240cc | | 35 | Porción de cereales integrales, para almuerzo/cena para dietas controladas en energía | 30 - 35 g | | 36 | Porción de cereales, para almuerzo/cena | 50 - 70 g | | 37 | Porción de cereales, para almuerzo/cena media porción (dietas controladas en energía) | 30 - 35 g | | 38 | Porción de Galletas de agua/salvado | 45 g | | 39 | Porción de tubérculos, para almuerzo/cena | 150 - 200 g. | | 40 | Postres a base de leche: Flan, budín | 100 cc | | 41 | Producto de panadería: queque, bizcochuelo | 120 g | | 42 | Productos panadería: Empanada de queso | 80 - 100 g | | 43 | Queso fresco: normal, sin grasa o sin sal (tajada o lonja) | 30 g | | 44 | Salsas en sachet Kétchup, mayonesa, Mostaza | 10 g | | 45 | Yogurt saborizado, dietético o natural | 200cc |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **ESTUDIO FEES: BANDEJA COMPLETA** | | | | 1FEES | Néctar: jugo artesanal de frutas (manzana o durazno) | 100 cc. | | 2FEES | Miel: puré de manzana | 100 g | | 3FEES | Pudding: yogurt griego natural no azucarado | 100 g | | 4FEES | Papilla de pollo cocido | 100 g | | 5FEES | Revuelto de carne molida con arroz | 100 g | | 6FEES | Galletas de agua | 1 monodosis | | **ESTUDIO FEES: BANDEJA REDUCIDA** | | | | 7FEES | Néctar: jugo de manzana o durazno | 50 cc. | | 8FEES | Miel: puré de manzana | 50 g | | 9FEES | Pudding: yogurt griego natural no azucarado | 50 g | | 10FEES | Papilla de pollo cocido | 50 g |  |  |  | | --- | --- | | **UTENSILIOS PARA FEES** | | | 2 cucharillas desechables de café (5 cc.) | Costo incluido en el precio de la bandeja | | 2 cucharillas desechables de té (7-8 cc.) | | 2 cucharas soperas (10-12 cc.) | | Envases desechables de 100 g de capacidad |   **A.1.2.6 Distribución del costo por ración alimenticia**   1. En la alimentación para pacientes, se considerará una ración completa aquella que incluya los 5 o 6 tiempos de comida previstos para pacientes hospitalizados según el tipo de régimen prescrito. 2. Las características de la atención hospitalaria, generan frecuentes cambios en la prescripción dietoterápica de los pacientes como cambio de dieta, suspensión de la vía oral, alta médica, hora de internación, etc.   **A.1.3 COMPOSICION DEL MENU PARA PACIENTES**   1. Durante la prestación del servicio, la empresa concesionará elaborará un menú semanal, de lunes a domingo para dietas:    1. Corriente.    2. Blanda amplia.    3. Blanda hipograsa.    4. Blanda para diabético. 2. El resto de los regímenes derivarán de este menú. 3. Las preparaciones incluidas en el menú serán evaluadas según aceptabilidad de los pacientes, pudiendo las Nutricionistas Dietistas de la CSBP descontinuar aquellas que sean rechazadas o no consumidas por la mayoría de los pacientes. 4. Trimestralmente, se revisarán las preparaciones recurrentes en el menú de dietas para su modificación y/o actualización. 5. El menú será elaborado por el Administrador del proveedor y presentado en físico a las Nutricionistas Dietistas de la CSBP para su revisión y aprobación con 8 días de anticipación a su aplicación. 6. Los pedidos semanales y diarios deberán corresponder a los menús presentados y aprobados. 7. La Administración del Proveedor, se encargará de la presentación de los pedidos semanales de víveres frescos y secos, adjuntando la lista de compras y proveedores. 8. La metodología de revisión de menús para la aprobación, así como la variedad que debe incluirse en el mismo se encuentran adjuntas en el Plan de Trabajo de la CSBP. |  |  |  | |  |
| **Requisito 2: SERVICIO GASTRONOMICO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL**  La CSBP asignará un “refrigerio” a todo el personal médico y paramédico de planta y eventual, así como a residentes e internos según lo establecido en el Reglamento Interno de Personal y el Reglamento de Refrigerios de la institución, tomando en cuenta la carga horaria y la asistencia efectiva.  **A.2.1 BENEFICIARIOS SEGÚN TURNO Y JORNADA LABORAL**  Esta asignación será únicamente en especie para el Personal de la Clínica, que cumple turnos de 6, 12 y 24 horas cuando corresponda, de acuerdo con el siguiente detalle:   1. Personal turno de 6 horas (mañana)  * Desayuno  1. Personal turno de 6 horas (tarde)  * Té  1. Personal turno de 12 horas turno diurno  * Desayuno * Almuerzo * Té  1. Personal turno de 12 horas turno nocturno  * Cena y bebida caliente * Desayuno del día siguiente  1. Personal turno de 24 horas  * Almuerzo * Té * Cena * Refrigerio nocturno (Personal Médico de guardia 24 horas: Médicos, Residentes e Internos de guardia) * Desayuno de salida   **A.2.2 BENEFICIARIOS POR EXCEPCIÓN**  Serán beneficiarios por excepción aquel personal que por motivos excepcionales justificada exceda las horas del turno establecido podrá gozar del refrigerio correspondiente al horario con autorización de su inmediato superior, con la presentación de las comandas adicionales/tickets que serán administradas por el responsable de cada unidad en coordinación con Recursos Humanos.  **A.2.3 RACIONES PARA PERSONAL**  De forma referencial, se muestra una proyección de raciones a dispensar para personal de la CSBP, incluyendo tiempo de comida y día (según la asignación de refrigerios en especie del Reglamento de Refrigerios), tomando en cuenta las raciones para el personal de seguridad (5 personas, que reciben desayuno, almuerzo, té y cena de lunes a domingo).  **RACIONES PROMEDIO PERSONAL CLINICA REGIONAL**    El personal de seguridad que presta servicios en Clínica, recibe una ración de 4 tiempos de alimentación de la dieta corriente de lunes a domingo (el número de raciones está incluido en la tabla anterior).  Para el personal de seguridad que presta servicios en Policonsultorio y Edificio Gundlach, se proveerá la alimentación de lunes a domingo, tres tiempos de alimentación para Policonsultorio (almuerzo, te y cena) y un tiempo de alimentación (almuerzo) para Edificio Gundlach.  Los almuerzos y cenas requeridos corresponderán al menú de dieta corriente para personal cuya producción se realizará en instalaciones de la Clínica. El té para el personal de seguridad de Policonsultorio deberá ser elaborado y servido en Comedor de Policonsultorio.  Los almuerzos y cenas preparadas, serán servidas en la cocina central de Clínica y emplatadas en envases desechables que deberán ser transportadas garantizando las condiciones de higiene y BPM de alimentos, por cuenta del Proveedor y distribuido en el área que se asigne a cada ubicación  El número de raciones destinadas para el personal de seguridad de Policonsultorio y Edificio Gundlach será el siguiente:    Adicionalmente se incluirá la ración de leche estará destinada a dos (2) técnicos radiólogos de lunes a viernes en Policonsultorio.  **A.2.4 SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN**  El sistema de distribución será de semi-autoservicio, exclusivamente en el Comedor de la Clínica para los tiempos de comida básicos: desayuno, almuerzo, té, cena y colación nocturna de personal de 24 horas.  Para el personal de turno nocturno de 12 horas, la cena será distribuida en Comedor de la Clínica.  Los refrigerios para personal de Quirófano, se distribuirán en el ambiente asignado para el efecto en el área.  A fin de no afectar al Personal de la CSBP con derecho a alimentación que acude a Comedor de Clínica dentro del horario establecido para algún tiempo de comida -si se diera el caso de que el número de raciones preparadas es insuficiente para atender al número de comensales- el Proveedor deberá reponer las preparaciones y/o alimentos afectados de ese tiempo de comida, con otros de la misma calidad y valor nutritivo (lo que implica preparar y servir otro segundo, sopa, etc., según corresponda).  En caso de contingencia o emergencia sanitaria, el Proveedor deberá proporcionar vajilla desechable para el Personal que cumpla sus funciones en áreas de aislamiento o unidades críticas. El costo de esta vajilla, será asumido por el Proveedor.  **A.2.5. HORARIOS DE ATENCIÓN PERSONAL CSBP**  En Comedor de la Clínica, la alimentación según tiempo de comida, deberá estar disponible de acuerdo a los siguientes horarios:   |  |  | | --- | --- | | Tiempo de comida | Hora de distribución | | Desayuno | 7:30 a 10:00 a.m. | | Almuerzo | 12:30 a 15:00 p.m. | | Té | 16:00 a 17:30 p.m. | | Cena | 18:30 a 20:00 p.m. | | Refrigerio Nocturno | 18:30 a 20:00 p.m. | | Ración de leche | 10:00 a 11:00 ó  16:00 a 17:00 | | Servicio de cafetería (en Comedor) | 9:00 a 18:00 p.m. |   **Refrigerio de quirófano en el área asignada**   |  |  | | --- | --- | | Tiempo de comida | Hora de distribución | | Refrigerio mañana | 12:00 p.m. | | Refrigerio noche | 19:00 p.m. |   **A.2.6 REGLAS DE USO DE COMEDOR**  El Proveedor tendrá la obligación de garantizar el número suficiente de vajilla, cristalería, cubiertos, bandejas y otros, de acuerdo con inventario, para la atención en Comedor de Clínica de todos los tiempos de comida, cumpliendo la prohibición del re-uso de los mismos, a fin de garantizar la higiene y bioseguridad para los comensales.  En caso de que el Personal de la CSBP (en especial aquel que cumple turnos de 24 horas o más) necesite reservar algún tiempo de comida, debido a que por motivos de trabajo no pueda acudir al Comedor de Clínica en el horario asignado, dicho personal deberá respaldar su reserva haciendo entrega anticipada del ticket electrónico del tiempo de comida al Proveedor.  La Unidad de Recursos Humanos de la Regional La Paz de la CSBP, será la instancia encargada de dar a conocer oportunamente, tanto al Proveedor como a los comensales, las normas y logística para el uso de los tickets electrónicos y el manejo del sistema informático.  El personal que rompa, dañe o saque vajilla y/o cubiertos de Comedor de la Clínica, deberá ser identificado por la empresa adjudicada y emitir un reporte a Recursos Humanos para que el personal infractor se haga cargo de la devolución y/o reposición correspondiente.  La distribución de la cena para el Personal de 12 horas nocturno, se realizará en el Comedor de la Clínica. En caso de que, por el tipo de trabajo, el Personal requiera llevar este tiempo de comida a su área de trabajo, deberá llevar sus propios envases reutilizables (tuppers) para que la alimentación sea servida dichos envases.  Está terminantemente prohibido que el Personal de la CSBP lleve a otras áreas bandejas, vajilla, vasos, cubiertos, bandejas, etc.  En caso de que, el Personal requiera llevar su alimentación a sus áreas de trabajo o servicios, deberá dispensarse en los envases reautilizables (tuppers) de propiedad del Personal que lo solicite, quienes también podrán adquirir envases desechables, quedando terminantemente prohibido la dispensación de alimentación en bolsas plásticas.  Está terminantemente prohibido, que el Personal de la CSBP solicite vajilla, cubiertos y otros en calidad de préstamo al Proveedor. En caso de que el Proveedor incumpla esta prohibición, la CSBP no se responsabilizará por la devolución o reposición de los artículos prestados.  **A.2.7** **TIPO DE ALIMENTACIÓN Y TIEMPOS DE COMIDA**  Las preparaciones elaboradas para Personal, corresponderán a una dieta habitual (para personas sin patologías) según el tiempo de alimentación:  Dieta corriente con desayuno, almuerzo, té, cena.  Refrigerio para Personal de quirófano.  Refrigerio nocturno para Personal de turno de 24 horas.  Ración de leche para técnicos radiólogos y Personal encargado de preparar y/o administrar quimioterapia.  Servicio de cafetería abierta al Personal, a ser atendido en Comedor de la Clínica.  Excepcionalmente, se autorizará dieta blanda o sus derivados en los tiempos de comida habituales (desayuno, almuerzo, te y cena) a Personal de la CSBP que con prescripción médica certificada y con autorización expresa de la Dirección de Clínica.  **A.2.8 COMPOSICIÓN DEL MENÚ PARA PERSONAL**  Las características nutricionales de la dieta corriente para pacientes se describen en el anexo N°1. El menú del Personal estará conformado por:  5.1 Menú de Dieta Corriente con 4 tiempos de alimentación:   * 1. Desayuno      1. Bebida caliente, pan y agregados   2. Almuerzo      1. Opción 1: Sopa, segundo, postre, vaso de refresco, porción de llajua      2. Opción 2: Plato especial, postre, vaso de refresco, porción de llajua   3. Té      1. Bebida caliente, pan y agregados   4. Cena      1. Segundo, vaso de refresco   5. Menú de Refrigerio de Quirófano con 2 tiempos de comida   Lunes a sábado 12:00: un sándwich y un refresco hervido o jugo natural.  Lunes a viernes 19:00: una bebida caliente y porción de galletas variadas.  Sábado 19:00 y Domingo 12:00 y 19:00, a requerimiento de personal de quirófano, con comanda que deberá ser firmada y validada por el personal autorizado de la CSBP.   * 1. Menú Refrigerio Nocturno para personal de turno de 24 horas:  1. una bebida caliente (café, té o mate), una preparación dulce o salada (sándwiches, productos de panadería o pastelería    1. Ración de leche técnicos radiólogos y Enfermeros encargados de la preparación y administración de Quimioterapia.   500cc de leche caliente o fría por día trabajado (de lunes a viernes). |  |  |  | |  |
| **B. INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO Y SERVICIOS BASICOS** |  |  |  | |  |
| **B.1 INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO**   * 1. La CSBP pondrá a disposición del proponente adjudicado, las dependencias correspondientes al área de cocina, comedor y almacenes ubicados en el sótano 1 de la Clínica.   2. La entrega de los ambientes, infraestructura y equipos instalados en el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica, se efectuará mediante inventario y acta de entrega.     **B.2 SERVICIOS BÁSICOS**  La CSBP proveerá los servicios descritos a continuación:   * Agua potable. * Energía eléctrica. * Gas natural. * Teléfono (sólo para llamadas internas). * Limpieza diaria del Comedor de la Clínica a cargo de la empresa de limpieza contratada. * Limpieza de ductos de ventilación, desagües, canales y cámaras de aguas servidas a cargo de la Unidad de Mantenimiento e Infraestructura, a requerimiento. * Control de vectores, microorganismos y roedores preventivo cada tres meses y correctivo por evento.   La limpieza profunda y desinfección semanal del servicio estará a cargo del Proveedor. |  |  |  | |  |
| **C. EQUIPO MÍNIMO** |  |  |  | |  |
| * 1. La CSBP dotará del siguiente equipo mayor al Proveedor:  |  |  |  | | --- | --- | --- | | ALMACENES: VIVERES FRESCOS | | | | Refrigerador De Puerta Doble (Frutas y Verduras, Carne, lácteos, despensa diaria) | 4 | Pza | | Mesada de Estantería Doble de acero inoxidable con entrepaño 1 m. | 1 | Pza | | ALMACENES: VIVERES SECOS | | | | Anaqueles de polipropileno con 4 entrepaños | 4 | Pza | | ALMACENES: DESPENSA DIARIA | | | | Anaqueles de polipropileno con 4 entrepaños | 2 | Pza | | Refrigerador De Puerta Doble (Lácteos) | 1 | Pza | | Mesada de Estantería Doble de acero inoxidable con entrepaño de 2m | 1 | Pza | | Extinguidor | 1 | Pza. | | COCINA: AREA DE PRODUCCION | | | | Anafe de 2 hornillas | 1 | Pza | | Cocina a gas natural de 4 hornillas con horno | 1 | Pza | | Cocina a gas natural de 4 hornillas, con plancha y horno | 1 | Pza | | Marmita | 1 | Pza | | Grasera perimetral (campana de extracción de aire y grasa para cocina, debe cubrir toda el área de cocción) | 1 | Pza | | Gabinete con tapa de acero inoxidable (para área sondas) | 2 | Pza | | Mesón con entrepaño y cajonería de acero inoxidable | 1 | Pza | | Mesón con entrepaño de acero inoxidable | 1 | Pza | | Extinguidor | 1 | Pza. | | COCINA: AREA DE DISTRIBUCION | | | | Mostrador de conservación fría | 1 | Pza | | Carro térmico de acero inoxidable de 50 bandejas metálicas | 2 | Pza | | Carro térmico de acero inoxidable de 30 bandejas | 1 | Pza | | Carros de servicio de polipropileno con 2 entrepaños | 3 | Pza | | Bandejas metálicas | 50 | Pza | | Bandejas metálicas con divisiones | 50 | Pza | | Basurero metálico mediano | 1 | Pza | | Vitrinas dobles con 3 divisiones y cajonería (para vajilla), de acero inoxidable y en la parte superior con vidrios | 1 | Pza | | Extinguidor | 1 | Pza. | | Mesón con entrepaño y cajonería de acero inoxidable | 2 | Pza | | Exhibidor refrigerado para alimentos preparados | 1 | Pza. | | AREA DE LIMPIEZA DE MENAJE, ENSERES DE COCINA | | | | Anaqueles de polipropileno con 4 entrepaños con ranuras | 6 | Pza | | Peladora de papas | 1 | Pza | | Escalera metálica | 1 | Pza | | AREA DE LIMPIEZA DE MENAJE, ENSERES Y VAJILLA | | | | Lavavajilla (para vajilla de personal y vajilla de paciente) | 1 | Pza | | Mesada de Estantería Doble de acero inoxidable con entrepaño 1 m. | 1 | Pza | | Vitrinas dobles con 3 divisiones y cajonería (para vajilla), de acero inoxidable y en la parte superior con vidrios | 1 | Pza | | COMEDOR | | | | Mesada de Estantería Doble de acero inoxidable con entrepaño 1 m. | 1 | Pza | | Gabinete con tapa de acero inoxidable | 1 | Pza | | Mesón con entrepaño y cajonería de acero inoxidable | 1 | Pza | | Sillas | 24 | Pza | | Mesas rectangulares | 6 | Pza | | Teléfono | 1 | Pza | | Reloj | 1 | Pza | | Basurero metálico mediano | 1 | Pza | | RESIDUOS SÓLIDOS | | | | Basurero grande c/ tapa en depósito final | 1 | Pza | | OFICINA CONCESIONARIA – DESPENSA DEL DIA | | | | Escritorio | 1 | Pza | | Computadora personal | 1 | Pza | | Lector de código de barras (para ticktes de dispensación de alimentación) | 1 | Pza |  * 1. A fin de precautelar el buen uso de los bienes de propiedad de la CSBP, se procederá a la verificación previa al inicio del servicio, durante la ejecución del mismo y al finalizar el contrato del servicio, esta función estará a cargo de la Unidad de Bienes y Servicios en coordinación con áreas de mantenimiento y del Servicio de Nutrición y Dietoterapia.   2. El Proveedor será responsable de mantener permanentemente la infraestructura y equipo dotado en óptimas condiciones de higiene y conservación.   3. En cuanto al equipo requerido por el servicio y a cargo del Proveedor, debe cumplir con el punto B.1. de la Guía de Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación y Nutrición en Establecimientos de Salud de 1º, 2º y tercer nivel de atención para Centros de Salud con menos de 70 camas.   4. Todo el equipamiento requerido a cargo del Proveedor, deberá ser presentado de manera paulatina durante los primeros dos meses de iniciado el servicio de acuerdo a contrato, para equipar y acondicionar el ambiente de trabajo acorde a las necesidades de la Clínica y elServicio de Nutrición y Dietoterapia.   5. Para efectos de control, el Proveedor deberá actualizar y presentar trimestralmente o a requerimiento del Servicio de Nutrición y Dietoterapia, el inventario actualizado de menaje, utensilios de cocina, vajilla, cubertería, cristalería y otros utilizados para la provisión del servicio a pacientes y al Personal.   6. El Servicio de Nutrición y Dietoterapia, solicitará, en caso necesario, la baja del equipo, menaje, utensilios, vajilla, cubertería, cristalería y otros que, por el desgaste o daño sufrido, no esté en condiciones para su uso, mismo que deberá ser repuesto por el Proveedor en un plazo un máximo de 5 días hábiles.   7. En caso de requerir el uso de vajilla y cubertería descartable destinados a pacientes hospitalizados con indicación de aislamiento, el Proveedor deberá proporcionar los mismos sin costo adicional para la CSBP.   8. El equipo provisto por el Proveedor debe ser mínimamente el siguiente:  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **DETALLE DE EQUIPO** | **CANTIDAD** | **UNIDAD DE MEDIDA** | | **Para el área de almacenamiento** |  |  | | Balanza de plataforma, peso mayor a 100 Kg | 1 | Unidad | | Balanza de mesa con capacidad para 15 Kg | 1 | Unidad | | Carro porta cajas | 1 | Unidad | | Anaquel para despensa con seis entrepaños para carga pesada | 8 | Unidades | | Canastillos con soporte metalico | 8 | Unidades | | Congeladora horizontal (frezzer) | 1 | Unidad | | **Para área administrativa** |  |  | | Equipo completo de computación | 2 | Unidades | | Impresora | 1 | Unidad | | Archivero o Gabinete para documentación | 1 | Pza | | **Para área de preparaciones previas (preliminares y fundamentales)** |  |  | | Batidora de mano tipo doméstica | 1 | Unidad | | Báscula digital de capacidad de 5 Kg | 1 | Unidad | | Licuadora tipo doméstico | 2 | Unidad | | Tostadora de pan | 1 | Pza | | Moledora de carne tipo doméstica | 1 | Pza | | Procesadora de alimentos | 1 | Pza | | **Área de operaciones definitivas** |  |  | | Carro con ruedas para cosas pesadas | 1 | Pza | | Licuadora doméstica para papillas | 1 | Unidad | | Horno de microondas | 1 | Unidad | | Olla a presión de capacidad de 6 litros | 2 | Pza | | Ollas de acero inoxidable diferentes capacidades | 10 | Unidades | | Plancha eléctrica antiadherente para asar carnes | 1 | Pza. | | Sartén de teflón o cerámica de 18 cm de diámetro | 2 | Unidades | | Sandwichera o plancha para pan | 1 | Unidad | | Repisa de pared para especieros | 1 | Pza | | **Área de preparación de nutrición enteral** |  |  | | Licuadora | 1 | Unidad | | Balanza para alimentos | 1 | Unidad | | Dispensador y botellón de agua | 1 | Unidad | | Basurero de 50 L | 1 | Unidad | | **Área de lavado de vajilla** |  |  | | Portacubiertos de acero inoxidable para maquina lavadora | 4 | Pza | | **Equipo adicional sugerido** |  |  | | Exprimidor eléctrico de cítricos | 1 | Pza | | Caldera eléctrica de 2lt | 2 | Pza | | Caldera de acero inoxidable | 2 | Pza | | Termo 20 L | 3 | pza | | Termo 25 L | 5 | Pza | | Termo de 1 L | 5 | Pza |   **REQUERIMIENTO VAJILLA, CRISTALERIA, CUBIERTERIA, UTENSILIOS Y OTROS**  **PACIENTES Y PERSONAL**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | DETALLE | Almacén | Preparaciones previas | Preparaciones definitivas | Distribución | Limpieza | | Bandeja porta cubiertos con divisiones |  |  |  | 6 |  | | Bandejas de acero inoxidable, docena |  |  |  | 6 |  | | Bandejas redondas de acero inoxidable o policarbonato (desayuno y sobrealimento pacientes), docena |  |  |  | 7 |  | | Bandejas para conservación, docena | 1 |  |  |  |  | | Bandejas rectangulares grandes acero inox |  |  |  | 12 |  | | Bandejas redondas grandes acero inox |  |  |  | 12 |  | | Bañadores acero inoxidable, docena | 1 |  |  |  |  | | Bote para basura de polietileno de alta densidad, redondo, con agarradera, con base rodable de 70X60 cm con tapa de pie | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | Botellas plásticas (PET) desechables de 1 L (para pacientes en aislamiento) |  |  |  | 20 |  | | Bowl grande de acero inoxidable (llajuero) |  |  |  | 1 |  | | Cacerola budinera de acero inoxidable 69 cm |  | 1 |  |  |  | | Carros de servicio (transporte a granel) |  |  |  | 4 |  | | Cesto plástico con tapa para pan |  |  |  | 1 |  | | Cestos para almacenaje, docena | 2 |  |  |  |  | | Cucharas desechables, docena |  |  |  | 10 |  | | Cucharillas de acero inoxidable, docena |  |  |  | 10 |  | | Cucharillas desechables, docena |  |  |  | 10 |  | | Cucharones de acero inoxidable |  | 1 | 1 | 2 |  | | Cucharones pequeños o cucharas para servir (postres, salsas, etc) |  |  |  | 6 |  | | Cuchillo de acero inoxidable ondulado con hoja de 20 cm de largo |  | 1 | 1 | 1 |  | | Cuchillo de acero inoxidable tipo carnicero con hoja de 20 cm, con 2,5, mm |  | 1 | 1 |  |  | | Cuchillo de acero inoxidable tipo hacha |  | 1 |  |  |  | | Cuchillos desechables, docena |  |  |  | 10 |  | | Dispensador de jabón liquido | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | Dispensador de papel | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | Envasadora de alimentos |  |  |  | 1 |  | | Envase de polietileno o plástico para huevo, docena | 1 |  |  |  |  | | Envases plásticos con tapa de 10 Kg. Almacenamiento de especies, docena | 1 |  |  |  |  | | Escurre verduras de acero inoxidable de 40 cm de altura |  | 1 | 1 | 1 |  | | Espátula corta tipo paleta de acero inoxidable, con mango de 17,5 cm de largo |  | 1 | 1 | 1 |  | | Espátulas de acero inoxidable |  | 1 | 1 |  |  | | Espátulas para teflón |  | 1 | 3 |  |  | | Espumaderas de acero inoxidable |  | 1 | 1 | 2 |  | | Espumaderas domésticas |  | 2 | 2 |  |  | | Exprimidor eléctrico tipo doméstico |  | 1 | 1 |  |  | | Horno microondas |  |  |  | 1 |  | | Jarra de plástico graduada de 2 L con tapa Comedor |  |  |  | 12 |  | | Jarra de vidrio boca ancha con tapa y asa con capacidad de 1 L pacientes |  |  |  | 100 |  | | Jarra de vidrio/polipropileno de grado alimenticio, boca ancha con tapa y asa con capacidad de 0.5 L pacientes |  |  |  | 100 |  | | Jarra de plástico/polipropileno de grado alimenticio, boca ancha con capacidad de 2 L |  |  |  | 6 |  | | Jarra de plástico/polipropileno de grado alimenticio, boca ancha con tapa de 1 L (diferentes colores, para pacientes en aislamiento) |  |  |  | 50 |  | | Juegos cubiertos de acero inoxidable docena |  |  |  | 8 |  | | Juego de coladores de acero inoxidable (diferente tamaño) |  | 1 |  |  |  | | Juego de cubiertos de acero inoxidable adultos (cuchara, tenedor, cuchillo), docena |  |  |  | 8 |  | | Juego de cubiertos de acero inoxidable niños (cuchara, tenedor, cuchillo), docena |  |  |  | 3 |  | | Juego de cuchillos de acero inoxidable, de 8 piezas (diferentes tamaños, mango de madera y base porta cuchillos de madera) |  | 1 | 1 |  |  | | Juego de fuentes para cocinar de vidrio borosilicato (tipo Pyrex) |  |  | 6 |  |  | | Lecheras de acero inoxidable capacidad para 1,2, y 5 L |  | 1 |  | 1 |  | | Olla recta con tapa y agarradera de acero inoxidable de diferentes capacidades |  | 3 | 5 | 5 |  | | Ollas eléctricas (para sopas) 10 litros |  |  | 1 |  |  | | Ollas pequeñas de acero inoxidable 1-4 litros |  |  |  | 4 |  | | Organizadores de polietileno de 6 compartimientos, para servilletas y sobres de té o café y azúcar | 2 |  |  |  |  | | Pala para mantequilla, docena |  |  |  | 12 |  | | Pinza tipo tenaza para pan, de acero inoxidable de 30 cm de largo |  |  | 1 | 1 |  | | Pinzas con dientes |  |  | 2 | 6 |  | | Pinzas planas |  |  | 2 | 6 |  | | Plato hondo de plástico desechable\*, docena | 5 |  |  | 5 |  | | Plato panero plástico desechable\*, docena | 5 |  |  | 5 |  | | Plato sopero plástico/plastoform desechable\*, docena | 5 |  |  | 5 |  | | Pocillos pequeños de porcelana/polipropileno de grado alimenticio (mermelada, mantequilla, salsas, etc.), docena |  |  |  | 15 |  | | Postreras de plástico desechable\*, docena | 5 |  |  | 5 |  | | Postreras de plástico desechable\*, docena | 5 |  |  | 5 |  | | Postreros de vidrio boro silicato/acero inoxidable/polipropileno de grado alimenticio (pacientes) |  |  |  | 100 |  | | Postreros de vidrio boro silicato/acero inoxidable/polipropileno de grado alimenticio (personal) |  |  |  | 150 |  | | Rallador manual de acero inoxidable |  | 2 |  |  |  | | Recipiente de plástico con tapa para refrescos y víveres secos (tipo tacho) de diferentes tamaños | 12 | 5 |  |  |  | | Set de limpieza (carro de limpieza multiuso, mopas, haragán, recogedor de basura, placa señalizadora) |  |  |  |  | 2 | | Soporte de utensilios de pie | 2 |  |  |  |  | | Tablas de policarbonato de una sola pieza 45 por 30 por 2,5 cm para picar |  | 3 | 1 | 1 |  | | Taburete de plástico apilables para área de cocina, docena |  |  |  | 1 |  | | Taza graduada de vidrio boro silicato de 500ml y 1000ml |  | 2 |  | 1 |  | | Tenedores desechables, docena |  |  |  | 10 |  | | Termómetro de alimentos |  |  | 2 |  |  | | Tijera para cortar pollo de acero inoxidable |  | 1 |  |  |  | | Vajilla de porcelana/polipropileno de grado alimenticio pacientes pediátricos (taza, platillos, panero, sopero, plato hondo, plato plano) | 1 |  |  | 2 |  | | Vajilla de porcelana/polipropileno de grado alimenticio pacientes en aislamiento (taza, platillo, panero, sopero, plato hondo, plato plano) docena de diferentes 4 colores según tipo de aislamiento | 3 |  |  | 5 |  | | Vajilla de porcelana/polipropileno de grado alimenticio pacientes (taza, platillo, panero, sopero, plato hondo, plato plano), docena | 3 |  |  | 6 |  | | Vajilla de porcelana/polipropileno de grado alimenticio personal (taza, platillo, panero, sopero, plato hondo, plato plano), docena |  |  |  | 12 |  | | Vasos de plastoform descartables con tapa para bebidas calientes, capacidad aprox. 200 cc\*, docena |  |  |  | 10 |  | | Vasos de vidrio/polipropileno de grado alimenticio de 180-200 cc pacientes (docena) |  |  |  | 10 |  | | Vasos de vidrio/polipropileno de grado alimenticio de -200 cc personal (docena) |  |  |  | 12 |  | | Vasos plásticos descartables, de capacidad aprox 200 cc\*, docena |  |  |  | 10 |  | |  |  |  | |  |
| **D. MANTENIMIENTO** |  |  |  | |  |
| * 1. El Proveedor deberá realizar el mantenimiento preventivo anual de la infraestructura y de los equipos de propiedad de la CSBP que se encuentren bajo su cargo, además del mantenimiento correctivo de los mismos según necesidad, excepto del equipo mayor nuevo propiedad de la CSBP que se encuentre dentro del período de garantía.   2. Antes de cada mantenimiento, el Proveedor deberá presentar un cronograma y remitir la solicitud al Responsable de Mantenimiento de la Clínica para su aprobación, en coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietoterapia, señalando el nombre de la empresa que se hará cargo del mantenimiento preventivo/correctivo y la fecha en la que prevea efectuar el mismo.   3. Las solicitudes de mantenimiento correctivo serán autorizadas y coordinadas con el Responsable de Mantenimiento de la Clínica, quien controlará y fiscalizará el servicio ejecutado.   4. Las solicitudes de servicio de mantenimiento serán solicitadas al Servicio de Nutrición y Dietoterapia para posterior coordinación con el Responsable de Mantenimiento de la Clínica para su ejecución.   5. El Proveedor será responsable de cualquier daño o perjuicio económico ocasionado a la CSBP, como consecuencia de actos negligentes o dolosos en los que incurra su personal durante el desarrollo de sus funciones, así como de cualquier daño o perjuicio económico que sufran las instalaciones, enseres y/o equipos de propiedad de la CSBP que se encuentren a su cargo y que sean atribuibles a descuido, actos negligentes o dolosos. La responsabilidad absoluta será del Proveedor, debiendo resarcir el daño, asumiendo el costo de reposición o reparación, según corresponda. El valor del daño será deducido del monto de la factura mensual correspondiente al mes en que se suscitó el hecho o evento. |  |  |  | |  |
| **III. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROVEEDOR EMPRESA Y DE SU PERSONAL** |  |  |  | |  |
| **A. EXPERIENCIA DE LA EMPRESA** |  |  |  | |  |
| Por tratarse de una prestación de servicio para el área hospitalaria, los proponentes interesados deberán acreditar un **mínimo de veinticuatro (24) meses de prestación efectiva del servicio** en atención de Unidades de Nutrición que brinden servicios gastronómicos de alimentación terapéutica en Hospitales de 2º y/o 3º Nivel de atención, debidamente respaldados con fotocopias simples que demuestren la experiencia de la empresa, de acuerdo a lo siguiente:  a. Actas de conformidad de cumplimiento de contrato, o  b. Certificado de Prestación de Servicios, o  c. Certificados de Cumplimiento de contrato, o  d. Contratos vigentes y/o concluidos (que no tengan los documentos exigidos en los puntos a., b. y c.) más facturas del primer y último mes pagado por el servicio prestado. |  |  |  | |  |
| **B. PERSONAL DEL SERVICIO** |  |  |  | |  |
| * 1. De acuerdo con la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y la Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición, elServicio de Nutrición y Dietoterapia, considerando el número de raciones/mes actualmente producidas para la atención de pacientes y Personal, requiere que el Proveedor cuente mínimamente con 20 funcionarios para la prestación del servicio, de acuerdo al siguiente detalle:   2. Personal administrativo: * 1 administrador (tiempo completo) * 2 responsables de alimentación terapéutica (1 por turno) * 1 Ecónomo o encargado de almacenes (tiempo completo)   1. Técnicos en gastronomía, alimentación y cocina * 1 Cocinero mayor/Jefe de cocina (tiempo completo) * 2 Cocineros (1 por turno) * 2 Ayudantes de cocina (1 por turno)   1. Personal de Servicio * 4 coperos para Comedor (2 por turno) * 4 mucamas para pisos * 1 mucama volante para pisos * 2 personales manuales de limpieza (1 por turno)   1. El personal del Proveedor deberá conocer detalladamente el Plan de Trabajo para la atención del Servicio de Gastronomía Hospitalaria, la Propuesta Técnica y los Manuales del Proveedor, para asegurar la correcta ejecución de sus funciones y responsabilidades en el área de su competencia.   2. Para respaldar la formación y experiencia de su personal, el Proveedor adjudicado deberá remitir, previa la firma del contrato correspondiente, los siguientes documentos:      + - 1. Cédula de identidad vigente.          2. Hoja de Vida original con fotocopia simple de respaldos.          3. Declaración jurada del trabajador que manifieste la veracidad de la documentación presentada, que autoriza el uso de su documentación personal, incluyendo referencias para verificación de información sobre experiencia.          4. Carnet de manipulador de alimentos vigente otorgado por la autoridad competente (Gobierno Autónomo Municipal).          5. Carnet sanitario vigente otorgado por el SEDES del Gobierno Departamental de La Paz.   **NOTA:** La **documentación deberá ser original, completa y respaldada** (documentos personales, sanitarios, hoja de vida) para aprobar la incorporación de su personal previa a la firma del contrato. |  |  |  | |  |
| **C. PERSONAL ADMINISTRATIVO** |  |  |  | |  |
| * 1. El Proveedor deberá contar con un Administrador, con la siguiente formación y experiencia específica: * Nutricionista Dietista con Título Profesional a Nivel Licenciatura, con Matrícula Profesional otorgada por el Ministerio de Salud y Deportes * Experiencia mínima de 5 años en el área administrativa de Servicios de Nutrición a nivel hospitalario (Hospitales de 2° y/o 3° Nivel) o Servicios de Alimentación donde el nutricionista hubiere cumplido funciones administrativas que se encuentran detalladas en la normativa nacional (Servicios de Alimentación en Colectividad Sana: campamentos de personal, fábricas, comedores institucionales). |  |  | |  |  |
| * 1. El Proveedor deberá contar con dos Responsables de Producción de Alimentación, uno por turno con la siguiente formación y experiencia específica: * Título Profesional Nivel Licenciatura de Nutricionista-Dietista, con Matrícula Profesional otorgada por el Ministerio de Salud y Deportes. * Experiencia laboral específica de mínimamente 2 años en el ejercicio en el Área Clínica-Administrativa hospitalaria (2°y/o 3° nivel de Atención). |  |  |  | |  |
| * 1. El Proveedor deberá contar con un Encargado de Almacén, con la siguiente formación y experiencia específica: * Bachiller y curso básico de contabilidad (deseable) * Experiencia documentada en manejo de Kárdex y manejo de paquetes de computación básicos (Excel, Word). * Experiencia laboral específica mínima de 1 año como Ecónomo/Encargado o Responsable de Almacén en áreas relacionadas a Servicios de Nutrición hospitalaria o servicios gastronómicos. |  |  |  | |  |
| **C. PERSONAL TECNICO EN GASTRONOMIA, ALIMENTACION Y COCINA** |  |  |  | |  |
| * 1. El Proveedor deberá contar con un Cocinero Mayor / Jefe de Cocina, con la siguiente formación y experiencia específica: * Título Profesional o Técnico en Gastronomía otorgado por centros de educación superior reconocidos por el Estado. * Experiencia laboral específica documentada como COCINERO/CHEF/SUBCHEF de al menos 3 años en Gastronomía Terapéutica Hospitalaria. |  |  |  | |  |
| * 1. El Proveedor deberá contar con un mínimo de dos Cocineros, uno por turno, con la siguiente formación y experiencia específica: * Ciclo secundario completo (egresado o bachiller). * Cursos de entrenamiento en el área de gastronomía. * Experiencia laboral específica documentada como COCINERO de al menos 2 años en Gastronomía Terapéutica Hospitalaria. |  |  |  | |  |
| * 1. El Proveedor deberá contar con un mínimo de dos Ayudantes de Cocina, uno por turno con la siguiente formación y experiencia específica: * Ciclo secundario completo (egresado o bachiller) * Experiencia laboral específica de 1 año como AYUDANTE/AUXILIAR DE COCINA en Gastronomía Terapéutica Hospitalaria. |  |  |  | |  |
| **D. PERSONAL DE SERVICIO** |  |  |  | |  |
| * 1. El Proveedor deberá contar con cuatro Coperos para la atención del Personal en Comedor de la Clínica, dos por turno, con la siguiente formación y experiencia específica: * Ciclo Primario completo como mínimo. * Experiencia laboral de mínimo 1 año en cargos similares (Mucama/Copera/Office) en Servicios de Nutrición Hospitalaria o Empresas de Gastronomía. |  |  |  | |  |
| * 1. El Proveedor deberá contar con mínimo 5 Mucamas para la atención de pacientes en pisos de internación, dos por turno y una como volante para apoyo a ambos turnos, con la siguiente formación y experiencia específica: * Ciclo Primario completo como mínimo. * Experiencia laboral de mínimamente de 2 años de trabajo en el cargo (Mucama/Copera/Office) en Servicios de Nutrición Hospitalaria. |  |  |  | |  |
| * 1. El Proveedor deberá contar con dos trabajadores como Personal de Limpieza, uno por turno, con la siguiente formación y experiencia específica:      * Ciclo Primario completo como mínimo. * Experiencia laboral mínimamente de 1 año en cargos similares (auxiliar/ayudante/encargado de limpieza) en Servicios de Nutrición Hospitalaria o empresas gastronómicas. |  |  |  | |  |
| **E. CONDICIONES GENERALES DEL PERSONAL** |  |  |  | |  |
| * 1. El Proveedor deberá obligatoriamente contar con personal idóneo para prestar un servicio de calidad en todo momento, lo que será garantizado con su formación y experiencia específica.   2. La CSBP podrá verificar total o parcialmente la documentación del personal del Proveedor durante el proceso de selección, así como durante la vigencia del contrato.   3. La incorporación de personal del Proveedor, tanto a inicio del contrato como durante la vigencia del mismo, estará sujeta a la aprobación por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia.   4. La CSBP a través de la contraparte institucional (Servicio de Nutrición y Dietoterapia y fiscales de servicio) evaluará periódicamente el desempeño del personal del Proveedor, pudiendo, según el resultado, solicitar el cambio del personal que fuese observado en coordinación con el Administrador del Proveedor. |  |  |  | |  |
| **F. OBLIGACIONES Y DERECHOS LABORALES** |  |  |  | |  |
| Se deja claramente establecido que NO existe ni existirá ningún tipo de relación obrero/patronal entre la CSBP y el personal del Proveedor, siendo éste el único y directo responsable del cumplimiento de todos los derechos y obligaciones laborales y de la seguridad social, establecidos en la normativa vigente, desde el inicio hasta la conclusión del contrato. |  |  |  | |  |
| **G. SALUD Y BIOSEGURIDAD** |  |  |  | |  |
| * 1. El personal del Proveedor deberá tener conocimiento y dar estricto cumplimiento a lo establecido en el punto 7 del Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición referente a lavado de manos, vestimenta, control de salud y consideraciones generales.   2. El personal del Proveedor deberá regirse al cumplimiento de los aspectos generales de Bioseguridad referidas a precauciones universales y técnicas de barrera especificadas en el Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo (acápite 7. Higiene Personal). Para el efecto, el Proveedor deberá dotar a su personal de todos los materiales necesarios (Equipo de Protección Personal “EPPs”).   3. El Proveedor deberá adoptar las medidas de seguridad y salud ocupacional establecidas en la Ley General de Trabajo y la normativa sanitaria vigente, para precautelar la salud de su personal.   4. Todos los empleados del Proveedor deberán contar con documentación sanitaria que respalde su estado de salud a ser presentados en original y fotocopia, según lo siguiente: * Carnet Sanitario vigente emitido por SEDES del Gobierno Departamental de La Paz. * Carnet de Manipulador de Alimentos vigente emitido por la autoridad competente (Gobierno Autónomo Municipal).   1. El Proveedor deberá presentar, en original y fotocopia simple, el Certificado Sanitario emitido por el SEDES del Gobierno Departamental de La Paz.   2. La renovación de la documentación sanitaria del personal como de la empresa, será obligatoria, presentando los documentos actualizados máximo 48 horas previas a su vencimiento.   3. El personal del Proveedor debe trabajar cumpliendo buenas prácticas de higiene y de manufactura durante el proceso de producción y distribución de la alimentación, en cumplimiento al punto 5 del Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición.   4. Todo el personal del Proveedor deberá usar obligatoriamente uniforme limpio y adecuado al cargo, portando su credencial de identificación, según Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social de Corto Plazo, INASES, acápite 7.2. Para el efecto, deberán contar con un número mínimo de 3 mudas completas de uniforme debidamente identificado con el logo de la empresa confeccionado en tela de uso sanitario, de diferentes colores claros deberá incluir zapatos de uso sanitario. Cumpliendo el Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social de Corto Plazo, INASES, acápite 7, el Administrador del Proveedor, deberá presentar un rol mensual de uso de uniformes según color.   5. La CSBP proveerá, previa autorización de la Dirección de Clínica, la atención médica únicamente en los casos que el personal del Proveedor requiera atención de emergencia. Una vez estabilizado, el paciente será transferido al ente gestor de salud correspondiente. Los costos de dicha atención en la CSBP serán cubiertos por el Proveedor.   **Nota:** A requerimiento de la ASUSS, la CSBP podrá requerir al Proveedor la presentación de certificados de vacunación y control de salud anual de su personal. |  |  |  | |  |
| **H. LICENCIAS, PERMISOS, BAJAS MÉDICAS Y REEMPLAZO DE PERSONAL** |  |  |  | |  |
| * 1. Toda alta/baja de personal del Proveedor debe ser de conocimiento del Servicio de Nutrición y Dietoterapia para su autorización. En caso de altas, el Proveedor deberá presentar los documentos correspondientes y establecidos en estas Especificaciones Técnicas con una anticipación mínima de 3 días hábiles, previendo que dicho personal cumpla con los requisitos establecidos, según las funciones que vaya a desempeñar. En casos fortuitos o de fuerza mayor, debidamente justificados y aceptados por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia y los fiscales de servicio, la documentación deberá ser presentada hasta tres 3 días hábiles después de acontecido el evento. Se establece que sin la comunicación y autorización de la CSBP, ningún nuevo empleado del Proveedor podrá ingresar a las instalaciones de la CSBP (Clínica, Policonsultorio y Edificio Gundalch).   2. Toda licencia o permiso, deberá ser comunicada por el Administrador del Proveedor al Servicio de Nutrición y Dietoterapia de forma escrita y con anticipación de 48 horas para su aprobación. En casos de emergencias familiares y/o bajas médicas, la solicitud de autorización podrá hacerla el Administrador de forma verbal para luego regularizarla mediante nota escrita en un plazo no mayor a 72 horas.   3. La CSBP, según informe del Servicio de Nutrición y Dietoterapia, podrá solicitar el incremento de personal por parte del Proveedor en caso de que el número de raciones/mes reportara un incremento mayor al 20% de las raciones habituales, o que según la evaluación de desempeño se demuestre que el personal con el que cuenta la concesionaria es insuficiente para cumplir con las tareas asignadas de forma eficiente.   4. La CSBP se reserva el derecho de solicitar al Proveedor el cambio de su personal en caso de verificarse conductas inadecuadas, inconvenientes, dolosas o ineficientes. Para el efecto, los fiscales de servicio designados por la CSBP, emitirán un informe debidamente documentado que justifique la solicitud de cambio de personal. En cuanto a la evaluación de rendimiento del personal del Proveedor que derive en una solicitud de cambio de personal, se considerarán períodos de 2 meses consecutivos para la referida evaluación. El Proveedor deberá prever que el reemplazo de su personal cumpla con los requisitos establecidos en estas Especificaciones Técnicas, según las funciones que vaya a desarrollar. |  |  |  | |  |
| **I. HORARIOS DE ATENCIÓN DEL SERVICIO** |  |  |  | |  |
| El Proveedor, para la atención puntual de todos los tiempos de comida, deberá cumplir un horario de trabajo en el servicio de 6:30 a.m. a 20:30 p.m. Para el efecto, deberá distribuir a su personal en turnos y presentar al Servicio de Nutrición y Dietoterapia, el Rol de Turnos para los días de la semana, fines de semana y feriados, para control y seguimiento. Dicho rol será remitido a la empresa encargada de Seguridad para el control respectivo. |  |  |  | |  |
| **J. CONTROL DE ASISTENCIA Y SEGURIDAD DE LAS INSTALACIONES DE LA CSBP** |  |  |  | |  |
| * 1. Todo el personal del Proveedor, obligatoriamente deberá registrar su ingreso y salida de las instalaciones de la Clínica, en un sistema biométrico provisto por el Proveedor para el efecto.   2. De forma permanente y de manera obligatoria, todo el personal del Personal debe portar credenciales de identificación.   3. Durante la jornada laboral, los empleados del Proveedor deberán encontrarse en adecuado estado de salud y en completo uso de sus facultades mentales. En ningún caso se admitirá el ingreso ni la permanencia en el servicio, de personal que se encuentre en estado de embriaguez o bajo el efecto de sustancias controladas.   4. No se admitirá el ingreso a las instalaciones de la CSBP de personas ajenas al mismo, como visitas y familiares del personal del Proveedor.   5. No se permitirá que los proveedores de alimentos e insumos y/o técnicos particulares de mantenimiento ingresen a las instalaciones de la CSBP fuera de horarios y cronogramas establecidos. Asimismo, queda prohibido su acceso por otra puerta de ingreso que no sea la asignada a proveedores, salvo autorización expresa del Servicio de Nutrición y Dietoterapia. Todos los accesos serán registrados por el Servicio de Seguridad de la CSBP.   6. Se prohíbe el ingreso y parqueo de movilidades de uso particular del personal del Proveedor.   7. No se permitirá el parqueo de vehículos del Proveedor o de sus proveedores en el área de desembarque de insumos del Servicio de Nutrición y Dietoterapia, mismo que solo deberá utilizarse para paradas temporales en caso de provisión de insumos, dentro de los horarios y cronogramas establecidos o autorizados.   8. El personal del Proveedor, una vez concluido su servicio (8:30 p.m.) deberá desocupar las instalaciones de la CSBP máximo hasta horas 21:00 p.m., quedando terminantemente prohibida su permanencia en instalaciones de la CSBP más allá de dicho horario. En casos extraordinarios y debidamente justificados, el Administrador del Proveedor podrá solicitar autorización expresa del Servicio de Nutrición y Dietoterapia para la permanencia de su personal más allá del horario establecido. |  |  |  | |  |
| **IV. CONDICIONES DEL SERVICIO** |  |  |  | |  |
| **A. PLAZO** |  |  |  | |  |
| La CSBP suscribirá con el Proveedor un contrato de servicios con un plazo de **2 (dos) años**, período durante el que deberán mantenerse los términos y condiciones del servicio contratado. |  |  |  | |  |
| **B. PLAN DE TRABAJO** |  |  |  | |  |
| * 1. El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP, cuenta con un Plan de Trabajo para la atención del servicio de Gastronomía Terapéutica Hospitalaria que deberá ser ejecutado durante la vigencia del contrato. Dicho Plan de Trabajo se estructuró según lo establecido en la Norma Nacional específica para Servicios de Nutrición y Dietoterapia.   2. El Proveedor deberá manifestar su aceptación a cumplir a cabalidad con el Plan de Trabajo adjunto en el Anexo N°1 de estas Especificaciones Técnicas. |  |  |  | |  |
| **C. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO** |  |  |  | |  |
| El servicio se ejecutará en la Clínica ubicada en la calle Héctor Ormachea a la altura de la calle de 2 de la zona de Obrajes de nuestra ciudad. |  |  |  | |  |
| **D. RÉGIMEN DE SANCIONES Y MULTAS** |  |  |  | |  |
| * 1. La aplicación de sanciones y multas será mensual y responderá al análisis que efectúen los fiscales de servicios, con base en los informes del Servicio de Nutrición y Dietoterapia y la Unidad de Bienes y Servicios y, en su caso, los descargos que pueda interponer el Administrador del Proveedor.   2. Ante la ocurrencia de una falta o un hecho pasible de sanción y multas, éstas se aplicarán de acuerdo al régimen desarrollado en este acápite. Se establece que la acumulación de faltas y/o infracciones se realizará cuando éstas sean del mismo tipo y en distintas ocasiones. En dichos casos, se aplicarán sanciones de forma gradual (leve, moderada o severa).   3. Las sanciones y multas no reemplazarán los resarcimientos a la CSBP por posibles perjuicios económicos ocasionados por el Proveedor o sus empleados.   4. El primer mes de contrato se considerará “Período de Adaptación y Verificación” del servicio contratado. Durante dicho período no se aplicarán sanciones o multas económicas, solamente llamadas de atención escritas que serán informadas a la Dirección de Clínica CSBP. Al finalizar este periodo, el Servicio de Nutrición y Dietoterapia, conjuntamente el Administrado del Proveedor, evaluarán los posibles ajustes en la prestación del servicio para su optimización. Finalizado el “Período de Adaptación y Verificación”, se aplicará a plenitud el régimen infractorio / sancionatorio.   5. Las sanciones y multas se aplicarán de manera gradual en función a la gravedad de las faltas o infracciones.   **D.1 FALTAS LEVES**  Serán consideradas faltas leves, los incumplimientos de orden administrativo, relacionados a: documentos del personal; rol de personal, comunicados sobre permisos, bajas y otros del personal; cumplimiento de plazos, horarios, inventarios no actualizados, entre otros.  **D.1.1 RECURSOS HUMANOS**   * 1. Falta de actualización de documentación sanitaria.   2. Atrasos en el horario de ingreso del personal (que superen 15 minutos).   3. Incumplimiento en el uso de identificación personal (falta de credencial).   4. Presentación de solicitud de permisos o reemplazos de personal con menos de 48 horas de anticipación o justificación de permisos de emergencia entregados fuera de plazo (más de 72 horas).   **D.1.2 TEMAS ADMINISTRATIVOS**   * 1. Presentación fuera del plazo establecido: menú, análisis químicos requeridos, listados de proveedores, etc.   2. Dotación de productos recibidos en diferente día y horario a los establecidos, además del inadecuado transporte y manipulación de productos por parte de empleados o proveedores del Proveedor.   3. Falta de registros de existencias en el kárdex de alimentos y presentación de planilla de ingreso de alimentos por rubro y proveedor.   **D.2 FALTAS MODERADAS**  Serán consideradas como faltas moderadas, todas aquellas acciones y omisiones a los requisitos de producción de la alimentación, recursos humanos, higiene y bioseguridad que representen un riesgo potencial a la salud de los comensales (pacientes y/o Personal), pero que sean detectadas durante el proceso de producción, antes de que el producto final llegue al comensal.  **D.2.1 RECURSOS HUMANOS**   * 1. Inadecuada presentación e higiene personal (incluye vestuario y uniformes)   2. Faltas injustificadas del personal   3. No reemplazar oportunamente al personal temporal o definitivo.   4. Ausencia del personal sin autorización en horas de trabajo, sin justificación alguna.   5. Permitir que un empleado desempeñe 2 funciones al mismo tiempo.   6. No usar uniforme en la atención del servicio.   **D.2.2 TEMAS ADMINISTRATIVOS**   * 1. Falta de reposición en plazo establecido de utensilios, vajilla, enseres y otros.   2. Falta de prestación del servicio en relación a la cantidad solicitada de raciones para personal y/o pacientes.   3. Falta de dotación de uniformes por parte del Proveedor a su personal.   4. Cambiar la programación del menú sin aprobación de las nutricionistas de la CSBP.   5. Falta de certificaciones del SEDES y/o SENASAG en aquellos productos que requieran de las mismas.   **D.2.3 INSUMOS Y PRODUCCIÓN**   * 1. Alterar la dosificación o quitar algún ingrediente programado en el menú, sin justificación válida y oportuna.   2. Utilización de sobrantes de la alimentación sin autorización.   3. Utilizar cortes de carne no especificadas en las presentes Especificaciones Técnicas.   4. Adquisición de productos a granel y de dudosa procedencia (sin marca ni registro sanitario boliviano).   5. Elaboración de refrescos a partir de productos no permitidos en las Especificaciones Técnicas.   6. Uso de alimentos procesados de marcas no reconocidas, sin registro sanitario y/o que expresamente hayan sido desaprobados por los nutricionistas de la CSBP.   7. Inadecuado almacenamiento y clasificación de acuerdo al tipo de producto.   8. Falta de insumos en cantidad y calidad suficiente para la producción de la alimentación.   9. Retraso de más de 10 minutos en el horario de atención de los diferentes tiempos de comida destinados a pacientes y Personal, según plantilla de control.   10. Si realizado el preaviso correspondiente para el cambio y reemplazo de personal, el Proveedor no cumpla con dicho requerimiento, en un plazo de 2 días hábiles desde oficializado el mismo.   11. Presencia de personal no autorizado para la ejecución del servicio en los ambientes, de cocina, atención y/o el área de nutrición.   12. No actualizar el Registro Sanitario y/o el Carnet de Manipulador de Alimentos del personal del Proveedor.   13. Ausencia física del Administrador del Proveedor en el servicio cumpliendo el horario establecido en estas Especificaciones Técnicas.   **D.2.4 HIGIENE, BPM Y BIOSEGURIDAD**   * 1. Frutas y verduras que no cumplan con el lavado minucioso y/o desinfectado con un desinfectante de uso permitido según normas establecidas (Normas Bolivianas 855 de Buenas Prácticas de Manufactura).   2. Incumplimiento a las normas de higiene personal y uso de indumentaria requerida en estas Especificaciones Técnicas.   3. Utilización de lavavajillas y desinfectantes inapropiados para la limpieza de menaje, vajilla y cubertería y el incumplimiento de las Normas Bolivianas 855 de Buenas Prácticas de Manufactura.   4. Deficiente limpieza y desinfección de ambientes, equipos, menaje de cocina, vajilla y cubertería.   5. Utilizar menaje, cubertería y utensilios de cocina de otro material que no sea acero inoxidable de acuerdo a lo descrito en las especificaciones técnicas.   6. Uso de vajilla, cubertería y vajilla en el mismo día, y/o uso de vajilla, cubertería y menaje sucio.   7. Falta de menaje y utensilios y vajilla de uso diario verificado en inventarios rutinarios o sorpresivos.   **D.3 FALTAS SEVERAS**  Se considerarán faltas severas al incumplimiento de las especificaciones técnicas y/o Plan de Trabajo, que generen daño a la salud del comensal (paciente o Personal) y que pudieran repercutir en el tratamiento o tiempo de internación de los asegurados de la CSBP.  **D.3.1 RECURSOS HUMANOS**   * 1. Reclamos formales y comprobados de trato inadecuado del personal de la concesionaria a pacientes y/o Personal de la CSBP.   2. Presentación de documentación alterada o fraudulenta por parte del Proveedor o su personal.   3. Personal del Proveedor que se presente o desarrolle sus actividades en estado de ebriedad o con efectos por consumo de sustancias controladas.   4. Reincidencia en faltas no justificadas del personal del Proveedor (más de 2 veces).   **D.3.2 TEMAS ADMINISTRATIVOS**   * 1. Daño intencional a la infraestructura y equipo, respaldado por un informe de la Unidad de Infraestructura y Mantenimiento de la CSBP.   2. No cumplir con las raciones estipuladas por dieta según especificaciones técnicas.   3. Utilizar las instalaciones o equipo de la CSBP para la atención a terceras personas ajenas a la institución.   4. Perjuicio económico ocasionando a la CSBP por el Proveedor y su personal, como consecuencia de actos negligentes o dolosos, sin perjuicio del resarcimiento correspondiente por del daño económico ocasionado. Incluye: el mal uso y daño de equipos, vaciado de desechos sólidos en desagües, lavaplatos, y/o otros ductos, mal trato a la infraestructura, entre otros.   **D.3.3 INSUMOS Y PRODUCCIÓN**   * 1. Modificar la dieta prescrita al paciente sin autorización de las nutricionistas de la CSBP.   2. Errores en la distribución de la alimentación a pacientes (equivocación de dieta, preparación, alimentos restringidos, pieza errada, omisión de dieta, etc.)   3. Incumplimiento de las indicaciones dietoterápicas de pacientes realizadas por las nutricionistas de la CSBP y registradas en la Planilla de Distribución de Alimentos.   4. Alterar, modificar y/o incrementar Formulas de Soporte Nutricional sin autorización de las nutricionistas de la CSBP.   5. Uso de saborizantes o acentuantes como el glutamato monosódico (GMS), alimentos ultraprocesados altos en calorías, grasas saturadas, grasas trans, sodio en la preparación de las dietas blandas destinadas a pacientes.   6. Producto final mal elaborado no verificado por el Jefe de Cocina, el Administrador y/o el nutricionista del Proveedor y que llegue a ser distribuido a los pacientes o al Personal de la CSBP.   **D.3.4 HIGIENE, BPM Y BIOSEGURIDAD**   * 1. Daño en la salud, causado por enfermedades transmitidas por alimentos, respaldadas con un informe del Subcomité de Infecciones Intrahospitalarias y/o de la Unidad de Epidemiología.   2. Producción de alimentos en condiciones antihigiénicas y/o en malas condiciones de conservación, probadas mediante inspecciones y/o análisis microbiológicos.   3. Brote epidemiológico de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).   4. Falta de limpieza en las instalaciones del Servicio de Nutrición y Dietoterapia.   **D.4 SANCIONES**   * 1. Los incumplimientos del Proveedor que sean pasibles a sanciones, serán comunicadas a su Administrador para una verificación conjunta con el equipo del Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP.   2. Las sanciones serán debidamente detalladas en el Informe Mensual de Conformidad del Servicio prestado elaborado por los fiscales del servicio en coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP.   3. Las sanciones económicas por evento, serán equivalentes al valor de la Unidad de Fomento a la Vivienda (UFV) publicada por el Banco Central de Bolivia correspondiente a la fecha de corte para presentación del Informe Mensual de Conformidad. Según el tipo de falta, se aplicarán las sanciones según lo siguiente:  |  |  | | --- | --- | | **Tipo de Falta** | **Monto en UFV por evento** | | Leve | 50.- | | Moderada | 100.- | | Severa | 500.- | |  |  |  | |  |
| **E. FISCALIZACION Y CONTROL** |  |  |  | |  |
| **E.1 SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES**     * 1. La fiscalización del cumplimiento de requisitos técnicos y administrativos (procesos, productos y servicios) por parte del Proveedor será realizado por el equipo del Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP, conformado por las profesionales Nutricionistas Dietistas de la CSBP y personal de la Unidad de Bienes y Servicios, además de los fiscales de servicio que sean nombrados expresamente por la CSBP.   2. El control del cumplimiento de medidas de higiene, bioseguridad y buenas prácticas de manufactura será coordinado con el Sub Comité de Bioseguridad y Residuos Hospitalarios a través de la Unidad de Epidemiología de Clínica.   3. La fiscalización de la alimentación destinada a pacientes estará a cargo de las nutricionistas que conforman parte del equipo de Servicio de Nutrición y Dietoterapia.   **E.2 SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL DE LA CSBP**   * 1. La fiscalización del cumplimiento de requisitos técnicos y administrativos (procesos, productos y servicios) por parte del Proveedor será realizado por la Unidad de Recursos Humanos, el equipo del Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP, conformado por las profesionales Nutricionistas Dietitas de la CSBP y personal de la Unidad de Bienes y Servicios, además de los fiscales de servicio que sean nombrados expresamente por la CSBP.   2. La Unidad de Recursos Humanos, conjuntamente con la Unidad de Bienes y Servicios, proporcionará al Proveedor el número de raciones, el listado y/o rol de turnos del Personal con derecho a alimentación por tiempo de comida y por día.   3. La fiscalización de la alimentación destinada al Personal estará a cargo de la Unidad de Recursos Humanos, con apoyo del equipo del Servicio de Nutrición y Dietoterapia. |  |  |  | |  |
| **F. CONFORMIDAD PARA EL PAGO** |  |  |  | |  |
| **F.1 SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES**   * 1. El servicio será prestado bajo la modalidad “Pago por Evento”, lo que significa que la CSBP, cancelará el monto correspondiente a las raciones servidas en cada tiempo de alimentación para pacientes.   2. El pago por la ración alimenticia para pacientes, compuesta por 5 a 6 tiempos de alimentación según el tipo de régimen, se realizará según el número de porciones solicitadas por las CSBP en cada tiempo de comida, agrupándolas en raciones servidas por día.   3. Para tal efecto, se empleará la Planilla de Distribución de Alimentación, elaborada diariamente y actualizada en cada tiempo de alimentación por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP.   4. En días y horarios en los que no se encuentren las Nutricionistas de la CSBP, las modificaciones a la Planilla de Distribución de Alimentación, podrán ser registradas manualmente por el Responsable de Producción del Proveedor, adjuntando como respaldo la Tarjeta de Dieta entregada por el Servicio de Enfermería de la CSBP.   5. No se considerarán válidos registros de ingresos o cambios de dieta que el Proveedor reciba de forma verbal o telefónica y, por tanto, la CSBP no procederá a ningún pago en estos casos, aunque el paciente hubiera recibido la dieta.   6. El registro de las raciones de dieta para pacientes por tiempo de comida deberá realizarse a diario, a fin de tener la información actualizada a tiempo de realizar el conteo y verificación de raciones servidas que se realizará de forma conjunta entre las Fiscales de servicio y el Administrador del Proveedor.   7. Para la conformidad del pago por concepto de alimentos adicionales para pacientes, el Proveedor adjudicada, deberá presentar las planillas de registro debidamente firmadas en señal de aprobación por las nutricionistas de la CSBP, que será consolidada con el registro de alimentos adicionales para pacientes que elaboren los fiscales de servicio con base a los datos de las Planillas de Distribución de Alimentación, detallando la pieza, nombre del paciente, el tiempo de alimentación, el producto, la cantidad y el precio, mismo que no debe exceder los precios tope para alimentos adicionales descritos en el Anexo N°2.   **F.2 SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL DE LA CSBP**   * 1. Se contabilizarán las raciones efectivamente dispensadas para personal, de acuerdo a las fechas de cierre contable establecidas por la CSBP.   2. La empresa adjudicada presentará un Informe Mensual de Raciones Servidas de Personal, desglosadas por tiempo de comida y precios unitarios, adjuntando los tickets electrónicos correspondientes para la contabilización y validación por parte de la Unidad de Recursos Humanos de la CSBP.   3. Dicha información será validada con el sistema biométrico de los funcionarios para obtener un reporte real de raciones servidas de personal; razón por la cual, el Proveedor deberá registrar a diario las fichas generadas por el sistema con ayuda del lector de códigos de barra proporcionado por la CSBP a fin de tener al día la cuantificación de raciones efectivamente atendidas y poder contabilizar la atención en comedor con el sistema biométrico para la distribución de la alimentación del personal, permitiendo tener un referente de raciones efectivamente servidas para su revisión conjunta con el Fiscal de servicio precia al pago.   **F.3 EVENTOS O REUNIONES DE TRABAJO**  Atenciones solicitadas por Dirección de Clínica y/o Administración Regional a través de comandas que deberán estar debidamente firmadas por las autoridades mencionadas.  **F.4. SERVICIO DE CAFETERÍA/CONFITERÍA**  Los comensales serán responsables del pago directo de los productos consumidos en el Comedor de Clínica o en Cafetería de Policonsultorio, fuera de la asignación de refrigerios en especie que otorga la CSBP según su Reglamento Interno de Personal y Guía de Refrigerios. |  |  |  | |  |
| **I. REQUISITOS ADICIONALES** |  |  |  | |  |
| **I.1. PRESENTACION DE DOCUMENTOS PARA FIRMA DE CONTRATO**   1. **El proponente que se adjudique** el Servicio, deberá adjuntar a los documentos que la CSBP requiera para la firma del contrato, lo siguiente:    1. Copia de la documentación personal y sanitaria siguiente:    * Hoja de vida original con fotocopia simple de respaldos    * Fotocopia simple de cédula de identidad    * Declaración jurada de autorización de veracidad de la información, autorización de uso y verificaciones, y referencias personales.    * Certificado actualizado y carnet de registro en el Colegio de Nutricionistas Dietistas departamental y/o nacional (para profesionales Nutricionistas)    * Carnet sanitario original y fotocopia simple vigente    * Carnet de manipulador de alimentos original y fotocopia simple vigente   **I.2. PRESENTACION DE DOCUMENTOS PARA INICIO DE OPERACIONES**   1. El Proveedor deberá presentar a las Nutricionistas Dietistas de la CSBP con anticipación mínima de dos semanas al inicio de operaciones, el menú semanal, pedido semanal, lista de proveedores, pedidos diarios o dosificaciones, análisis químico de 1 día al azar de cada tipo de dieta incluida en el menú, además de las recetas estandarizadas de todos los tiempos de comida y tipos de dietas del menú semanal. 2. La documentación exigida por la ASSUS para las supervisiones de acreditación y otras, incluye en caso de servicios tercerizados que se cuente con una carpeta de documentación de la concesionaria, que además de lo referido en el punto I.1 adjunte el compendio de manuales propios de la empresa, en los que no se verifique plagio (determinado por copia de contenidos menor al 70% del documento original del que se obtuvo la información), según el siguiente detalle:  * Manual de Higiene y Buenas prácticas de Manufactura * Manual de Bioseguridad y Contingencia Sanitaria * Manual de Dietas que deberá estar adecuadamente estructurado y además contener tamaño de porciones por rubro, selección de alimentos, análisis químico promedio y recetas estandarizadas de las preparaciones para todos los tiempos de comida. * Manual de Organización y Funciones (incluido Reglamento Interno de personal) * Manual de manejo de residuos * Manual de atención de accidentes laborales  1. En cumplimiento a las normas sanitarias, el Proveedor deberá obtener el CERTIFICADO SANITARIO del SEDES La Paz, en los primeros 30 días de inicio de Contrato, y será responsable de su renovación según lo establecido. |  |  |  | |  |

**(Firma del representante legal del proponente)**

**(Nombre completo del representante legal**

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**ITEM 2: CAFETERIA-CONFITERIA POLICONSULTORIO CENTRAL**

| **REQUISITOS NECESARIOS DEL SERVICIO Y LAS CONDICIONES COMPLEMENTARIAS** | Para ser llenado por el proponente | Para la calificación de la entidad | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CARACTERÍSTICAS DE LA PROPUESTA**  (Manifestar aceptación, especificar y/o adjuntar lo requerido) | **CUMPLE** | | **Observaciones** (especificar el porqué no cumple) |
| **SI** | **NO** |
| **I. DETALLE DEL SERVICIO** |  |  |  |  |
| * La Regional La Paz de la CSBP, requiere contratar un Servicio de Cafetería y Confitería que se encargará de:   + Atención al personal que trabaja en el Policonsultorio Central en su horario de refrigerio.   + Entrega de ración de leche para el personal técnico de Radiología, de Lunes a Viernes. * Queda terminantemente prohibido el uso de las instalaciones de la CSBP para la atención a terceras personas o para preparar alimentos que no sean para la CBSP. * Los criterios de calidad de los servicios descritos en las presentes especificaciones técnicas están basados en las siguientes Normas nacionales: * Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia. En hospitales de segundo y tercer nivel. Ministerio de Salud y Deportes (2013, actualización 2021). * Guía de la Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación y Nutrición, en Establecimientos de Salud de 1º, 2º y 3º nivel de atención, INASES-Ministerio de Salud y Deportes (2011). * Guía de Gestión de Calidad para Unidades de Nutrición y Dietoterapia, INASES-Ministerio de Salud (2014). * Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo. INASES-Ministerio de Salud y Deportes. * Reglamento para la Aplicación de la Norma Boliviana de Bioseguridad en Establecimientos de Salud. INASES-Ministerio de Salud y Deportes. * Norma Boliviana, NB-855 de Buenas Prácticas de Manufactura. * Ley para la prevención, contención y tratamiento de la infección por el coronavirus (COVID-19), 1 de abril de 2020) * Ley de promoción de la alimentación saludable N°775. Ministerio de Salud y Deportes (2016). |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **II. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO** |  |  |  |  |
| **A. REQUISITOS DEL SERVICIO** |  |  |  |  |
| **1.** **Requisito 1:** **Cafetería, Snack y Confitería**   1. Los proponentes presentarán un menú para Cafetería, Snack y Confitería, adjuntando su lista de precios, tomando en cuenta los siguientes aspectos:  * Por las características de la infraestructura, solo podrán servirse preparaciones culinarias cuyo producto final no emane olores intensos que puedan impregnarse en las áreas de trabajo, pasillos y corredores de Policonsultorio. Por lo que queda terminantemente prohibido realizar preparaciones culinarias que en su proceso emanen humo y/u olores intensos. * Los alimentos a ser utilizados deberán estar en perfectas condiciones organolépticas, de manipulación y de conservación, pudiendo recabarse muestras de alimentos para análisis bromatológico y/o microbiológico.  1. El Proveedor se compromete a cumplir obligatoriamente con normas nacionales vigentes sobre higiene, limpieza y manipulación de alimentos para Servicios de Alimentación (Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo, MSD-INASES). 2. La atención de este servicio será exclusivamente en instalaciones del Comedor de personal ubicado en el Sótano de Policonsultorio. |  |  |  |  |
| **B. REQUISITOS BASICOS Y COMPLEMENTARIOS** |  |  |  |  |
| **B.1. REQUISITOS BASICOS**   1. **Personal requerido**  * El proveedor deberá contar mínimamente con una Copera/Mucama, que debe cumplir los mismos requisitos del personal solicitado para Clínica (Item 1).  1. **Horario de Atención**  * El horario de atención será de Lunes a Viernes de 10:00 a 18:00, pudiendo el proponente ofertar una ampliación al mismo si considera conveniente para brindar un mejor servicio.  1. **Uso de Planta física, equipamiento y distribución de áreas de trabajo**   Los proponentes deberán presentar:   * 1. Lista de equipo mayor y/o menor con el que contará para la atención del servicio.   2. Plano de ubicación de equipo mayor (cocina, refrigerador, etc.) para aprovechamiento del espacio físico.  1. **Sistema de producción de alimentación** **para personal de Policonsultorio**    1. Se implementará un sistema de semi autoservicio en las instalaciones del Comedor de Policonsultorio.    2. La atención será exclusivamente para el personal de la CSBP    3. Por las características del espacio físico y ventilación, solo se permitirá la elaboración de preparaciones que en su proceso de producción y/o distribución no emanen aromas intensos que se impregnen en el área circundante. Dándose preferencia a preparaciones:       1. Sándwiches fríos       2. Sándwiches calientes al horno, plancha eléctrica, freidora de aire, (que no utilicen un cuerpo graso como medio de cocción)       3. Productos de panadería y pastelería       4. Bebidas calientes y frías       5. Zumos de frutas frescas       6. Jugos de fruta en agua o leche       7. Refrescos hervidos       8. Refrescos, jugos y agua embotellados       9. Productos de confitería 2. **Higiene, Bioseguridad, BPM, HACCP**    1. Aplicación práctica de NB N° 885 (BPM)    2. Aplicación al Servicio de la NB de Bioseguridad en Establecimientos de Salud y si Reglamento    3. Aplicación de la NM 323-HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control 3. **Plan de contingencia**  * El Proveedor deberá contar con un Plan de contingencia que incluya previsiones y acciones a tomar en caso de situaciones de fuerza mayor para garantizar la continuidad de la prestación del servicio.  1. **Supervisión y control**  * El Proveedor deberá indicar la dependencia directa de su personal de Cafetería, así como los niveles de control y supervisión del personal, responsables y niveles de coordinación de la ejecución del servicio.  1. **Programa de mantenimiento**  * El proveedor adjudicado será responsable de:   + Limpieza superficial y profunda de equipos e infraestructura   + Precauciones en el uso de la infraestructura, servicios y equipos   + Disposición de desechos y eliminación de residuos sólidos  1. **Propuesta Servicio de Snack y Confitería**  * Snack   + Menú   + Sistema de dispensación   + Sistema de cobro * Confitería   + Menú   + Sistema de dispensación   + Sistema de cobro   **B.2. REQUISITOS COMPLEMENTARIOS**   1. **Sistema de transporte**  * Descripción y características del transporte para la distribución de la alimentación a personal de seguridad de Policonsultorio y Edificio Gundlach que se elaborará en Clínica según lo establecido en el Item 1 de estas Especificaciones Técnicas. |  |  |  |  |
| **C. PRECIO Y FORMA DE PAGO** |  |  |  |  |
| **C.1. LISTA DE PRECIOS**   1. El Proveedor deberá adjuntar a su Menú ofertado la lista de precios unitarios, que deberá estar expuesta en lugar visible del Comedor de Policonsultorio. 2. En caso de que el Proveedor incluya en su propuesta un Servicio de Cafetería-Confitería para Comedor de Personal de Clínica Regional La Paz, deberá cumplir con esta condición.   **C.2. FORMA DE PAGO**   1. El pago por el consumo en Cafetería será directo del comensal al concesionario. 2. El sistema de cobro a implementar, será total responsabilidad del proponente que se adjudique el servicio. |  |  |  |  |

**(Firma del representante legal del proponente)**

**(Nombre completo del representante legal**

**ANEXO N° 1**

**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETOTERAPIA CLINICA REGIONAL LA PAZ CSBP**

**PLAN DE TRABAJO PARA EL SERVICIO DE GASTRONOMIA HOSPITALARIA**

# **INFORMACION GENERAL**

# **INTRODUCCION**

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) un hospital es “Una organización médico-social cuyo objetivo es proporcionar a la población asistencia médico-sanitaria completa, tanto curativa como preventiva y que se proyecta hasta la comunidad; el hospital es también un centro de formación y adiestramiento de personal médico-sanitario y de investigación”.

La Caja de Salud de la Banca Privada es una institución que ha tenido un largo desarrollo histórico, cambiando a través de los tiempos, hasta llegar convertirse en la principal institución privada de servicios de salud, caracterizada por la función social que realiza, de protección integral de la salud de la comunidad, orientada hacia cinco grandes aspectos diferentes, derivados del concepto de atención médica, que se concretan en acciones de medicina preventiva, medicina curativa, rehabilitación, educación e investigación.

La atención integral que se debe dar a los pacientes hospitalizados debe incluir una serie de servicios orientada hacia cinco grandes aspectos diferentes, derivados del concepto de atención médica, que se concretan en acciones de medicina preventiva, medicina curativa, rehabilitación, educación e investigación, dentro de los cuales se debe considerar también que las necesidades biológicas ineludibles de los pacientes deben ser cubiertas, ya que la alimentación que, al igual que los medicamentos, contribuye a su pronta recuperación.

Para el cumplimiento de esta responsabilidad, se requiere la existencia de un Servicio de Nutrición y Dietoterapia, que es el encargado de planificar el suministro de alimentos a los pacientes y al personal del hospital, y de desarrollar las prescripciones dietoterápicas de los pacientes; además, imparte la educación nutricional necesaria para que los pacientes continúen con su tratamiento dietético en sus casas.

Para cumplir con sus funciones y objetivos, el Servicio de Nutrición y Dietoterapia debe estructurarse como una organización técnica-administrativa; con normas y procedimientos bien definidos y con base en la normativa nacional. Además, requiere los recursos necesarios tales como: personal profesional capacitado; personal de mando intermedio y de servicio, debidamente adiestrados; planta física; instalaciones, mobiliario y equipos adecuados; facilidades de seguridad; servicio de mantenimiento y saneamiento; y básicamente, un presupuesto racionalmente adecuado.

# **MISION DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETOTERAPIA**

El Servicio de Nutrición y Dietoterapia, se constituye en una unidad técnico administrativa encargada, desde el punto de vista técnico de asegurar una nutrición optima a pacientes y personal, proporcionando una alimentación individualizada y adecuada a las características fisiológicas, fisiopatológicas y hábitos alimentarios, en óptimas condiciones de higiene, impartiendo educación alimentaría nutricional a todo nivel a fin de contribuir la pronta recuperación de la salud del paciente internado o ambulatorio garantizando la inocuidad de la alimentación ofertada.

Desde el punto de vista administrativo, el Servicio de Nutrición y Dietoterapia está encargado de la prescripción de la alimentación, misma que para su preparación y distribución requiere de un tercero contratado como proveedor de la alimentación, que debe ser fiscalizado para garantizar el control del gasto con relación al presupuesto destinado, a través de sistemas e instrumentos establecidos para proporcionar una alimentación de buena calidad.

# **OBJETIVO DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETOTERAPIA**

El objetivo fundamental del Servicio es brindar una alimentación terapéutica que cumpla las leyes básicas de la alimentación, así como garantice la seguridad e inocuidad alimentaria adaptadas a las características fisiológicas, fisiopatológicas y hábitos alimentarios; siguiendo estrictamente las buenas prácticas de manufactura, aplicando sistemas de control de puntos críticos en la producción de alimentación para garantizar que el producto alimenticio llegue en óptimas condiciones a nuestros asegurados hospitalizados, así como personal de la Clínica de la CSBP con asignación de refrigerio en especie según carga horaria laboral.

Para el efecto, la Clínica Regional La Paz de la CSBP fundamenta su funcionamiento en los principios de la **gastronomía hospitalaria: calidad, seguridad alimentaria y adecuación nutricional**, integrando la alimentación institucional como parte fundamental del tratamiento y recuperación del paciente, enfocándose en cumplir con altos estándares para prevenir cualquier riesgo de infección o contaminación, al mismo tiempo que combina principios de Nutrición y Dietética con prácticas culinarias y de gestión para ofrecer un servicio integral que contribuya a la salud y satisfacción de los pacientes durante su estancia hospitalaria, prestando atención a la presentación, sabor y variedad de los alimentos.

En el ámbito específico de la alimentación destinada a pacientes internados, nos apoyamos en la **gastronomía terapéutica hospitalaria**, que además de lo mencionado en el párrafo anterior, a través de la preparación y distribución de alimentos diseñados específicamente para satisfacer las necesidades dietéticas y nutricionales de nuestros asegurados hospitalizados con condiciones médicas particulares e individuales. Velando por el contribuir al tratamiento y la recuperación de los pacientes a través de regímenes dietoterápicos personalizados.

# **ALCANCE DEL SERVICIO TERCERIZADO**

Para ofrecer un servicio integral que contribuya a la salud y satisfacción de los pacientes durante su estancia hospitalaria, la CSBP trabaja bajo un SISTEMA TERCERIZADO que delega los procesos PRODUCCION Y DISTRIBUCION DE LA ALIMENTACIÓN dentro del marco y procedimientos de Gastronomía Hospitalaria con enfoque terapéutico a un proveedor con especialización y experiencia en el área, bajo un sistema compartido, siendo la CSBP quien cuenta con la infraestructura, parte del equipo mayor, mobiliario y cubre los servicios básicos.

El proveedor del servicio estará encargado de la **gestión gastronómica**, involucrando, la **planificación de menús, adquisición, almacenamiento y conservación, elaboración y distribución** de la alimentación terapéutica para pacientes y de la alimentación para el personal beneficiario del refrigerio en especie, pacientes, proporcionando alimentos nutritivos y seguros que cumplan con los requerimientos solicitados por la CSBP a través de los profesionales Nutricionistas Dietistas y de la Unidad de Recursos Humanos según corresponda.

El servicio encomendado al Proveedor basará sus acciones en los aspectos claves de la Gastronomía Terapéutica Hospitalaria:

* **Producción de regímenes personalizados** adaptados a la condición clínica, edad, estado nutricional, gustos y preferencias de los pacientes hospitalizados, siguiendo las instrucciones del equipo de Nutricionistas Dietistas de la CSBP, descritos en este documento y con base en el manual de dietas del Servicio de Nutrición de la CSBP.
* **Seguridad alimentaria**: cumpliendo estrictamente las normas de higiene y manipulación para prevenir contaminación cruzada y riesgos microbiológicos. Para lo que deberá aplicarse:
  + Control de Calidad: Inocuidad de los alimentos; es decir, que sean seguros y libres de contaminantes.
  + Manipulación Adecuada: BMP en la producción y distribución de alimentos.
* **Apetecibilidad y presentación**: producto final destacado por platos visualmente atractivos y con buena textura, aroma y sabor, tanto en la alimentación para pacientes como para el personal.
* **Eficiencia operativa**: optimización de procesos de producción y distribución para garantizar temperatura y calidad en el servicio con capacitación continua del personal, monitoreo y evaluación de calidad, innovación y mejora continua

# **MARCO NORMATIVO**

La caracterización, condiciones y requisitos de calidad de la prestación del servicio está determinada por normativa nacional vigente para los Servicios, Unidades y/o Derpartamentos de Nutrición:

* Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia. En hospitales de segundo y tercer nivel. Ministerio de Salud y Deportes (2013, actualización 2021).
* Guía de la Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación y Nutrición, en Establecimientos de Salud de 1º, 2º y 3º nivel de atención, INASES-Ministerio de Salud y Deportes (2011).
* Guía de Gestión de Calidad para Unidades de Nutrición y Dietoterapia, INASES-Ministerio de Salud (2014).
* Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo. INASES-Ministerio de Salud y Deportes.
* Reglamento para la Aplicación de la Norma Boliviana de Bioseguridad en Establecimientos de Salud. INASES-Ministerio de Salud y Deportes.
* Norma Boliviana, NB-855 de Buenas Prácticas de Manufactura.
* Ley para la prevención, contención y tratamiento de la infección por el coronavirus (COVID-19), 1 de abril de 2020).
* Organización Panamericana de la Salud, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Manual para manipuladores de alimentos. Alumno. Washington, DC: OPS, 2016.
* Ley de promoción de la alimentación saludable N°775. Ministerio de Salud y Deportes (2016).

# **ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES**

# **PERSONAL REQUERIDO DE LA EMPRESA TERCERIZADA**

El Servicio de Nutrición y Dietoterapia, para cumplir adecuadamente con sus funciones, debe contar con recursos humanos debidamente capacitados. Este personal debe tener muy buenas relaciones interpersonales, buen estado de salud, espíritu de servicio y aptitud para recibir adiestramiento, supervisión y evaluación.

Para el cálculo del personal mínimo requerido por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia se toman en cuenta diferentes factores y situaciones intervinientes como el número de raciones a servir que depende del número de camas con que cuenta el hospital y el número de funcionarios del hospital que tienen derecho a recibir alimentación en los diferentes tiempos de alimentación. Otro factor importante se refiere a los horarios de trabajo, permisos, licencias, que deberán en lo posible ser cubiertas por personal rotativo.

El número de **personal manual por turno** será calculado de acuerdo con la siguiente fórmula:

*y= 2.99+0.82\*(Nº raciones mes/1000)*

En el período comprendido entre los meses de enero a agosto de 2025, se han producido un promedio de 1285 raciones por mes para pacientes y 2850 raciones de almuerzo para personal. Aplicando la fórmula anterior, tenemos

Personal para elaboración de la alimentación de pacientes:

*y= 2.99+0.82\*(Nº 1285 raciones mes/1000) = 4 personas por turno = 8 personas*

Personal para elaboración de la alimentación de personal:

*y= 2.99+0.82\*(Nº 2850 raciones mes/1000) = 5,3 personas por turno =11 personas*

Además del personal manual que suman 19 personas (distribuidos en personal de cocina, de economato, de limpieza, mucamas y offices), se deberá considerar al personal profesional, en este caso 3 Nutricionistas, dos como responsables de producción y un(a) como Administrador(a), lo que nos da un total de 22 funcionarios como número óptimo para la producción de las raciones mensuales mencionadas, que son el promedio de la producción del servicio en los meses de enero a agosto de 2025.

Considerando que el número de raciones/mes es variable en Clínica Regional La Paz de la CSBP, en aplicación de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y la Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición, el Proveedor debe contar con un **mínimo 20 funcionarios** según los siguientes tipos y cargos:

**a. Personal administrativo:**

1 Administrador Nutricionista de tiempo completo

2 Nutricionistas Responsables de producción (1 por turno)

1 Ecónomo o encargado de almacenes (tiempo completo)

**b. Técnicos en gastronomía, alimentación y cocina**

1 Cocinero mayor/Jefe de cocina (tiempo completo)

2 Cocineros (1 por turno)

2 Ayudantes de cocina (1 por turno)

**c. Personal de Servicio**

4 coperos para Comedor (2 por turno)

4 mucamas para pisos

1 mucama volante/auxiliar

2 personales manuales de limpieza (1 por turno)

La dependencia funcional del personal de el Proveedor que prestará funciones para su empresa dentro de las instalaciones de la CSBP se regirá por el siguiente organigrama

La coordinación entre el personal del Servicio de Nutrición y Dietoterapia, los fiscales de Servicio de alimentación de personal y pacientes se realizará directamente con el Administrador de el Proveedor.

Las indicaciones, prescripciones dietoterápicas e instrucciones específicas sobre la alimentación terapéutica realizadas por las Nutricionistas Dietistas de la CSBP serán comunicadas y coordinadas con las Nutricionistas Responsables de producción de alimentación terapéutica.

# **FUNCIONES ESPECIFICAS, REQUISITOS Y DESCRIPCION DEL CARGO**

# **ADMINISTRADOR(A)**

El profesional será encargado/a de todo el manejo administrativo y dirección de todo el personal.

* Formación:
  + Nutricionista Dietista con Título Profesional a Nivel Licenciatura
  + Matrícula Profesional del Ministerio de Salud y Deportes
  + Otros estudios a nivel Postgrado (deseable).
* Experiencia laboral específica:
  + Experiencia mínima de 5 años en el área administrativa de Servicios de Nutrición a nivel hospitalario (Hospitales de 2° y/o 3° Nivel) o Servicios de Alimentación donde el Nutricionista cumple funciones administrativas que se encuentran detalladas en la normativa nacional (Servicios de Alimentación en Colectividad Sana: Campamentos de personal, fábricas, comedores institucionales).
* Habilidades y conocimientos
  + Habilidad para el manejo y adiestramiento del personal.
* Conocimientos básicos sobre Gerencia y Administración de Servicios de Nutrición, así como de la normativa legal vigente en el país.
* Mantener actualizados sus conocimientos sobre manejo de Servicios de Nutrición a través de asistencia a cursos, seminarios, talleres de capacitación de carácter científico, revisión bibliográfica especializada y otros estudios.

**Funciones:**

* Planificación, organización y dirección del servicio de su empresa.
* Vigilancia del cumplimiento de las normas técnicas, de los reglamentos, rutinas de trabajo, del contrato y de las especificaciones técnicas del servicio.
* Coordinación de las funciones con las áreas de la CSPB: Bienes y Servicios, Servicio de Nutrición y Dietoterapia, Recursos Humanos.
* Definición de las funciones y delegación de responsabilidades de su personal dependiente, por medio de la organización de las tareas en cada área de trabajo.
* Supervisión y control de las actividades que realiza su personal.
* Manejo del personal del servicio, con participación en la selección, supervisión, adiestramiento y evaluación del mismo.
* Elaboración y actualización de registros de control de la salud del personal, vacaciones, permisos, licencias, reemplazos, rol de turnos de fin de semana y feriados, faltas de disciplina, etc.
* Elaborar menús semanales para alimentación corriente y dietas en coordinación con las responsables de producción.
* Mantenimiento de un programa de entrenamiento en servicio para el personal a su cargo, haciendo énfasis en la higiene y manipulación de alimentos.
* Supervisión y control del manejo de los alimentos y vigilancia de la calidad de los mismos y formulación de indicaciones de rotación en el consumo (almacenamiento, producción y distribución de la alimentación).
* Control del número y costo de las raciones servidas con relación al presupuesto designado.
* Llevar a cabo de forma semestral el inventario de vajilla, enseres de cocina y otros a offices de los diferentes pisos.
* Elaboración de pedidos mensuales de material de limpieza, papelería y otros.
* Vigilancia del saneamiento y seguridad en el Servicio.
* Supervisión del cumplimiento de las normas de higiene, desinfección de las áreas de trabajo, que conforman las unidades a su cargo, estableciendo por cada una de ellas: responsable, frecuencia, productos químicos y materiales utilizados; así como utensilios y medidas de prevención.
* Supervisar los inventarios y pedidos de alimentos, equipos y provisiones.
* Realizar un cronograma de mantenimiento de rutina y cuidados del equipo y menaje de la empresa.
* Aplicar en las áreas de su dependencia normas actuales de calidad.
* Conteo diario de raciones de personal y paciente.
* Estar a disposición de cualquier tarea adicional que se le asigne.

# **RESPONSABLES DE PRODUCCION DE ALIMENTACION**

* Formación:
  + Título Profesional Nivel Licenciatura de Nutricionista-Dietista
  + Matrícula Profesional del Ministerio de Salud y Deportes.
* Experiencia laboral específica:
  + 2 años mínimos en el ejercicio en el Área Clínica-Administrativa hospitalaria (2°y/o 3° nivel de Atención).

**Funciones**

* Organizar, dirigir, supervisar y evaluar la producción y distribución de la alimentación corriente y dietas a pacientes y personal.
* Elaborar menús semanales para alimentación corriente y dietas en coordinación con el Administrador.
* Cumplir la prescripción Dieto terapia por parte de las Nutricionistas de la Institución, sujeto a un manual de Dietas.
* Realizar la estandarización de recetas, dosificación de ingredientes y los pedidos de alimentos
* Realizar el análisis químico del aporte nutricional de la alimentación producida en el servicio
* Estar presente en el servicio de manera permanente durante su turno de trabajo.
* Supervisar el cumplimiento de las normas de las buenas prácticas de higiene y manufactura (BPH, BPM).
* Supervisar el cumplimiento del pliego de especificaciones técnicas y la propuesta de servicio
* Supervisar el cumplimiento de la presente normativa, así como otras relacionadas con el manejo y funcionamiento de las Unidades o Departamento de Nutrición y Dieto terapias vigentes en el país.
* Verificar con anticipación la existencia en economato de los víveres requeridos para la elaboración del menú programado.
* Elaborar el pedido semanal de víveres frescos de acuerdo al menú semanal.
* Elaborar diariamente el pedido de alimentos al Economato en base al menú programado.
* Elaborar el pedido mensual de víveres secos de acuerdo a la existencia de saldos en economato
* Instruir al Cocinero Jefe sobre el número de raciones a preparar de acuerdo a los partes diarios.
* Supervisar el cumplimiento de los principios higiénicos en la preparación y distribución de los alimentos.
* Hacer cumplir los horarios establecidos para la distribución de alimentos tanto a pacientes como a personal.
* Supervisar la correcta interpretación de todas las planillas de distribución
* Visar los pedidos extras de las Nutricionistas Dietistas de la CSBP.
* Velar por el mantenimiento, limpieza y buen funcionamiento de las áreas de trabajo y del equipo.
* Cumplir otras funciones afines que le sean asignadas.

# **ENCARGADO DE ALMACEN**

* Formación:
  + Bachiller y curso básico de contabilidad (deseable)
  + Experiencia documentada en manejo de Kárdex y manejo de paquetes de computación básicos (Excel, Word).
* Experiencia Laboral específica
  + Tener experiencia mínima de 1 año como Ecónomo/Encargado o Responsable de Almacén en áreas relacionadas a Servicios de Nutrición hospitalaria o servicios gastronómicos.

**Funciones**

* Comprar con el encargado las compras de mayor control que son verduras, frutas y abarrotes.
* Recibir todas las provisiones de víveres comprobando su peso, calidad y estado sanitario de acuerdo a normas y especificaciones previamente establecidas.
* Entregar alimentos, material y utensilios debidamente pesados o contados a las áreas correspondientes, de acuerdo a los pedidos diarios.
* Mantener al día el inventario de existencias, mediante Kárdex físico y valorado.
* Verificar las fechas de vencimiento y aspectos de los productos no perecederos
* Mantener los almacenes ordenados y etiquetados
* Controlar la calidad y procedencia de los productos
* Registrar diariamente cada salida o ingreso de todos los productos en existencia
* Cumplir con las buenas prácticas de higiene y manufactura (BPH, BPM).
* Cumplir el pliego de especificaciones técnicas y la propuesta de servicio
* Cumplir con las normativas, así como otras relacionadas con el manejo y funcionamiento de las Unidades o Departamento de Nutrición y Dieto terapias vigentes en el país.
* Estar a disposición de cualquier tarea adicional que se le asigne.
* Mantener la limpieza general permanente del Economato y solicitar la aplicación oportuna de medidas para evitar roedores e insectos y otros vectores.

# **Personal técnico en Gastronomía, alimentación y cocina**

# **Cocinero Mayor/Jefe de Cocina:**

* Formación:
  + Título profesional o Técnico en Gastronomía otorgado por centros de educación superior reconocidos por el estado.
* Experiencia Laboral específica:
  + Experiencia documentada como COCINERO/CHEF/SUBCHEF de 3 años en Gastronomía Terapéutica Hospitalaria

**Funciones**

* Ser directo responsable del proceso de producción de la alimentación destinada a pacientes y personal.
* Controlar la calidad y uso adecuado so de los insumos destinados a la alimentación.
* Supervisar al personal bajo su mando.
* Preparar los alimentos de acuerdo con las instrucciones impartidas por la Nutricionista Administrativa.
* Recibir diariamente los alimentos del Economato comprobando su peso, calidad y estado sanitario de acuerdo con el pedido.
* Distribuir los alimentos recibidos del almacén recibidos del Economato a las áreas correspondientes para su limpieza y preparación.
* Realizar sus obligaciones con el máximo de higiene, eficiencia y coordinación con el resto del personal de cocina.
* Efectuar la distribución de los alimentos preparados a ser despachados en los distintos pisos y comedor de acuerdo con el pedido.
* Cumplir y hacer cumplir los horarios establecidos para la distribución de los alimentos a pacientes y personal.
* Informar a la Nutricionista Administrativa, sobre cualquier alteración o pérdida de los alimentos, así como sobre el mal funcionamiento, deterioro, extravío de equipo o utensilios.
* Supervisar la limpieza e higiene del equipo y del área de preparación y cocción de alimentos.
* Realizar inventario periódico de equipo y material de trabajo del área de cocina.

# **Cocineros:**

* Formación:
  + Ciclo secundario completo (egresado o bachiller)
  + Cursos de entrenamiento en el área de gastronomía
* Experiencia Laboral específica:
  + Experiencia documentada como COCINERO de 2 años en Gastronomía Terapéutica Hospitalaria

**Funciones**

* Verificar en coordinación con el Cocinero Jefe la entrega de alimentos de Economato comprobando peso, calidad y estado sanitario.
* Realizar los trabajos de preparación de alimentos en sus tiempos principales y decisivos, consistencia y volumen de acuerdo con la distribución de tareas que realice la Nutricionista Administrativa.
* Realizar las preparaciones de acuerdo con el menú establecido y las técnicas del Servicio
* Distribuir las raciones de pacientes y personal de acuerdo con planillas.
* Cumplir los horarios establecidos para la distribución de la alimentación de pacientes y personal.
* Ser responsable de cualquier alteración o perdida de alimentos.
* Supervisar la higiene del equipo y de su área de trabajo.
* Realizar cualquier otra actividad inherente a su cargo que le asigne la autoridad competente.

# **Ayudantes de cocina**

* Formación
  + Ciclo secundario completo (egresado o bachiller)
* Experiencia Laboral
  + Experiencia de 1 año como AYUDANTE/AUXILIAR DE COCINA en Gastronomía Terapéutica Hospitalaria

**Funciones**

* Recibir los alimentos de economato de acuerdo con pedido diario
* Realizar las tareas preliminares de limpieza, pelado y trozado para su preparación de acuerdo con instrucciones impartidas por el cocinero
* Realizar las preparaciones culinarias que se le asigna
* Cooperar con las actividades de preparación de alimentos de acuerdo con las necesidades de la sección
* Cumplir con horarios para la preparación y distribución de alimentos.
* Reemplazar en forma rotativa a los cocineros y cooperar en todas las tareas asignadas.
* Mantener la planta física del servicio de alimentación en perfecto orden y limpieza.
* Informar al nivel superior cualquier anormalidad, pérdida o destrucción de alimentos, equipo o utensilios.
* Efectuar las funciones bajo la supervisión del cocinero.
* Estar a disposición de cualquier tarea adicional que se le asigne.

# **PERSONAL DE SERVICIO**

# **Coperos**

Para atención de personal de la CSBP en Comedor

* Formación:
  + Ciclo Primario completo como mínimo.
* Experiencia Laboral:
  + Mínimo 1 año en cargos similares (Mucama/Copera/Office) en Servicios de Nutrición Hospitalaria o Empresas de Gastronomía

**Funciones**

* Recibir los alimentos despachados por Economato destinados a su sección de acuerdo con pedido, verificando cantidad y calidad.
* Recibir y verificar la cantidad y calidad del pan entregado diariamente al servicio.
* Preparar y distribuir a las mucamas de piso, el desayuno/te para pacientes de acuerdo con la planilla respectiva.
* Preparar, servir y distribuir el desayuno en comedor.
* Preparar, servir y distribuir el desayuno, colación de media mañana y colación nocturna al personal en el Comedor Central.
* Organizar y preparar el Comedor para el almuerzo/cena del personal.
* Preparar y disponer la vajilla y cubiertos para la atención del almuerzo/cena del personal en el Comedor.
* Mantener estricto aseo y presentación personal, utilizando el uniforme completo durante el tiempo que realiza sus funciones
* Mantener en perfecto orden y limpieza su área de trabajo.
* Cumplir estrictamente todas las indicaciones impartidas por la Nutricionista Administrativa de la empresa.
* Mantener comunicación y coordinación con la mucama del siguiente turno.
* Evitar el ingreso de personas ajenas a su sección.
* Cumplir con otras tareas afines que le sean asignadas

# **Mucamas**

Para atención de pacientes en pisos de internación

* Formación:
  + Ciclo Primario completo como mínimo.
* Experiencia Laboral:
  + Mínimo 2 años de trabajo en el cargo (Mucama/Copera/Office) en Servicios de Nutrición Hospitalaria

**Funciones**

* Elaborar los desayunos, sobrealimentos, té, colaciones nocturnas, según horario establecido.
* Contar con inventario actualizado del menaje y utensilios a su cargo.
* Informar a nivel superior cualquier anormalidad, pérdida o destrucción de alimentos, equipo o utensilios.
* Servir y distribuir bajo estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos la alimentación a pacientes internados en todos los tiempos de comida que correspondan a su turno de trabajo.
* Mantener en óptimas condiciones de limpieza e higiene, la vajilla, cubiertos, enseres y menaje del Office a su cargo garantizando la inocuidad de la alimentación ofertada al paciente hospitalizado.
* Elaborar y distribuir preparaciones especiales bajo instrucciones de la Nutricionista Responsable de alimentación terapéutica (sondas, papillas, colaciones nocturnas, etc.).
* Mantener estricto aseo y presentación personal, utilizando el uniforme completo durante el tiempo que realiza sus funciones
* Mantener en perfecto orden y limpieza su área de trabajo.
* Cumplir estrictamente todas las indicaciones impartidas por su inmediato superior.
* Mantener comunicación y coordinación con la mucama del siguiente turno.
* Evitar el ingreso al office a su cargo de personas ajenas al Servicio de Nutrición y Dietoterapia.
* Cumplir otras tareas inherentes a su cargo que sean asignadas.

# **Personal de limpieza**

* Formación:
  + Ciclo Primario completo como mínimo.
* Experiencia Laboral:
  + 1 año en cargos similares (auxiliar/ayudante/encargado de limpieza) en Servicios de Nutrición Hospitalaria o Empresas gastronómicas.

**Funciones**

* Realizar el lavado de menaje, equipo y utensilios de cocina durante y después de todas las preparaciones.
* Mantener limpios los pisos, mesones, repisas, heladeras y paredes.
* Realizar limpieza general del área los fines de semana.
* Almacenar todos los utensilios y menaje debidamente lavados y escurridos al terminar la jornada diaria.
* Depositar la basura en el sector correspondiente en los dos turnos.
* Encargado de desechar la basura generada en el área de cocina al contenedor.
* Realizar la reposición de las bolsas plásticas al finalizar su turno y cuando se necesite.
* Clasificar la basura de acuerdo con residuos sólidos y Vidrios.
* Desechar de manera independiente el aceite utilizado en recipientes diferenciados de los residuos normales.
* Cumplir con el cronograma de limpieza.
* Mantener limpio y en orden el espacio asignado a sus labores.
* Contar con inventario actualizado del todo el material de limpieza a su cargo.
* Informar a inmediato superior cualquier anormalidad, pérdida o destrucción de alimentos, equipo o utensilios.
* Estar a disposición de cualquier tarea adicional que se le asigne.

# **PLANIFICACION DEL SERVICIO**

La planificación alimentación destinada a pacientes hospitalizados, estará a cargo de las Nutricionistas Dietistas de la CSBP, como parte de la tercera etapa del proceso de atención/cuidado nutricional:

1. Evaluación del estado nutricional del paciente mediante valoración global subjetiva (detección del riesgo de desnutrición) y objetiva (determinación del estado de nutrición propiamente dicho);
2. Diagnóstico de problemas nutricionales según prioridad de abordaje
3. Intervención nutricional, que consta de dos fases
   1. Planificación es tarea exclusiva del profesional Nutricionista Dietista especialista en Nutrición Clínica de la CSBP.
   2. Implementación, donde el Nutricionista Dietista de la CSBP es quien define la misma individualizando los requerimientos nutricionales y características dietoterápicas de cada paciente hospitalizado, y el Proveedor se encarga de la producción de la alimentación requerida (adquisición, almacenamiento y conservación, elaboración y distribución) bajo supervisión de la CSBP a través de sus Nutricionistas Dietistas Clínicas y fiscales de servicio.

El Proveedor asumirá las responsabilidad y exclusividad de la producción y distribución de todos regímenes de alimentación terapéutica para pacientes hospitalizados en la Clínica en todos los tiempos de comida establecidos y según las condiciones exigidas por las Nutricionistas Dietistas**.**

# **COMPOSICION Y CARACTERISTICAS DE LOS REGIMENES TERAPEUTICOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS**

# **Regímenes de transición (dietas líquidas).**

# **Régimen/Dieta líquida**

1. **Código**: LIQ, LIQ Diab
2. **Finalidad**: calmar la sed, reponer soluciones hidrosalinas, reiniciar la vía oral, probar tolerancia en el post operatorio
3. **Valor energético y nutrimental:** insuficiente en energía, macro y micronutrientes. Aporte de líquidos, glucosa y electrolitos (sodio, cloro).
4. **Composición:** agua, infusiones livianas, azúcar o edulcorante no calórico de uso permitido.
5. **Volumen y fraccionamiento:** 5 a 8 tiempos de comida, volumen hasta 250 ml según prescripción dietoterápica.
6. **Preparaciones permitidas**: mates (excepto anís, coca y boldo), té de frutas. Según requerimiento específico del profesional Nutricionista Dietista de la CSBP podrá incluir refrescos o cocimientos de frutas o cereales y ocasionalmente gelatina.
7. **Dosificación**: Cantidades de alimentos por porción

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Cantidad por porción** |
| Te, mate | 1 taza de 200 a 250cc de agua  1 sobre de mate o te |
| Azúcar | 5 al 7% |
| Edulcorante no calórico | Según recomendación del fabricante |

# **Régimen/Dieta líquida incompleta**

**Código**: L/IC, L/IC Diab

**Finalidad**: Constituye una dieta de transición durante periodos limitados debido a que no llega a cubrir los requerimientos nutricionales de los pacientes, pese a que se otorgan preparaciones en todos los tiempos de comida. Tiene por finalidad calmar la sed, evita la acidosis, el desequilibrio ácido-base y electrolítico, corrige las perturbaciones funcionales del aparato digestivo.

**Valor energético y nutrimental**: insuficiente en energía, macro y micronutrientes

**Composición**: compuesto exclusivamente por alimentos líquidos de escasa viscosidad a temperatura ambiente. Incluye azúcares (mono y disacáridos) o edulcorante no calórico de uso permitido, dextrinas, almidón gelificado, pectinas, sales minerales, harinas de cereales.

**Volumen y fraccionamiento**: cinco tiempos de comida, volumen 250 ml en promedio

**Preparaciones permitidas**: Infusiones livianas, cocimientos de féculas, harinas y cereales, caldos de verduras, caldos de fruta, caldos de carnes, gelatina, galletas de agua.

**Dosificación**: Cantidades de alimentos por porción

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Cantidad por porción** |
| Te, mate | 1 taza de 200 a 250cc de agua  1 sobre de mate o te |
| Azúcar | 5 al 7% |
| Edulcorante no calórico | Según recomendación del fabricante |
| Galletas de agua (monodosis) | 6 unidades (aproximadamente 45 g) |
| Gelatina | 20 g para 100 cc de preparación |
| Maicena (en panitelas) | 3 g para 100 cc de preparación |
| Mazamorras de cereales y féculas | 100cc de preparación |
| Sopa colada (a base de carne magra de pollo y verduras base) | 200-300cc |
| Refrescos endulzados | 2000-2500cc |
| Jarra de agua hervida para la noche | 500-1000cc |

# **Régimen/Dieta líquida completa**

1. **Código**: L/C, L/C Diab Valor calórico suficiente que cubre requerimientos nutricionales.
2. **Finalidad:** Cubrir los requerimientos nutricionales en pacientes que no tienen tolerancia a alimentación sólida.
3. **Valor energético y nutrimental**: Suficiente en energía y nutrientes.
4. **Composición**: incluye alimentos de todos los grupos, pero en consistencia líquida con relación soluto:solvente de 30-40:60-70, pueden ser complementado con fórmulas nutricionales comerciales, proporcionadas por la CSBP.
5. **Volumen y fraccionamiento**: fraccionada en 5 a 8 tiempos de comida, volumen según prescripción dietoterápica, no mayor a 300 ml.
6. **Preparaciones permitidas**: Infusiones livianas; alimentos “base”: leche descremada, yogurt descremado, cocimientos de cereales licuados, caldos de verduras licuadas, caldos de carne licuados, jugos de fruta; alimentos “agregados”: azúcares (sacarosa), edulcorante no calórico de uso permitido, harinas, almidones, pectinas en cocimientos de frutas licuadas, clara de huevo cocida, yema de huevo cocida, crema de leche, aceite vegetal, suplementos nutricionales.
7. **Dosificación**: cantidades de alimentos por porción:

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Cantidad por porción** |
| Té, mate | 1 taza de 220cc de agua  1 sobre de mate o té |
| Azúcar | 5-7 % |
| Edulcorante no calórico | Según recomendación OMS, FDA |
| Galletas de agua (con o sin leche a requerimiento) | 35-40 g |
| Jugos de fruta | 200cc con 30% de fruta |
| Gelatina | 20%, pocillos de 100cc |
| Mazamorras de cereales y féculas | 100cc de preparación |
| Leche deslactosada y descremada | 200 a 250cc |
| Clara y/o de huevo cocida | 1 unidad por cada 100 ml |
| Maicena (en panitelas) | 3% |
| Caldos de carnes magras, frutas, verduras y/o cereales | 200-300cc |
| Fórmulas comerciales | Dotadas según prescripción dietoterápica de la CSBP |
| Refrescos endulzados | 2000-2500cc por día |
| Jarra de agua hervida para la noche | 500-1000cc |

# **Dieta líquida fría**

1. **Código**: L/Fría
2. **Finalidad**: calmar la sed, evita la acidosis, el desequilibrio ácido-base y electrolítico, produce analgesia por el contacto con el frío, y contribuye a disminuir la inflamación de la cavidad oral.
3. **Valor energético y nutrimental**: insuficiente en energía y nutrientes
4. **Composición**: principalmente hidratos de carbono incluidos en alimentos de consistencia líquida o modificada por enfriamiento. No sólidos.
5. **Volumen y fraccionamiento**: 5 a 6 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 250cc por tiempo de comida.
6. **Preparaciones permitidas**: agua fría, refrescos hervidos fríos, gelatina, infusiones frías, helados de agua
7. **Dosificación**: Cantidades de alimentos por porción

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Cantidad por porción** |
| Infusiones frías | 1 taza de 220-250cc de agua  1 sobre de mate o té |
| Azúcar | 5-7% |
| Edulcorante no calórico | Recomendación OMS, FDA |
| Gelatina | 20 %, pocillos de 100cc |
| Helados de agua (canela, sabores no cítricos) | 70-100cc |
| Refrescos fríos con azúcar | 2000-2500cc |
| Jarra de agua hervida para la noche | 500-1000cc |

# **Regímenes blandos**

# El régimen blando es aquel que reduce el tiempo y el trabajo digestivo del alimento consumido (Escudero). Por lo tanto, habrán regímenes blandos adecuados gástricos e intestinales cuya finalidad es de dar protección y reposo funcional al órgano u órganos afectados, como ejemplo tomamos al régimen blando gástrico en forma general favorece la formación de un quimo bien elaborado, fácil de evacuar y capaz de favorecer el trabajo intestinal, en cambio el régimen blando intestinal favorece la absorción con el mínimo trabajo motor y secretor.

# Hay tantos regímenes blandos como situaciones fisiopatológicas se presenten, pero todos se pueden prescribir cambiando los distintos tipos y variantes de regímenes normales o dietoterápicos. Según los síndromes fisiopatológicos presentes, la dieta tendrá valores y caracteres diferentes. Por eso al prescribir un régimen blando deben consignarse tanto los síndromes fisiopatológicos presentes así como los valores y caracteres del régimen.

# 

# **Dieta papilla**

1. **Código**: Pap Ad, Pap Ad Diab
2. **Finalidad**: Proporcionar alimentos que no precisen masticación, resulten fáciles de deglutir y digerir, pero se desaconseja su administración por sonda, por no ser estable a los cambios de temperatura, viscosidad variable, mayor riesgo de fermentación, mayor contenido de residuos El régimen podrá adecuarse según la patología de base del paciente, manteniendo la consistencia. Brinda reposo funcional al tracto gastrointestinal superior, adecuar la ingesta a pacientes con dificultades en la masticación y/o deglución, pacientes adultos mayores y/o neurológicos.
3. **Valor energético y nutrimental**: Insuficiente en energía y nutrientes, aporta en promedio 800 y 1000 Kcal. Puede complementarse con fórmula poliméricas por vía oral o enteral.
4. **Composición**: derivada de la blanda, de consistencia semisólida, mantiene una proporción soluto:solvente de 60-70%:30-40%.
5. **Volumen y fraccionamiento**: Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida. Volumen no mayor a 300 ml por preparación.
6. **Preparaciones permitidas**: incluye alimentos de todos los grupos, siempre y cuando mantengan la consistencia y se encuentren dentro de la dieta blanda.
7. **Dosificación**: Cantidades de alimentos por porción:

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Cantidad por porción** |
| Bebida caliente (leche, cocimientos de cereales, infusiones) | 200-250cc |
| Azúcar agregado a las preparaciones | 5-7% |
| Edulcorante no calórico | Recomendación OMS-FDA |
| Miel y mermeladas de frutas permitidas | 10 g |
| Crema de leche, mantequilla | 5 g |
| Aceite vegetal | 2 a 3% |
| Galletas de agua, dulces o de salvado | 6 unidades (45 g. aprox.) |
| Bizcochuelos, tostadas, pan de batalla (sarnita, integral) | 40 g |
| Jugos de frutas | 200-250cc |
| Carnes magras de res o pollo cocido | 30 – 40 g |
| Huevos cocidos | 50 a 60 g |
| Vegetales ricos en hemicelulosa | 50-100 g |
| Quesos blandos | 30-40 g |
| Tubérculos | 60 a 80 g |
| Frutas cocidas | 100 g |
| Cocimientos de cereales | al 5% |
| Cereales para sopas | Al 15-20% |
| Gelatina, mazamorras de féculas y cereales, compotas de fruta licuadas, puré de frutas, flanes y budines | 100cc (1 postrera) |
| Volumen de la preparación licuada | 300-500cc |
| Refrescos con o sin azúcar | 2000-2500cc |
| Jarra de agua hervida para la noche | 500-1000cc |

# **Dieta Blanda Amplia**

1. **Código**: B.
2. **Finalidad**: Adaptación de la alimentación a las condiciones del funcionamiento de órganos u aparatos, principalmente del sistema digestivo.
3. **Valor energético y nutrimental**: suficiente en energía y macronutrientes, 1.800 Kcal/día mínimo.
4. **Composición**: Proteínas 15-20%, Grasas 25-30%, Carbohidratos 50-60%.
5. **Volumen y fraccionamiento**: 5 tiempos de comida. Volumen variable según prescripción dietoterápica
6. **Preparaciones permitidas:** Infusiones ligeras, lácteos descremados, carnes magras de res, pollo pescado, huevos, Cereales y tubérculos decorticados derivados de cereales, frutas y verduras ricas en hemicelulosa, aceite vegetal como agregado, azúcares y gelatinas y edulcorantes de uso permitido, condimentos solo sal de mesa, hierbas y especias aromáticas, Preparaciones en cocción disolvente o concentrante en aire caliente o plancha sin cuerpos grasos como medio de cocción.
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción, serán detalladas de forma general para los regímenes blandos al final de esta sección.

# **Dieta blanda rica en fibra**

1. **Código:** Bc/fibra
2. **Finalidad:** Su finalidad es aumentar el tono muscular intestinal, mejorar el peristaltismo), aumentar el volumen intestinal, los residuos intestinales y provocar el reflejo gastroduodenocolónico ya sea aumentando las secreciones del tracto intestinal mediante el uso correcto de azucares, ácidos grasos, ácidos orgánicos y/o aumentando el residuo intestinal, mediante el aporte de fibra digerible e indigerible (fibra celulósica).
3. **Valor energético y nutrimental**: Suficiente, aporte mínimo 800 Kcal/día mínimo.
4. **Composición**: Proteínas 15-20%, Grasas 25-30%, Carbohidratos 50-60%.
5. Aporte de fibra de 10 g/1000 Kcal, 75% soluble (hemicelulósica, gomas, pectinas y senósidos, FOS, GOS) modificada por corte y/o cocción.
6. **Fraccionamiento y volumen**: 5 tiempos de comida.
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción, serán detalladas de forma general para los regímenes blandos al final de esta sección.

# **Dieta blanda baja en residuos**

1. **Código**: Bs/residuos
2. **Finalidad**: Brindar reposo funcional al intestino. Busca disminuir el peristaltismo intestinal, disminuir las secreciones digestivas, disminuir el reflejo gastroduedenocolonico.
3. **Valor energético y nutrimental**: Suficiente, aporte mínimo 800 Kcal/día mínimo.
4. **Composición**: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%. Incluye alimentos de régimen blando con bajo contenido de estímulos intestinales intensos y moderados Fibra hemicelulósica menos de 4-6 por cada 1000 Kcal, modificada por cocción y corte.
5. **Fraccionamiento y volumen:** 5 tiempos de comida. Volumen incrementado con el aporte de líquidos.
6. **Preparaciones permitidas:** derivadas de la dieta blanda amplia con corrección del aporte y tipo de fibra.
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción, serán detalladas de forma general para los regímenes blandos al final de esta sección.

# **Dieta blanda hipograsa**

1. **Código:** Bhipograsa
2. **Finalidad**: Brindar reposo funcional al intestino. Indicado en pacientes que requieren protección gástrica y duodenal. Brinda reposo funcional a la glándula hepática, pancreática y vías biliares. Nivela los niveles séricos de colesterol
3. **Valor energético y nutrimental**: Suficiente, mínimo 1.800 Kcal/día.
4. **Composición**: Proteínas 15%, Grasas 20-25%, Carbohidratos 60%.
5. **Volumen y fraccionamiento**: 5 tiempos de comida. Volumen según prescripción. En pacientes con hepatopatías crónicas se deberá incluir una colación nocturna que aporte 40 gramos de carbohidratos.
6. **Preparaciones permitidas:** derivadas de la dieta blanda amplia con corrección del aporte de lípidos y exenta de alimentos y preparaciones colecistoquinéticas.
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción, serán detalladas de forma general para los regímenes blandos al final de esta sección.

# **Dieta blanda para paciente inmunodeprimido**

1. **Código**: Binmunodep
2. **Finalidad**: indicada para pacientes con compromiso del sistema inmunológico.
3. **Valor** **energético y nutrimental**: Suficiente, aporte mínimo 800 Kcal/día mínimo.
4. **Composición:** Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%.
5. **Fraccionamiento y volumen:** 5 tiempos de comida. Volumen variable según prescripción dietoterápica.
6. **Preparaciones permitidas:** derivadas de la dieta blanda hipograsa, solo alimentos cocidos.
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción, serán detalladas de forma general para los regímenes blandos al final de esta sección.

# **Dieta blanda baja en histaminoliberadores**

1. **Código**: (Código Bs/histam)
2. **Finalidad**: indicada en la restricción de alimentos que estimulan la liberación de histamina.
3. **Valor energético y nutrimental**: Suficiente, aporte mínimo 800 Kcal/día mínimo.
4. **Composición**: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%. Elimina alimentos con potencial alérgeno (proteína del alimento causante): proteína de la leche de vaca, frutos secos (maníes, almendras, nueces, etc.), soya, pescados, crustáceos, huevo, etc., pueden ser sensibles a algunos aditivos, como colorantes y sulfitos.
5. **Fraccionamiento y volumen**: 5 tiempos de comida. Volumen variable según prescripción dietoterápica.
6. **Preparaciones permitidas:** derivadas de la dieta blanda hipograsa, con restricción de alimentos histaminoliberadores
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción, serán detalladas de forma general para los regímenes blandos al final de esta sección.

# **Dieta exenta de gluten**

1. **Código:** Código Bs/TACC
2. **Finalidad**: indicada en pacientes con celiaquía y/o intolerancia al gluten.
3. **Valor energético y nutrimental**: Suficiente, aporte mínimo 800 Kcal/día mínimo.
4. **Composición:** Valor calórico: 1.800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25-30%, Carbohidratos 50-55%. Régimen sin trigo, avena, cebada ni centeno.
5. **Fraccionamiento y volumen**: 5 tiempos de comida. Volumen variable según prescripción dietoterápica.
6. **Preparaciones permitidas:** derivadas de la dieta blanda amplia extenta de alimentos que contienen gluten.
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción, serán detalladas de forma general para los regímenes blandos al final de esta sección.

# **Dieta blanda hiposódica**

1. **Código:** Bhiposódica
2. **Finalidad:** Deberá seguir los lineamientos del patrón DASH (Dietary Approach to Stop Hypertension) en cuanto al fraccionamiento de líquidos, cumplir con la recomendación del ATP III y NCEP etapas 1 y 2, en caso de destinarse a pacientes con enfermedades cardiovasculares.
3. **Valor energético y nutrimental:** Suficiente, aporte mínimo 1800 Kcal/día mínimo.
4. **Composición:** Proteínas 15%, Grasas 25-30%, Carbohidratos 50-55%.
5. **Preparaciones permitidas:** derivadas de la dieta blanda amplia exenta de alimentos que contienen gluten.
6. **Fraccionamiento y volumen:** 5 tiempos de comida. Volumen podrá variar de acuerdo con indicación expresa de restricción hídrica.
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción, serán detalladas de forma general para los regímenes blandos al final de esta sección.

# **Dieta blanda para paciente renal**

1. **Código:** BrenalC, BrenalR
2. **Finalidad:** Destinada a pacientes con patologías renales, con adecuaciones según patología de base y concomitantes
3. **Valor energético y nutrimental**: suficiente, con un aporte mínimo de 1.800 Kcal/día.
4. **Composición:** Proteínas según indicación específica para cada paciente (tratamiento conservador “C” 0,8 g/Kg, tratamiento de reemplazo “R”1,2 a 1,4 g/Kg), Grasas 25-30%, Carbohidratos remanente; Sodio 2.000 mg, Potasio 2.000 mg, Fósforo 800 mg.
5. **Preparaciones permitidas:** derivadas de la dieta blanda hiposódica, siguiendo los lineamientos del patrón DASH (Dietary Approach to Stop Hypertension) en cuanto a la distribución de lípidos (recomendaciones ATP III y NCEP etapa 1 o 2)
6. **Fraccionamiento y volumen:** 5 tiempos de comida. Restricción hídrica de acuerdo con indicación médica.
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción, serán detalladas de forma general para los regímenes blandos al final de esta sección.

# **Dieta vegetariana**

1. **Código:** Veg, BVeg
2. **Finalidad:** Se ofertará una dieta ovo lácteo vegetariano, vegetariano estricto o vegana a pacientes que por convicción o prescripción no consuman determinados alimentos de origen animal.
3. **Valor energético y nutrimental:** suficiente, aporte mínimo 1.800 Kcal/día.
4. **Composición:** Proteínas 15%, Grasas 25-30%, Carbohidratos 50-60%. La fuente principal de proteínas serán las leguminosas, huevos y lácteos.
5. **Preparaciones permitidas:** Dependiendo la patología del paciente puede derivar de dieta blanda o dieta corriente donde se hace una exclusión de alimentos indicados por los pacientes como restringidos de su alimentación habitual.
6. **Fraccionamiento y volumen:** 5 tiempos de comida. Restricción hídrica de acuerdo con indicación médica.
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción, serán detalladas de forma general para los regímenes blandos al final de esta sección.

# **Tamaño de la porción de alimentos en regímenes blandos para adultos (peso neto)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Peso Neto en crudo** |
| **Desayunos** |  |
| Bebida caliente (leche, cocimientos de cereales, infusiones) | 240cc |
| Azúcar común o morena (sobres) | 10 – 15 g |
| Edulcorante no calórico de uso permitido stevia o sucralosa (en sobre) | Según recomendación del fabricante |
| Galletas de agua (paquete) (con o sin leche a requerimiento) | 6 unidades (45 g aprox.) |
| Galletas integrales (paquete) | 6-7 unidades (45 g aprox.) |
| Pan de batalla (sin bromato) | 50 - 60 g |
| Pan de batalla integral (chamillo) | 40 - 50 g |
| Pan molde integral en tostadas | 40 g |
| Cereales insuflados o integrales para el desayuno | 30 g |
| Cereales agregados a la leche (avena, maicena, arroz, quinua) | 10 g |
| Cocimiento de cereales (panitela, avena, arroz) | 10 g |
| **Meriendas y Postres** |  |
| Gelatina, mazamorras, ensalada de frutas, frutas al jugo, yogurt, fruta cocida (o natural según el caso), compotas de fruta, puré de frutas | 100 g (1 postrera) |
| **Sopas (Almuerzo)** |  |
| Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto) | 20-30 g |
| Verduras Base (peso neto) | 80-90 g |
| Cereal | 15-20 g |
| Aceite | 5cc |
| Sal | 1 g |
| **Segundos (Almuerzo y cena)** |  |
| Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 100 g |
| Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 80 g |
| Pollo sin piel en presas (peso bruto: pierna, muslo) | 240 g |
| Pechuga de pollo sin piel (peso neto) | 100-120 g |
| Pescado sin piel (filete, peso neto) | 120 g |
| Claras de huevo de gallina | 3 unidades |
| Huevo entero | 1 unidad |
| Leguminosas (“carne” de soya, lentejas, porotos) exclusivamente para pacientes con dieta vegetariana | 50-70 g |
| Verduras para ensalada (peso neto) | 150 g |
| Verduras para ensalada (peso neto: dieta rica en fibra según indicación expresa) | 200 g |
| Tubérculos (peso neto) | 120-150 g |
| Cereal | 50 g |
| Pastas | 70 g |
| Aceite como agregado | 5 cc |
| Sal | 1 g |
| Jugo de limón | c/s |
| Kétchup, salsa de tomate | 5-10 cc |
| Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel) | c/s |
| Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5-7% | 2000-2500 cc/día |
| Refrescos hervidos sin azúcar (por indicación expresa) | 2000-2500 cc/día |
| Refrescos hervidos y/o agua para pacientes en trabajo de parto, puérperas y pacientes postoperados de próstata | 3000 cc |
| Jarra de agua hervida para la noche | 500-1000 cc |
| Agua de mesa embotellada |  |

# **Regímenes controlados en energía**

# **Dieta para Diabetes**

1. **Código:** BDiab, Diab
2. **Finalidad:** Minimizar las fluctuaciones de los niveles de glucemia (hiperglucemia o hipoglucemia), controlando la ingesta de hidratos de complejos de acuerdo con el tipo de tratamiento farmacológico (hipoglucemiantes - insulina) y la hora en la cual se administre.
3. **Valor energético y nutrimental:** suficiente, individualizado (promedio 1.500-1.800 Kcal).
4. **Composición:** Proteínas 15%, Grasas 25-30%, Carbohidratos complejos 55-60%. Fibra 15-25 g por día, según consistencia y tolerancia del paciente.
5. **Preparaciones permitidas**: De consistencia habitual o blanda de acuerdo con las condiciones fisiológicas o fisiopatológicas del paciente. Puede también derivar en dietas hiposódicas, hipograsas o renales. Se prohíbe el agregado de azúcar y debe cumplir la recomendación NCEP y ATP III para el fraccionamiento de lípidos provenientes de la dieta.
6. **Fraccionamiento y volumen**: 6 tiempos de comida: desayuno, merienda, almuerzo, té, cena (segundo, taza de té o mate) y colación nocturna (fruta). Aporte de líquidos: Refrescos sin azúcar o agua 2.000-2.500cc, puede variar según indicación expresa.
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción, serán detalladas de forma general para los regímenes controlados en energía en esta sección.

# **Dieta hipocalórica**

1. **Código:** Hipocal, Bhipocal
2. **Finalidad**: Destinada a pacientes en tratamiento por malnutrición por exceso, resistencia a la insulina, síndrome metabólico y otros en los que se requiera genera un balance negativo de energía.
3. **Valor energético y nutrimental**: Variable, según prescripción individual, como base se tomarán las 1.500 Kcal de la dieta para diabético.
4. **Composición:** Molécula calórica: Proteínas 20%, Grasas 25%, Carbohidratos 55%. De consistencia habitual o blanda.
5. **Preparaciones permitidas:** selección de alimentos de dieta blanda.
6. **Fraccionamiento y volumen**: 6 tiempos de comida: desayuno, merienda, almuerzo, té, cena (segundo, taza de té o mate) y colación nocturna (fruta). Refrescos sin azúcar o agua 2.000-2.500cc, puede variar según indicación expresa.
7. **Dosificación:** Tamaño de la porción de alimentos para adultos (peso neto).

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Peso Neto en crudo** |
| **Desayuno** |  |
| Bebida caliente (leche descremada, cocimientos de avena, infusiones livianas | 240cc |
| Edulcorante de uso permitido stevia o sucralosa (en sobre) | 1-2 sobres |
| Galletas integrales (paquete) | 6-7 unidades (45 g aprox) |
| Pan de batalla (marraqueta sin manteca) | 50 - 60 g |
| Pan de batalla integral (chamillo) | 40 - 50 g |
| Pan molde integral en tostadas | 40 g |
| Cereales integrales para el desayuno | 30 g |
| **Meriendas y Postres** |  |
| Frutas cocidas sin azúcar, fruta natural, ensalada de frutas, yogur light, yogur natural descremado | 100 g (1 postrera) |
| Gelatina light, frutas al jugo sin azúcar, cocimientos de féculas o cereales (tipo mazamorras sin azúcar, en paciente con gastroenteritis) | 100 g (1 postrera) |
| **Sopas (Almuerzo)** |  |
| Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto) | 20-30 g |
| Verduras Base (peso neto) | 80-90 g |
| Cereal | 15-20 g |
| Aceite | 5cc |
| Sal | 1 g |
| **Segundos (Almuerzo y cena)** |  |
| Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 100 g |
| Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 80 g |
| Pollo sin piel en presas (peso bruto: pierna, muslo) | 240 g |
| Pechuga de pollo sin piel (peso neto) | 100-120 g |
| Pescado sin piel (filete, peso neto) | 120 g |
| Claras de huevo de gallina | 3 unidades |
| Huevo entero | 1 unidad |
| Verduras para ensalada (peso neto) | 150 g |
| Verduras para ensalada (peso neto: dieta rica en fibra, dieta para diabetes e hipocalóricas) | 200 g |
| Tubérculo (peso neto) | 120-150 g |
| Cereales | 30 g |
| Aceite como agregado | 5cc |
| Sal | 1 g |
| Jugo de limón | c/s |
| Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel) | c/s |
| Refrescos hervidos sin azúcar | 2.000-2.500cc/día |
| Refrescos hervidos sin azúcar y/o agua para pacientes en trabajo de parto, puérperas y pacientes postoperados (RTUP) | 3.000cc |
| Jarra de agua hervida para la noche | 500-1.000cc |
| Agua de mesa embotellada | 2.000cc |

* + - 1. **Dietas Pediátricas (menor de 5 años)**

Dieta derivada de la dieta blanda, porciones indicadas para niños menores de 5 años.

# **Papilla pediátrica de inicio (6 a 8 meses)**

1. **Códigos:** PPed 6-8m, PPed 6-8m +Cte/B
2. **Finalidad:** Alimentación destinada a niños de 6 a 8 meses como parte del esquema de alimentación complementaria
3. **Valor energético y nutrimental:** deberá cubrir el 30 a 40% del requerimiento energético del niño.
4. **Composición:** Blanda papilla, sin el agregado de sacarosa ni cloruro de sodio a las preparaciones. Incluye alimentación (corriente o blanda según indicación) para la madre o cuidador del niño durante su internación.
5. **Preparaciones permitidas**: Merienda (papilla de fruta), almuerzo y cena Papilla de inicio (verduras verdes oscuro, amarillas y anaranjadas más cereales, tubérculos, aceite vegetal, exenta de sal agregada). No incluye desayuno ni té porque en esos horarios el niño debe recibir lactancia materna. No se permite el uso de mates, té, agua, jugos, refrescos o leche de vaca en la dieta del menor de un año.
6. **Fraccionamiento y volumen**: en 3 tiempos de comida, volumen que no excedan los 150 ml por preparación. Se deberá servir en vajilla pediátrica.
7. **Dosificación:** Cantidades de alimentos por porción, de acuerdo a lo siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Cantidad 6 a 8 meses** |
| Puré de frutas | 60 g |
| Papilla de almuerzo y cena | 100cc |
| Papilla de cereal natural con fruta o cereal infantil instantáneo de uso permitido (media tarde) | 100 g |
| Aceite añadido a las preparaciones | 2,5cc |

# **Papilla pediátrica de 9 a 12 meses**

1. **Códigos:** PPed 9-12, PPed 9-12 +Cte/B
2. **Finalidad:** Alimentación destinada a niños de 9 a 12 **meses como parte del esquema de alimentación complementaria**
3. **Valor energético y nutrimental:** deberá cubrir el 30 a 40% del requerimiento energético del niño.
4. **Composición:** Blanda papilla triturada o molida, sin el agregado de sacarosa ni cloruro de sodio a las preparaciones. Incluye alimentación (corriente o blanda según indicación) para la madre o cuidador del niño durante su internación.
5. **Preparaciones permitidas:** Merienda (papilla de fruta), almuerzo y cena Almuerzo papilla elaborada a partir de la sopa de la dieta blanda, con el añadido de carnes magras 20 g, aceite, sin añadir cloruro de sodio, verduras verdes oscuro, amarillas y anaranjadas más cereales, tubérculos, aceite vegetal,Merienda de la tarde (papilla de cereal con fruta o cereal). No incluye desayuno ni té porque en esos horarios el niño debe recibir lactancia materna. No se permite el uso de mates, té, agua, jugos, refrescos o leche de vaca en la dieta del menor de un año.
6. **Fraccionamiento y volumen:** en 4 tiempos de comida, volumen que no exceda los 200 ml por preparación.
7. **Dosificación:** Cantidades de alimentos por porción de acuerdo a lo siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Cantidad 9 a 12 meses** |
| Puré de frutas | 100 g |
| Papilla de almuerzo y cena | 200cc |
| Papilla de cereal natural con fruta o cereal infantil instantáneo de uso permitido (media tarde) | 150 g |
| Aceite añadido a las preparaciones | 5cc |

# **Blanda pediátrica de 1 a 3 años**

1. **Código:** BPed 1-2+Cte/B; BPed 2-3
2. **Finalidad:** Alimentación adecuada a la edad para niños de 1 a 3 años. Si el paciente necesita modificaciones terapéuticas de la dieta, como restricciones de algunos alimentos, se indicará en la prescripción.
3. **Valor energético y nutrimental**: Suficiente, cubre requerimientos nutricionales, aproximadamente 1.200 Kcal/día, molécula calórica: Proteínas 8-11%, Grasas 30%, Carbohidratos Remanente.
4. **Composición**: Proviene de la dieta blanda amplia o sus derivaciones según la patología de base, modificada por corte. Se deberá servir en vajilla pediátrica.
5. **Preparaciones permitidas:** Derivada de la dieta blanda amplia, debe incluir 3 porciones diarias de lácteos.
6. **Fraccionamiento y volumen:** en 6 tiempos de comida: desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, té, cena, merienda nocturna. El tamaño de la porción corresponderá en las comidas principales a una tercera parte de la porción de un adulto.
7. **Dosificación**: cantidades de alimentos por porción de acuerdo a lo siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Peso Neto en crudo** |
| **Desayuno** |  |
| Bebida caliente (leche entera, leche deslactosada por indicación expresa) | 200cc |
| Azúcar (en sobre), cocoa | 10 g |
| Galletas de agua (paquete individual) | 3 unidades (30 g aprox.) |
| Galletas dulces sin relleno (paquete) | 30 g |
| Pan de batalla (marraqueta o sarnita) | 30 g |
| Pan molde en tostadas | 25 g |
| Jalea o mermelada (en empaque individual) | 12 g |
| Mantequilla (en empaque individual) | 10 g |
| **Meriendas y Postres** |  |
| Gelatina, compotas de fruta, ensalada de frutas, mazamorras, fruta natural, puré de frutas, flanes y budines | 100cc |
| Jugos de frutas | 100cc |
| **Sopas (Almuerzo)** |  |
| Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto) | 15 g |
| Verduras Base (peso neto) | 40 g |
| Tubérculos (peso neto) | 25 g |
| Cereal | 10 g |
| Aceite | 2.5cc |
| Sal | 0.5 g |
| **Segundos (Almuerzo y cena)** |  |
| Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 40 g |
| Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 30 g |
| Pollo sin piel en presas (con hueso) | 120 g |
| Pescado sin piel (filete, peso neto) | 50 g |
| Huevo entero | 1 unidad |
| Verduras cocidas en ensalada (peso neto) | 75 g |
| Tubérculo (peso neto) | 60 g |
| Cereal (peso neto) | 30 g |
| Aceite como agregado | 2.5cc |
| Sal | 0.5g |
| Jugo de limón | c/s |
| Kétchup | 5cc |
| Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel) | c/s |
| Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5% | 1.000cc/día |
| Jarra de agua hervida para la noche | 500cc |

# **Blanda pediátrica de 3 a 5 años**

1. **Código:** BPed 3-5
2. **Finalidad:** proporcionar una dieta adecuada para niños de 3 a 5 años de edad.
3. **Valor energético y nutrimental:** Suficiente, cubre requerimientos nutricionales, aproximadamente 1.400 Kcal/día, molécula calórica: Proteínas 8-11%, Grasas 30%, Carbohidratos Remanente.
4. **Composición:** Proviene de la dieta blanda amplia o sus derivaciones según la patología de base, modificada por corte. Se deberá servir en vajilla pediátrica.
5. **Preparaciones permitidas**: Derivada de la dieta blanda amplia, debe incluir 3 porciones diarias de lácteos. Se deberá servir en vajilla especial (pediátrica).
6. **Fraccionamiento y volumen:** en 6 tiempos de comida: desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, té, cena, merienda nocturna. El tamaño de la porción corresponderá en las comidas principales a la mitad de la porción de un adulto**.**
7. **Dosificación:** cantidades de alimentos por porción de acuerdo a lo siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Peso Neto en crudo** |
| **Desayuno** |  |
| Bebida caliente (leche entera, leche deslactosada) | 220cc |
| Azúcar (en sobre) o saborizante (cocoa) | 10 g |
| Galletas de agua (con o sin leche a requerimiento) | 3 unidades (30 g) |
| Galletas dulces sin relleno (paquete) | 30 g |
| Pan de batalla (marraqueta o sarnita) | 50 g |
| Pan molde en tostadas | 40 g |
| Jalea o mermelada (porción individual) | 12 g |
| Mantequilla (porción individual) | 10 g |
| **Meriendas y Postres** |  |
| Gelatina, mazamorras, compotas de fruta, ensalada de frutas, fruta natural, puré de frutas, flanes y budines | 100 g |
| Jugos de frutas | 150cc |
| **Sopas (Almuerzo)** |  |
| Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto) | 20 g |
| Verduras Base (peso neto) | 40 g |
| Tubérculos (peso neto) | 30 g |
| Cereal | 10-15 g |
| Aceite | 3cc |
| Sal | 0.5 g |
| **Segundos (Almuerzo y cena)** |  |
| Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 60 g |
| Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 40 g |
| Pollo sin piel en presas (sin alas, peso bruto) | 150 g |
| Pescado sin piel (filete, peso neto) | 80 g |
| Huevo entero | 1 unidad |
| Verduras cocidas en ensalada (peso neto) | 100 g |
| Tubérculo (peso neto) | 100 g |
| Cereal (peso neto) | 35 g |
| Aceite como agregado | 3.5cc |
| Sal | 0.5 g |
| Jugo de limón | c/s |
| Kétchup | 5cc |
| Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel) | c/s |
| Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5% | 1500cc/día |
| Jarra de agua hervida para la noche | 500cc |

# **Dieta Corriente para pacientes**

1. **Código:** Cte
2. **Finalidad**: Alimentación habitual dirigida a todos los pacientes que no presenten alteraciones fisiopatológicas que afecten al tracto gastrointestinal ni trastornos metabólicos. Destinada a pacientes a partir de los 10 años.
3. **Valor energético y nutrimental**: Suficiente, promedio: 2.200 Kcal/día.
4. **Composición**: Proteínas 15-20%, Grasas 25-30%, Carbohidratos 50-60%, Fibra dietética 15-25 g. Incluye alimentos de todos los rubros, incluidos condimentos y especias permitidos.
5. **Fraccionamiento y volumen:** 5 tiempos de comida. Volumen variable, con aporte de líquidos de 2500 cc.
6. **Dosificación:** Cantidades de alimentos por porción de acuerdo a lo siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Peso Neto** |
| **Desayunos** |  |
| Bebida caliente (leche entera, deslactosada, o semidescremada, cocimientos de cereales, infusiones) | 240cc |
| Azúcar (en sobre) | 10 - 12 g |
| Pan de batalla (marraqueta, sarnita, cauquitas, cuernitos, colisas, chamillo, etc) | 60 g |
| Pan molde en tostadas | 40 g |
| Galletas dulces o saladas | 45-50 g |
| Productos de pastelería | 100-120 g |
| Mantequilla (en paquete individual) | 10 g |
| Queso fresco, mozzarella, bonle, cheddar, requesón, | 30 g |
| Quesos de untar: (queso crema) | 15 g |
| Jalea o mermelada, dulce de leche, leche condensada (en empaque individual) | 12 g |
| **Meriendas y Postres** |  |
| Gelatina, mazamorras, compotas de fruta, ensalada de frutas, mousse, flanes y budines | 100cc |
| Fruta natural (unidad en peso bruto) | 150 g |
| Jugos de frutas | 200 – 250cc |
| Helado | 100 -120cc |
| **Sopas** |  |
| Carne de res o Pollo (peso neto) sopas | 30 g |
| Verduras Base (peso neto) sopas | 80-90 g |
| Tubérculos (peso neto) sopas | 30-40 g |
| Cereal sopas | 15-20 g |
| Aceite sopas | 5cc |
| Sal | 1 g |
| **Segundos (Almuerzo y cena)** |  |
| Carne de res magra (bife corte especial) | 100 g |
| Carne de res magra (molida especial) | 80 g |
| Carne de cerdo | 150-175 g |
| Carnes combinadas | 200 g |
| Chuleta de cerdo | 120-150 g |
| Pollo sin piel en presas (sin alas) | 100-120 g |
| Pescado sin piel (filete) | 100-120 g |
| Cordero | 120-150 g |
| Vísceras | 100 g |
| Huevo | 1 unidad grande (60-70 g) |
| Verduras para ensaladas | 150 g |
| Tubérculo | 150 g |
| Cereal | 50 g |
| Pastas | 70 g |
| Leguminosas | 50 g |
| Aceite como agregado | 10-20cc |
| Sal | 1 g |
| Salsas caseras elaboradas en el servicio | 10cc |
| Salsas comerciales (inglesa, soya, teriyaki, barbacoa, etc.) | 5-10cc |
| Kétchup (empaque individual) | 10cc |
| Mayonesa (empaque individual) | 10cc |
| Mostaza (empaque individual) | 10cc |
| Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel, albahaca, hierba buena, huacataya, quirquiña, etc.) | c/s |
| Ají amarillo, ají colorado con o sin picante | c/s |
| Llajua | 10cc |
| Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5-7% | 2.500cc |
| Jarra de agua hervida para la noche | 500cc |

# **Fórmulas de Nutrición Enteral**

1. **Código: NE**
2. **Finalidad:** La realizará la prescripción de las fórmulas de nutrición enteral, de acuerdo a las características y requerimientos de cada paciente; para el efecto, se cuenta con la dotación de fórmulas nutricionales comerciales según patología y requerimiento nutricional estará a cargo de las Nutricionistas Dietistas de la CSBP.
3. **Valor energético y nutrimental**: Suficiente, cubre requerimientos nutricionales.
4. **Composición**: Fórmulas nutracéuticas en polvo poliméricas, oligoméricas y/o monoméricas porporcionadas por la CSBP, en preparaciones semi artesanales se emplearán alimentos base y agregados que no modifique la viscosidad.
5. **Preparaciones permitidas:** Se elaborarán fórmulas comerciales (polvos reconstituidos), y en algunos casos fórmulas semi-artesanales (agregado de alimentos permitidos a la fórmula comercial: maicena gelificada, aceite vegetal, leche deslactosada, azúcar). El proveedor deberá proveer agua de mesa embotellada (ideal botellón de 20 litros) o contar con un filtro de agua garantizado para obtener un líquido base inocuo y libre de sedimentos.
6. **Fraccionamiento y volumen**: Definido individualmente por las Nutricionistas Dietistas de la CSBP, el Proveedor tendrá a su cargo la preparación y distribución de las fórmulas enterales

# **Fórmulas Especiales**

1. **Código:** FE
2. **Finalidad:** Fórmulas pediátricas para soporte nutricional oral o enteral.
3. **Valor energético y nutrimental**: Suficiente, cubre requerimientos nutricionales.
4. **Composición:** Fórmulas líquidas artesanales de los regímenes especiales F-75, F-100 y F-135.
5. **Alimentos permitidos**: Leche fluida o en polvo, entera, descremada y/o deslactosada, otras fuentes proteínas como fórmulas poliméricas pediátrica, pechuga de pollo, fuente de lípidos basada en aceite vegetal, fuente de carbohidratos como azúcar, harinas de cereales y féculas. En caso de fórmulas enterales para menores de un año elaboradas con sucedáneos de la leche materna, éstas serán compradas por el paciente y entregadas a las nutricionistas de la CSBP para su provisión al Proveedor.
6. **Fraccionamiento y volumen**: según esquema dietoterápico elaborado por las Nutricionistas Dietistas de la CSBP.

# **Bandeja de muestra de alimentos para estudios de deglución.**

Se incluirá a la bandeja de muestra de alimentos de consistencia modificada para estudios diagnósticos de disfagia por fibroscopía de la deglución (FEES).

Compuesta por alimentos y preparaciones que correspondan a las texturas: líquidos claros, néctar, miel, pudding, y sólidos modificados por subdivisión o disgregación.

# **Líquidos para dispensación de tratamientos e ingresos nocturnos**

En los offices de pisos de internación (2 y 3), se instalará un botellón de 20 litros de agua de mesa con su dispensador destinados exclusivamente a la administración de tratamiento farmacológico a pacientes en horarios nocturnos, y/o para pacientes que son hospitalizados en la noche. Adicionalmente se dotarán vasos desechables de 50 cc.

La reposición será solicitada por las Licenciadas de Enfermería de la CSBP, para el registro y control se anotará la fecha de inicio y finalización del contenido del botellón, y deberá ser autorizada por las Nutricionistas Dietistas de la CSBP.

# **DISEÑO Y COMPOSICION DEL MENU INSTITUCIONAL**

La administración del Proveedor será responsable de la elaboración y presentación del Menú para pacientes y personal, según lo siguiente:

* Ciclo del menú: Tendrá una periodicidad semanal de lunes a domingo.
* Tipos de dietas: Menú para pacientes deberá incluir todos los tiempos de comida para pacientes con las dietas: Corriente, Blanda amplia, Blanda hipograsa, Blanda para diabético. El Menú para personal deberá incluir la dieta corriente, la colación nocturna para personal de turno de 24 horas y los refrigerios para quirófano.
* Adaptaciones terapéuticas: Las dietas líquidas de transición, las dietas de consistencia modificada (papillas), las dietas blandas y controladas en energía serán derivadas de la dieta blanda amplia para pacientes.
* Validación técnica: la presentación del menú semanal se hará con anticipación de 10 días para su revisión y aprobación por las Nutricionistas Dietistas de la CSBP.
* Seguimiento y evaluación: se valorarán los siguientes criterios

| **Indicador** | **Meta** | **Frecuencia** |
| --- | --- | --- |
| Cumplimiento de menú | ≥90% | Mensual |
| Satisfacción del paciente | ≥85% | Trimestral |
| Entrega a tiempo | ≥95% | Mensual |

Las preparaciones incluidas en el menú serán evaluadas según aceptabilidad de los pacientes, pudiendo las Nutricionistas Dietistas de la CSBP descontinuar aquellas que sean rechazadas o no consumidas por la mayoría de los pacientes.

# **CRITERIOS DE CALIDAD Y EVALUACION DEL MENU INSTITUCIONAL DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

La evaluación del proceso y de impacto de la alimentación institucional se realizará desde la elaboración del menú, la producción el producto final y la satisfacción de los comensales (pacientes y personal), se tomarán en cuenta los siguientes aspectos:

| **Categoría** | **Criterio de Evaluación** | **Indicador / Pregunta Clave** | **Peso (%)** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. Adecuación Nutricional** | Cumplimiento de requerimientos energéticos y de macronutrientes según población y patología | El menú asegura la distribución recomendada de energía y macronutrientes para cada tipo de dieta elaborada. | 15 |
| Aporte adecuado de micronutrientes y fibra | Cumple con el aporte adecuado de fuentes variadas de vitaminas, minerales y fibra. | 5 |
| **2. Pertinencia Cultural y Sensorial** | Adaptación cultural | Incorpora preparaciones locales y respeta hábitos compatibles con dietas terapéuticas. | 5 |
| Aceptabilidad sensorial | Los alimentos cumplen con estándares y características organolépticas esperadas como sabor, aroma, textura y temperatura. | 5 |
| **3. Seguridad e Inocuidad** | Cumplimiento de BPM y normas de higiene | Procesos de almacenamiento, preparación y distribución cumplen con normas vigentes. | 15 |
| Control de temperaturas | Monitoreo y registro de temperaturas en almacenamiento, producción, transporte y distribución de la alimentación. | 10 |
| **4. Evaluación Operativa** | Variedad y planificación | Ciclo de menú definido y revisado periódicamente para evitar monotonía. | 5 |
| Gestión de insumos | Adecuada rotación de inventario y disponibilidad de insumos. | 5 |
| **5. Monitoreo y Retroalimentación** | Encuestas de satisfacción | Aplicación y análisis de encuestas a pacientes y personal. | 5 |
| Análisis de sobras y devoluciones | Registro y uso de datos para ajustes de menú. | 5 |
| **6. Documentación y Normativa** | Protocolos escritos | Disponibilidad de manual de dietas y producción de la alimentación, recetas estandarizadas, registros de pedidos semanales, pedido diario con dosificación, análisis químicos, lista de proveedores, kárdex de alimentos entre otros diaria es y guías para planificación y servicio. | 10 |
| Capacitación continua | Evidencia de cumplimiento de cronograma de formación en nutrición, higiene y seguridad alimentaria del personal. | 10 |

Para la aplicación de esta evaluación, se seguirán estos pasos

1. Evaluar cada categoría según la escala:
   * 0 = no cumple
   * 1= cumple parcialmente
   * 2= cumple totalmente
2. Multiplicar por el peso (%) para calcular la puntuación ponderada.
3. Sumar todas las puntuaciones ponderadas:
4. Interpretar el resultado:
   * **≥ 90%:** Menú altamente conforme.
   * **70–89%:** Conforme con áreas de mejora.
   * **< 70%:** Revisión prioritaria requerida.

Para el seguimiento de los parámetros descritos será necesario que el Administrador del Proveedor cumpla con lo siguiente:

* Presentación diaria de pedidos diarios con la dosificación de insumos alimenticios en los pedidos diarios a Economato deberá respetar el tamaño de porción establecido por la CSBP para los diferentes tipos de regímenes solicitados.
* Semanalmente deberá presentar el análisis químico de un día elegido al azar por las Nutricionistas Dietistas de la CSBP de los menús ejecutados para dieta blanda amplia, blanda hipograsa, diabético, y corriente. Una vez al mes, se incluirán análisis químicos de las dietas pediátricas y por solicitud expresa de las nutricionistas de la CSBP se podrá incluir el análisis químico de otras dietas derivadas de la blanda.

# **TAMAÑO DE LA PORCIÓN Y VARIEDAD DEL MENU SEMANAL SEGÚN TIPO DE DIETA**

En la planificación del menú institucional y los instrumentos derivados de éste, como pedidos semanales y diarios, deberán respetar el tamaño de la porción por tipo de alimento y tiempo de comida, que se describen en el acápite sobre los tipos de regímenes incluidos. La dosificación deberá realizarse según el tamaño de la porción individual y total requerida tanto en peso bruto como en peso neto, considerando que el análisis químico del menú diario de cada tipo de dieta deberá cumplir con lo exigido.

En cuando a la variedad del menú, se deberá respetar la frecuencia mínima de rotación de alimentos en los diferentes tiempos de comida según tipo de dieta:

**DIETA CORRIENTE PARA PACIENTES**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIEMPO DE COMIDA** | **COMPOSICION** | **VARIEDAD** | **FRECUENCIA**  **MINIMA SEMANAL** |
| DESAYUNO | Bebida caliente | Leche | 2 |
| Cocimientos de cereales | 2 |
| Té, café, cocoa | 3 |
| Acompañantes | Variedad de panes | 2 |
| Mantequilla, mermelada | 2 |
| Leche condensada, dulce de leche, queso | 2 |
| Sándwiches | 3 |
| Productos de panadería/pastelería | 2 |
| MERIENDA | Preparación en base a frutas | Frutas al jugo | 1-2 |
| Compotas de fruta | 1-2 |
| Frutas en almíbar | 1-2 |
| Frutas al horno | 1-2 |
| Fruta natural | Frutas de temporada | 3 |
| Preparación a base de lácteos | Yogurt diferentes tipos | 0-1 |
| Flan, budín | 0-1 |
| Mousse, cremas | 0-1 |
| ALMUERZO | Entradas | A base de verduras, con platos especiales | 0-1 |
| Sopas | En base a cereales, leguminosas | 3 |
| En base a verduras | 2 |
| Sopas crema artesanales | 2 |
| Segundos | Carne de res | 2-3 |
| Carne de pollo | 2-3 |
| Pescados | 0-1 |
| Carne de cerdo | 0-1 |
| Otras carnes (cordero, charques) | 0-1 |
| Vísceras | 0-1 |
| Leguminosas | 0-1 |
| Embutidos | 0-1 |
| Tubérculos | 3 |
| Cereales | 3 |
| Ensaladas crudas/cocidas | 3 |
| Platos especiales comida internacional | 0-1 |
| Platos especiales comida nacional | 0-1 |
| **Postres** |  |  |
| Preparación a base de frutas | Frutas al jugo | 0-1 |
| Compotas de fruta | 0-1 |
| Frutas en almíbar | 0-1 |
| Frutas al horno | 0-1 |
| Fruta natural | Frutas de temporada | 3 |
| En base a lácteos | Flan, budín | 0-1 |
| Mousse, cremas | 0-1 |
| Helados | De agua | 0-1 |
| De crema | 0-1 |
| Otros | Productos de pastelería (pay, torta en vaso, etc.) | 0-1 |
| Gelatinas | 0-1 |
| TE | Bebida caliente | Cocimientos de cereales | 3 |
| Te, café mate | 4 |
| Acompañantes | Variedad de panes | 3-4 |
| Mantequilla, mermelada | 2-3 |
| Leche condensada, dulce de leche, queso | 2-3 |
| Variedad de galletas dulces, saladas o rellenas | 2-3 |
| Productos panadería (empanada, queque, etc.) | 0-1 |
| CENA | Sopas | En base a cereales con porción de carne | 0-1 |
| Segundos | Carne de res | 2-3 |
| Carne de pollo | 2-3 |
| Pescados | 0-1 |
| Huevos | 0-1 |
| Quesos | 0-1 |
| Embutidos (Salchichas) | 0-1 |
| Tubérculos | 3-4 |
| Cereales | 3-4 |
| Ensaladas crudas/cocidas | 3-4 |
| **Postres** |  |  |
| Preparación a base de frutas | Frutas al jugo | 1-2 |
| Compotas de fruta | 0-1 |
| Frutas en almíbar | 0-1 |
| Frutas al horno | 0-1 |
| Fruta natural | Frutas de temporada | 2-3 |
| Otros | Gelatinas | 0-1 |
| Mazamorras | 0-1 |
| OTROS | Refrescos | Cocimientos de frutas | 1-2 |
| Cocimientos de cereales | 1-2 |
| Cocimiento de frutas desecadas | 1-2 |
| Jugos de fruta natural | 1-2 |
| Llajua | En almuerzo y cena a requerimiento del paciente | 7 |

**DIETA BLANDA AMPLIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIEMPO DE COMIDA** | **COMPOSICION** | **VARIEDAD** | **FRECUENCIA**  **MINIMA SEMANAL** |
| DESAYUNO | Bebida caliente | Leche | 2-3 |
| Cocimientos de cereales | 2-3 |
| Te, mate, te de frutas, cocoa | 2-3 |
| Acompañantes | Variedad de panes y tostadas | 2-3 |
| Mantequilla, mermelada | 2-3 |
| Leche condensada, dulce de leche, queso | 2-3 |
| Galletas de agua o integrales | 2-3 |
| Galletas dulces | 2-3 |
| MERIENDA | Preparación en base a frutas | Frutas al jugo | 1-2 |
| Compotas de fruta | 1-2 |
| Frutas en almíbar | 1-2 |
| Frutas al horno | 1-2 |
| Fruta natural | Frutas de temporada permitidas | 1-2 |
| Preparación a base de lácteos descremados | Yogurt diferentes tipos | 0-1 |
| Flan, budín | 0-1 |
| Mousse, cremas | 0-1 |
|  | Sopas | En base a cereales | 2-3 |
| En base a verduras | 2-3 |
| Sopas crema artesanales | 2-3 |
| Segundos | Carne de res | 3-4 |
| Carne de pollo | 3-4 |
| Pescados | 0-1 |
| Huevos | 0-1 |
| Tubérculos | 3-4 |
| Cereales | 3-4 |
| Ensaladas cocidas | 3-4 |
| **Postres** |  |  |
| Preparación a base de frutas | Frutas al jugo | 2-3 |
| Compotas de fruta frescas o desecadas | 2-3 |
| Frutas en almíbar | 2-3 |
| Frutas al horno | 2-3 |
| Fruta natural | Frutas de temporada permitidas | 2-3 |
| Helados | De agua | 0-1 |
| Otros | Gelatinas | 0-1 |
| Mazamorras | 0-1 |
| TE | Bebida caliente | Leche | 1-2 |
| Cocimientos de cereales | 2-3 |
| Te, mate, te de frutas, cocoa | 2-3 |
| Acompañantes | Variedad de panes y tostadas | 2-3 |
| Mantequilla, mermelada, jalea, miel | 2-3 |
| Leche condensada, dulce de leche, queso | 2-3 |
| Galletas de agua o integrales | 2-3 |
| Galletas dulces, de maicena o arroz (sin gluten) | 2-3 |
| CENA | Sopas | En base a cereales con porción de carne | 0-1 |
| Segundos | Carne de res | 3-4 |
| Carne de pollo | 3-4 |
| Pescados | 0-1 |
| Huevos | 0-1 |
| Tubérculos | 3-4 |
| Cereales | 3-4 |
| Ensaladas cocidas | 3-4 |
| **Postres** |  |  |
| Preparación a base de frutas | Frutas al jugo | 2-3 |
| Compotas de fruta frescas o desecadas | 2-3 |
| Frutas en almíbar | 2-3 |
| Frutas al horno | 2-3 |
| Fruta natural | Frutas de temporada permitidas | 2-3 |
| Otros | Gelatinas | 0-1 |
| Mazamorras | 0-1 |
| OTROS | Refrescos | Cocimientos de frutas | 1-2 |
| Cocimientos de cereales | 1-2 |
| Cocimiento de frutas desecadas | 1-2 |
| Jugos de fruta natural | 0-1 |

**DIETA BLANDA HIPOGRASA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIEMPO DE COMIDA** | **COMPOSICION** | **VARIEDAD** | **FRECUENCIA**  **MINIMA SEMANAL** |
| DESAYUNO | Bebida caliente | Leche descremada | 0-1 |
| Cocimientos de cereales | 2-3 |
| Te, mate, te de frutas | 3-4 |
| Acompañantes | Tostadas de pan blanco | 2-3 |
| \*Mermelada, jalea, miel | 2-3 |
| Galletas de agua | 2-3 |
| Otras galletas (de maicena, de arroz) | 1-2 |
| MERIENDA | Preparación en base a frutas | Frutas al jugo | 2-3 |
| Compotas de fruta | 1-2 |
| Frutas al horno | 1-2 |
| Fruta natural | Frutas de temporada permitidas | 1-2 |
| Lácteos | Yogurt bebible descremado | 0-1 |
| ALMUERZO | Sopas | En base a cereales | 2-3 |
| En base a verduras | 2-3 |
| Sopas crema artesanales | 2-3 |
| Segundos | Carne de res | 3-4 |
| Carne de pollo | 3-4 |
| Pescados | 0-1 |
| Clara de huevo | 0-1 |
| Tubérculos | 3-4 |
| Cereales | 3-4 |
| Ensaladas cocidas | 3-4 |
| **Postres** |  |  |
| Preparación a base de frutas | Frutas al jugo | 2-3 |
| Compotas de fruta frescas o desecadas | 2-3 |
| Frutas al horno | 2-3 |
| Fruta natural | Frutas de temporada permitidas | 2-3 |
| Helados | De agua | 0-1 |
| Otros | Gelatinas | 0-1 |
| Mazamorras | 0-1 |
| TE | Bebida caliente | Cocimientos de cereales | 2-3 |
| Te, mate, te de frutas, cocoa | 3-4 |
| Acompañantes | Tostadas de pan blanco | 2-3 |
| \*Mermelada, jalea, miel | 2-3 |
| Galletas de agua | 2-3 |
| Otras galletas (de maicena, de arroz) | 1-2 |
| CENA | Sopas | En base a cereales con porción de carne | 0-1 |
| Segundos | Carne de res | 3-4 |
| Carne de pollo | 3-4 |
| Pescados | 0-1 |
| Clara de huevo | 0-1 |
| Tubérculos | 3-4 |
| Cereales | 3-4 |
| Ensaladas cocidas | 3-4 |
| **Postres** |  |  |
| Preparación a base de frutas | Frutas al jugo | 2-3 |
| Compotas de fruta frescas o desecadas | 2-3 |
| Frutas al horno | 2-3 |
| Fruta natural | Frutas de temporada permitidas | 2-3 |
| Otros | Gelatinas | 0-1 |
| Mazamorras | 0-1 |
| OTROS | Refrescos | Cocimientos de frutas | 1-2 |
| Cocimientos de cereales | 1-2 |
| Cocimiento de frutas desecadas | 1-2 |

**DIETA PARA DIABETICO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIEMPO DE COMIDA** | **COMPOSICION** | **VARIEDAD** | **FRECUENCIA**  **MINIMA SEMANAL** |
| DESAYUNO | Bebida caliente | Leche descremada | 2-3 |
| Cocimientos de cereales | 1-2 |
| Te, mate, te de frutas, cocoa sin azúcar | 2-3 |
| Acompañantes | Pan de batalla, pan integral, tostadas integrales | 2-3 |
| \* Mantequilla, queso fresco | 2-3 |
| \* Mermeladas sin azúcar | 0-1 |
| Galletas integrales | 2-3 |
| MERIENDA | Preparación en base a frutas | Frutas al jugo sin azúcar | 1-2 |
| Frutas al horno sin azúcar | 1-2 |
| Fruta natural | Frutas de temporada permitidas | 3-4 |
| Preparación a base de lácteos descremados | Yogurt bebible, descremado y sin azúcar | 0-1 |
|  | Sopas | En base a cereales | 3-4 |
| En base a verduras | 3-4 |
| Segundos | Carne de res | 3-4 |
| Carne de pollo | 3-4 |
| Pescados | 0-1 |
| Huevos | 0-1 |
| Tubérculos | 3-4 |
| Cereales | 3-4 |
| Ensaladas crudas/cocidas | 7 |
| **Postres** |  |  |
| Preparación a base de frutas | Frutas al jugo sin azúcar | 1-2 |
| Frutas al horno sin azúcar | 1-2 |
| Frutas de temporada permitidas | 3-4 |
| Otros | Gelatinas sin azúcar, con edulcorante permitido | 0-1 |
| TE | Bebida caliente | Leche | 1-2 |
| Cocimientos de cereales | 2-3 |
| Te, mate, te de frutas, cocoa sin azúcar | 2-3 |
| Acompañantes | Pan de batalla, pan integral, tostadas integrales | 2-3 |
| Mantequilla, queso fresco | 2-3 |
| Mermeladas sin azúcar | 0-1 |
| Galletas integrales | 2-3 |
| CENA | Sopas | En base a verduras, cereales con porción de carne | 0-1 |
| Segundos | Carne de res | 3-4 |
| Carne de pollo | 3-4 |
| Pescados | 0-1 |
| Huevos | 0-1 |
| Tubérculos | 3-4 |
| Cereales | 3-4 |
| Ensaladas crudas/cocidas | 6-7 |
| Sobremesa | Te, te de frutas, mates | 1-2 |
| Gelatinas sin azúcar, con edulcorante permitido | 5-6 |
| COLACION NOCTURNA | Preparación a base de frutas | Frutas al jugo | 2-3 |
| Frutas al horno | 2-3 |
| Fruta natural | Frutas de temporada permitidas | 2-3 |
| OTROS | Refrescos | Cocimientos de fruta | 1-2 |
| Cocimientos de cereales (no pitos ni harinas) | 1-2 |
| Cocimiento de frutas desecadas | 1-2 |
| Jugos de fruta natural (limonada) | 0-1 |

**DIETA CORRIENTE PARA PERSONAL**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TIEMPO DE COMIDA | COMPOSICION | VIARIEDAD | FRECUENCIA  MINIMA SEMANAL |
| DESAYUNO | Bebida caliente | Leche | 0-1 |
| Cocimientos de cereales | 0-1 |
| Te, café, cocoa | 5-6 |
| Agregados | Variedad de panes | 5-6 |
| Mantequilla, mermelada | 3-4 |
| Leche condensada, dulce de leche, queso | 1-2 |
| Sándwiches | 0-1 |
| Productos de panadería/pastelería | 0-1 |
| ALMUERZO | Entradas | A base de verduras, con platos especiales | 0-1 |
| Sopas\* | En base a cereales, leguminosas | 3-4 |
| En base a verduras | 3-4 |
| Sopas crema artesanales | 1-2 |
| Segundos | Carne de res | 3-4 |
| Carne de pollo | 3-4 |
| Pescados | 0-1 |
| Carne de cerdo | 0-1 |
| Otras carnes (cordero, charques) | 0-1 |
| Vísceras | 0-1 |
| Leguminosas | 0-1 |
| Embutidos | 0-1 |
| Tubérculos | 3-4 |
| Cereales | 3-4 |
| Ensaladas crudas/cocidas | 3-4 |
| Platos especiales comida internacional | 0-1 |
| Platos especiales comida nacional |
| Postres |  |  |
| Preparación a base de frutas | Frutas al jugo | 1-2 |
| Compotas de fruta | 1-2 |
| Frutas en almíbar | 1-2 |
| Frutas al horno | 1-2 |
| Fruta natural | Frutas de temporada | 2-3 |
| En base a lácteos | Flan, budín | 0-1 |
| Helados | De agua | 0-1 |
| Otros | Gelatinas | 0-1 |
| Mazamorras | 0-1 |
| TE | Bebida caliente | Cocimientos de cereales, cocoa | 0-1 |
| Te, café, mate | 6-7 |
| Acompañantes | Variedad de panes | 6-7 |
| Mantequilla, mermelada | 3-4 |
| Leche condensada, dulce de leche, queso | 3-4 |
| Variedad de galletas dulces, saladas o rellenas | 0-1 |
| Productos panadería (empanada, queque, etc) | 0-1 |
| CENA | Segundos | Carne de res | 3-4 |
| Carne de pollo | 3-4 |
| Pescados | 0-1 |
| Huevos | 0-1 |
| Quesos | 0-1 |
| Vísceras (Corazón, hígado) | 0-1 |
| Embutidos (Salchichas) | 0-1 |
| Tubérculos | 3-4 |
| Cereales y derivados | 3-4 |
| Ensaladas crudas/cocidas | 3-4 |
| Ensaladas crudas/cocidas | 3-4 |
| Otros\* | Mate, té, te de frutas, café, cocoa | 2-3 |
| OTROS | Refrescos | Cocimientos de frutas | 1-2 |
| Cocimientos de cereales | 1-2 |
| Cocimiento de frutas desecadas | 1-2 |
| Jugos de fruta natural | 1-2 |
| Llajua | En almuerzo y cena | 7 |

\* solo para personal con turno de 12 horas nocturno

La composición de la ración alimentaria y tamaño de la porción para personal según tiempo de comida, será la siguiente:

| PORCION DE ALIMENTOS SEGÚN TIEMPO DE COMIDA | PORCION COMESTIBLE  (Peso Neto) |
| --- | --- |
| Desayuno, Te, Refrigerio nocturno, Refrigerio de quirófano |  |
| Te, café, mates, lácteos puros o con cereales, cocoa, api y otros | 220-250cc |
| Azúcar (en sobre) | 10 - 12 g |
| Pan diversas variedades | 50-60 g |
| Pan molde en tostadas o sándwiches | 40-50 g |
| Galletas dulces o saladas | 40-45 g |
| Huevos | 60-70 g |
| Quesos de untar: (queso crema) | 15-20 g |
| Jalea o mermelada, dulce de leche, leche condensada, mantequilla, patés | 10-15 g |
| Condimentos y Aderezos de acuerdo a la preparación | 8-12 g |
| Postres |  |
| Gelatina, compotas de fruta, ensalada de frutas, mousse, mazamorras, flanes y budines | 100-120 g |
| Fruta natural | 100-120 g |
| Helados de agua | 100 -120cc |
| Sopas (Almuerzo) |  |
| Carne de res o Pollo sopas | 25-35 g |
| Verduras Base sopas | 80-90 g |
| Tubérculos sopas | 30-40 g |
| Cereal sopas | 15-20 g |
| Aceite sopas | 3-5 cc |
| Sal | 0.5-1 g |
| Segundos (Almuerzo y cena) |  |
| Carne de res magra (bife corte especial) | 95-100 g |
| Carne de res magra molida especial | 75-80 g |
| Carne de cerdo | 150-200 g |
| Carnes combinadas | 150-200 g |
| Chuleta de cerdo | 100-120 g |
| Pollo sin piel en presas (sin puntas de alas) | 100-120 g |
| Pescado sin piel (filete) | 110-120 g |
| Cordero | 100-120 g |
| Vísceras | 100-120 g |
| Huevo | 50-60 g |
| Verduras para ensaladas | 150-180 g |
| Tubérculo | 120-130 g |
| Cereal | 50-60 g |
| Pastas | 60-70 g |
| Leguminosas | 50-60 g |
| Aceite como agregado | 10-25 cc |
| Sal | 0.5-1 g |
| Salsas caseras elaboradas en el servicio | 10-15 cc |
| Salsas comerciales (inglesa, soya, teriyaki, barbacoa, etc.) | 5-10 cc |
| Kétchup | 10 g |
| Mayonesa (sachet) | 8-10 g |
| Mostaza (sachet) | 8-10 g |
| Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel, albahaca, hierba buena, huacataya, quirquiña, etc.) | 0.5-2 g |
| Ají amarillo, ají colorado con o sin picante | 8-15g |
| Llajua | 10-15cc |
| Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5-7% | 200-300cc |
| Segundos cena |  |
| Carne de res magra (bife corte especial) | 95-100 g |
| Carne de res magra molida especial | 75-80 g |
| Carnes combinadas | 150-200 g |
| Chuleta de cerdo | 100-120 g |
| Pollo sin piel en presas (sin puntas de alas) | 100-120 g |
| Pescado sin piel (filete) | 110-120 g |
| Vísceras | 100-120 g |
| Huevo | 50-60 g |
| Verduras para ensaladas | 150-180 g |
| Tubérculos | 120-130 g |
| Cereal (peso neto) | 50-60 g |
| Pastas | 60-70 g |
| Aceite como agregado | 10-25cc |
| Sal | 1 g |
| Salsas caseras elaboradas en el servicio | 10cc |
| Salsas comerciales (inglesa, soya, teriyaki, barbacoa, etc.) | 5-10cc |
| Kétchup | 8-10 g |
| Mayonesa (sachet) | 8-10 g |
| Mostaza (sachet) | 8-10 g |
| Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel, albahaca, hierba buena, huacataya, quirquiña, etc.) | 0.5-2 g |
| Llajua | 10-15cc |
| Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5-7% | 200-300cc |

# **LOGISTICA Y OPERACIÓN**

# **PLANTA FISICA Y AREAS DE TRABAJO**

La planta física del Servicio de Nutrición de la Clínica de la CSBP se encuentra organizada en áreas de trabajo, en cumplimiento de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia (Ministerio de Salud) y de la Guía de la Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación y Nutrición en Establecimientos de Salud de 1º, 2º y 3º Nivel de Atención (INASES)

a. Oficina del Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP

b. Área de recepción de alimentos para carga y descarga de insumos (incluye la puerta de ingreso exclusiva para proveedores)

c. Área de almacenamiento

* Sub área de almacenamiento refrigerado
* Sub área de almacenamiento de alimentos no perecibles
* Sub área de almacenamiento de artículos no comestibles
* Subárea de despensa diaria y oficina para el Proveedor

d. Área de producción y distribución

* Subárea de operaciones preliminares
  + Sección verduras y frutas
  + Sección productos cárnicos
* Subárea de operaciones fundamentales y definitivas
  + Sección preparaciones en frío
  + Sección preparaciones por calor
  + Sección de postres
* Subárea de distribución (sistema centralizado)
* Subárea de fórmulas enteral o fórmulas especiales
* Área de lavado
  + Subárea de lavado de vajilla (diferenciada de pacientes y personal)
  + Subárea de lavado de menaje y carros térmicos
  + Subárea de lavado de utensilios de limpieza

e. Otras dependencias

* Vestuario de personal
* Servicios higiénicos para personal
* Área de disposición de desechos (ubicada en el sótano 2 de Clínica Regional de la CSBP.

# **SISTEMA DE SERVICIO**

# **Sistema de producción de alimentos**

El empleo de un sistema de producción centralizado semi convencional, implica que la elaboración de todas las preparaciones, incluso panadería/pastelería si esta fuera ofertada, con métodos artesanales a partir de insumos frescos, que deben obligatoriamente realizarse en las instalaciones de la Cocina Central de la Clínica para su consumo inmediato por los pacientes.

Los productos de panadería y/o pastelería que sean adquiridos por el proveedor deberán cumplir con todas las normas sanitarias aplicables a la industria alimentaria que garanticen la calidad y procedencia de estos (registro sanitario, fecha de elaboración y vencimiento, características organolépticas adecuadas).

# **Abastecimiento de alimentos**

* El Proveedor deberá presentar al Servicio de Nutrición la lista de proveedores con los que trabajará, mismos que deberá seleccionar y evaluarlos para garantizar que la provisión de alimentos cumpla con los criterios de calidad e inocuidad necesarios.
* Todos los productos envasados que sean adquiridos por el Proveedor deberán tener Registro Sanitario del SENASAG y que cumplan con la norma de etiquetado NB 314001
* La recepción de alimentos deberá sujetarse a lo establecido en el acápite VIII de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel.
* Las Nutricionistas Dietistas de la CSBP podrán realizar controles del proceso de recepción de alimentos a través de instrumentos diseñados para el efecto.
* Se cumplirán estrictamente los requisitos de calidad y sanidad de alimentos de mayor consumo según lo establecido en el acápite IX de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel:

# **Recepción y Manejo de Alimentos**

* Los insumos serán recibidos exclusivamente por el ingreso para proveedores, en instalaciones de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, según cronograma coordinado entre el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP y la Administración del Proveedor.
* Al momento de la recepción de productos, se debe realizar una inspección minuciosa del empaque, verificar la fecha de vencimiento, así como corroborar la cantidad y calidad de los insumos entregados. Este procedimiento garantiza que únicamente los alimentos aptos y en condiciones adecuadas ingresen al sistema de producción.
* El flujo de materiales desde la recepción, pasando por el almacenamiento, hasta el procesamiento debe ser lo más eficiente posible, procurando que los recorridos sean cortos y que las interrupciones en las áreas de trabajo se minimicen. De este modo, se preserva la calidad de los alimentos y se optimiza el funcionamiento interno.
* En el área destinada para la recepción, las verduras y frutas requieren ser lavadas antes de su almacenamiento.
* Es fundamental contar con anaqueles apropiados para el resguardo de estos insumos, así como canastas, canastillas, envases y recipientes de plástico que faciliten tanto la recepción como el transporte seguro de los alimentos dentro de la clínica.
* El proceso de recepción incluye una evaluación detallada mediante la cual se confirma la entrega de la cantidad y tipo de alimentos solicitados, apoyándose en el formulario de solicitud de alimentos y en el kárdex correspondiente.
* Este control asegura la trazabilidad y el cumplimiento de los estándares establecidos para el abastecimiento alimentario.
* La CSBP podrá elegir la marca de los productos enlatados y embutidos, que deberán ser de primera calidad y cumplir con Normas Bolivianas. Antes de presentar productos nuevos, la empresa adjudicada debe obtener la aprobación de las Nutricionistas Dietistas de la CSBP.
* La sal yodada debe contar con certificación del organismo regulador y contener 40 ppm de yodo, según la lista vigente del GAMLP. El responsable de Producción del Proveedor supervisará la calidad y vencimiento de los alimentos.

# **Almacenamiento y conservación**

* Normas para el almacenamiento: El almacenamiento de alimentos, tanto perecibles como no perecibles, debe cumplir rigurosamente lo dispuesto en el acápite X de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel.
* Es indispensable que los insumos conserven la garantía de procedencia, lo que implica contar con registro sanitario, fechas claras de elaboración y vencimiento, así como características organolépticas apropiadas.
* Supervisión y control del almacenamiento: La responsabilidad de supervisar y controlar el estado de conservación diario de los alimentos almacenados diarios recae en el Encargado de Almacén del Proveedor.
* Todo el proceso de elaboración de los alimentos debe ajustarse a lo establecido en la normativa vigente, garantizando que las diferentes etapas de la producción se lleven a cabo en las áreas de trabajo asignadas específicamente para tal fin.
* El almacenamiento de alimentos naturales, pre-elaborados; envasados o congelados y que requieren para su conservación temperaturas controladas y registradas por termómetros a la vista. En esta sección se identificarán:
  + Almacenamiento refrigerado entre 10º y 14º de temperatura
  + Almacenamiento refrigerado entre 0º y 5º de temperatura
  + Almacenamiento refrigerado a temperatura igual o inferior a 0º
* Control de calidad y bioseguridad: El Comité de Bioseguridad de la CSBP Regional La Paz está facultado para solicitar análisis microbiológicos semestrales, ejecutados por un laboratorio especializado (INLASA), con el fin de evaluar muestras representativas de la alimentación preparada en el servicio.
* El almacenamiento de artículos no comestibles como mantelería, uniformes, material de limpieza, accesorios y artículos de escritorio deberá mantenerse alejado de las áreas de almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles.
* Las Nutricionistas Dietistas de la CSBP están autorizadas para realizar el pesaje de los alimentos antes, durante y después del procesamiento, lo que permite un control exhaustivo sobre la cantidad y calidad entregadas en cada etapa del proceso.

# **PRODUCCION DE LA ALIMENTACION HOSPITALARIA**

# **Operaciones preliminares**

* En esta área se iniciará la producción de la alimentación, y se realizarán todas las operaciones de limpieza, lavado, pelado, y corte de los alimentos a ser empleados en la producción de la alimentación.
* Estos procedimientos se deberán realizar por separado según sí las materias primas utilizadas son verduras, frutas o carnes, empleando tablas de cocina de superficie no porosa, que no absorba jugos, bacterias, para evitar la contaminación cruzada de los alimentos, se debe contar con una gama de colores de tablas de cocina para el corte y picado de los mismos.
* Las verduras y frutas deberán ser minuciosamente lavadas y desinfectadas dejándolas en reposo por tiempo adecuado y con un antiséptico de uso permitido.
* La CSBP se reserva el derecho de elegir el producto antiséptico a utilizarse para la desinfección de frutas y verduras.
* La temperatura del ambiente no debe sobrepasar los 21ºC, para reducir el riesgo de desarrollo de microorganismos.

# **Operaciones fundamentales o intermedias**

* Esta área se constituye en el segundo paso de la producción de la alimentación, en ella se realizarán todas las operaciones complementarias previas a la cocción de alimentos: sazón, aderezo, mezcla, amasado, decorado previo a cocción, etc.
* En la elaboración de la alimentación destinada, estará prohibido del uso de sopas concentradas, sazonadores, realzadores del sabor, colorantes y/o conservantes que en su composición contengan aditivos químicos o productos que contengan sustancias consideradas cancerígenas o no autorizadas que puedan atentar contra la salud de los comensales. (Según Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, acápite VII. Higiene y desinfección)
* Los refrescos y postres se elaborarán también en esta área, de manera separada. Los refrescos se elaborarán con frutas frescas, cereales o especias y con agua hervida.

# **Operaciones definitivas**

* Esta área incluye la cocción por diferentes métodos de los alimentos (cocción disolvente o cocción concentrante).
* En la etapa de cocción deberán respetarse las indicaciones específicas de cada método de cocción.
* El responsable de producción del Proveedor controlará la temperatura, tiempo y cumplimiento de los requisitos necesarios para la cocción de los diferentes alimentos, así como de las especificaciones indicadas en el menú.
* Todas las preparaciones que requieran ser preparadas con mayor tiempo de antelación, deberán ser elaboradas de forma adecuada y almacenadas en recipientes cerrados garantizando la inocuidad del alimento.
* Se considerará dentro de esta área, un lugar para la disposición de los alimentos preparados en contenedores adecuados para ser trasladados al área de distribución, teniendo cuidado de mantener la cadena de temperatura adecuada para cada alimento antes de ser llevado al área de distribución.
* El responsable de producción es el encargado del control de calidad de la alimentación elaborada, siguiendo lo establecido en el acápite XIII de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel.

# **Sistema de distribución de la alimentación**

* El Proveedor debe contar con vajilla, cubertería, cristalería, utensilios suficientes y en óptimas condiciones de conservación e higiene para servir la alimentación destinada a pacientes.
* Los alimentos deben distribuirse siguiendo lo establecido en el punto XIV de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel.
* Se deberá mantener la cadena de temperatura de los alimentos y preparaciones hasta su distribución final en la pieza del paciente.
* Para la atención de pacientes, se aplicará un servicio en bandeja, centralizado en la Cocina Central de la Clínica, donde se servirá y emplatará la alimentación de cada uno de los pacientes según su tipo de dieta, para ser transportada en carros térmicos y distribuida por el personal del Proveedor en la pieza de cada paciente, manteniendo frías las preparaciones que así deban consumirse a menos de 5°C y por encima de los 65°C las preparaciones calientes.

La **alimentación para pacientes** constará de 5 tiempos de alimentación: Desayuno, Merienda de media mañana, Almuerzo, Té y Cena. En el caso de los regímenes controlados en energía se agregará un sexto de tiempo de alimentación consistente en una Colación nocturna (regímenes controlados en energía) y para las dietas pediátricas de menores de 5 años, la referida colación nocturna consistirá en una porción de leche según lo que especifiquen las profesionales Nutricionistas Dietistas de la CSBP.

Los líquidos que acompañen a la alimentación de pacientes, se distribuirán en piezas en 3 horarios: refresco de la mañana media hora antes del desayuno, refresco de la tarde una hora después del almuerzo y una jarra de agua para la noche: a tiempo de recoger la vajilla de la cena.

Los horarios de distribución de estos tiempos de comida, serán los siguientes:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tiempo de comida** | **Hora de distribución en PISO** |
| Jarra de refresco 1 | 7:00 a.m. |
| Desayuno | 7:30 a.m. |
| Merienda | 10:00 a.m. |
| Almuerzo | 12:30 p.m. |
| Jarra de refresco 2 | 14:00 p.m. |
| Té | 15:30 p.m. |
| Cena | 18:00 p.m. |
| Colación nocturna | 20:00 p.m. |
| Jarra de agua nocturna | 20:00 p.m. |
| *Jarra de refresco 3\** | *PRN en pacientes que corresponda* |

\* PRN por requerimiento necesario

# **INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

# **Normas de higiene y bioseguridad**

Las normas de higiene y bioseguridad se aplicarán según el Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo y en el punto XVII de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel.

Adicionalmente, todo el personal deberá conocer y aplicar el Manual para Manipuladores de Alimentos de la FAO-OMS publicado en el año 2016.

# **Higiene personal**

Se cumplirá el punto 7.1. del Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo y en el punto XVII de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética en hospitales de segundo y tercer nivel y el Módulo 3: Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos del Manual para manipuladores de alimentos: Alumno de la OPS-FAO.

Las medidas de higiene personal son cruciales para prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de los pacientes. Las prácticas básicas son:

* **Higiene de Manos**
  + Lavado de Manos Frecuente: Lavar las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos, después de usar el baño, y después de tocar superficies contaminadas.
  + Uso de Desinfectante: Utilizar desinfectante de manos a base de alcohol cuando el lavado con agua y jabón no sea posible.
* **Uso de Ropa Adecuada** 
  + Uniformes Limpios: Usar uniformes limpios y adecuados para la cocina.
  + Gorros y Redes para el Cabello: Cubrir el cabello con gorros o redes para evitar la caída de cabellos en los alimentos.
  + Guantes: Usar guantes desechables al manipular alimentos listos para el consumo y cambiarlos regularmente.
  + Deberán portar necesariamente su credencial de identificación en la que se especifica el nombre y cargo del empleado.
* **Cuidado Personal**
  + Uñas Cortas y Limpias: Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
  + Joyas y Accesorios: No usar joyas ni accesorios que puedan caer en los alimentos o albergar bacterias.
  + Afeitado e Higiene Facial: Mantener una higiene facial adecuada y, si se usa barba, cubrirla con una malla.
* **Estado de Salud**
  + Reportar Enfermedades: Informar inmediatamente si se presenta cualquier síntoma de enfermedad (como fiebre, diarrea, vómitos) y evitar manipular alimentos en tales casos.
  + Heridas Cubiertas: Cubrir cualquier corte o herida con apósitos impermeables y, si es necesario, utilizar guantes adicionales
* **Prácticas de Comportamiento**
  + No comer en el Área de Preparación de preparación de alimentos.
  + Uso de Pañuelos Desechables: Utilizar pañuelos desechables y lavarse las manos inmediatamente después de usarlos.
  + Deberán estar sobrios y conscientes, bajo ningún motivo se admitirá que se presenten al trabajo en estado de ebriedad.
* **Capacitación Continua**
  + Formación Regular: Participar en programas de capacitación continua sobre prácticas de higiene y manipulación segura de alimentos. Motivo por el cual, se exige que el personal cuente con el Carnet de Manipulador de alimentos otorgado por el Gobierno Municipal.
  + Evaluaciones Periódicas: El fiscal de Servicio en coordinación con el Administrador de la empresa, deberán realizar evaluaciones periódicas para asegurar el cumplimiento de las prácticas de higiene.

# **Higiene de alimentos**

Se trabajará en aplicación del acápite XVII de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia del Ministerio de Salud y de los módulos 1, 2 y anexo 1 del Manual para manipuladores de alimentos: Alumno de la OPS-FAO.

La higiene de alimentos es crucial para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos en entornos hospitalarios. Las pautas incluyen:

* Manipulación segura: Asegurar que los alimentos se manipulen de manera segura para evitar la contaminación.
* Almacenamiento adecuado: Almacenar los alimentos en condiciones que prevengan el crecimiento de microorganismos.
* Limpieza y desinfección: Mantener áreas de preparación y cocina limpias y desinfectadas. Capacitación del personal: Capacitar al personal en prácticas de higiene y seguridad alimentaria.

Asimismo, la manipulación higiénica de alimentos requiere de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) y del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

* **Buenas Prácticas de Manufactura (BMP):** son un conjunto de normas y procedimientos que aseguran la calidad y seguridad de los productos farmacéuticos y alimentarios. En hospitales, estas prácticas incluyen:
  + Control de calidad: Garantizar que los productos cumplan con los estándares de calidad establecidos.
  + Saneamiento e higiene: Mantener instalaciones y equipos limpios y desinfectados.
  + Capacitación del personal: Asegurar que el personal esté adecuadamente capacitado en las prácticas de manufactura.
  + Inspecciones regulares: Realizar auditorías y auto inspecciones para verificar el cumplimiento de las normas.
* **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP):** Es un sistema preventivo que identifica y controla los peligros potenciales en la producción de alimentos. En hospitales, las pautas incluyen:
  + Análisis de peligros: Identificar posibles peligros biológicos, químicos y físicos en los alimentos.
  + Diseño de planes de control: Establecer medidas para prevenir, eliminar o reducir los peligros identificados.
  + Monitoreo de CCP: Supervisar los puntos críticos de control para asegurar que se mantengan dentro de los límites aceptables.
  + Documentación y registros: Mantener registros detallados de los procesos y controles aplicados.

# **Higiene de equipos, vajilla y menaje**

Se procederá siguiendo el acápite XVII de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia

Este proceso es fundamental para asegurar que los materiales y el lugar de trabajo no sean una fuente de contaminación para los alimentos.

La vajilla de pacientes en aislamiento inverso, deberá ser lavada por separado, y además sometida a un proceso de desinfección con producto autorizado para ser empleado en este tipo de servicios. (Manual de Bioseguridad para Servicios de Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo, acápite 8, punto 8.3.)

Para mantener la higiene en las cocinas hospitalarias, es fundamental seguir medidas estrictas para los equipos, vajilla y menaje. Aquí tienes algunas pautas clave:

# **Medidas de Higiene para Equipos e instalaciones**

* La limpieza diaria de las diferentes áreas del servicio deberá realizarse antes, durante y después de cada proceso o procedimiento según corresponda.
* La limpieza profunda, desinfección, desengrasado y limpieza de canales de desagüe deberá ser realizada por el Proveedor una vez por semana y cuando sea necesario.
* Limpieza Diaria de equipos: Limpiar y desinfectar todos los equipos después de cada uso.
* Mantenimiento Regular: Realizar mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos para asegurar su funcionamiento óptimo.
* Almacenamiento Adecuado: Guardar los equipos en áreas limpias y secas cuando no estén en uso.
* Uso de Desinfectantes Apropiados y específicos para cada tipo de equipo según las recomendaciones del fabricante

# **Medidas de Higiene para Vajilla y Menaje**

* + Lavado y Desinfección: Lavar y desinfectar la vajilla y menaje después de cada uso.
  + Secado Adecuado: Secar completamente la vajilla y menaje antes de almacenarlos para evitar la proliferación de microorganismos.
  + Almacenamiento Seguro: Almacenar la vajilla y menaje en áreas limpias y secas, preferiblemente en gabinetes cerrados.
  + Rotación de Uso: Rotar el uso de la vajilla y menaje para asegurar que todos los elementos se utilicen regularmente y no se acumulen residuos.

# **Medidas complementarias**

* + Capacitación del Personal en prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
  + Inspecciones Regulares y periódicas para verificar el cumplimiento de las normas de higiene.
  + Protocolos de Emergencia claros para manejar derrames, contaminaciones y otros incidentes de higiene.
  + Documentación y Registros detallados de las prácticas de higiene y los resultados de las inspecciones.

# **Higiene de espacios físicos**

Se regirá estrictamente a lo establecido en el punto 8 del Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo.

* **Limpieza y Desinfección**
  + Superficies de Trabajo: Limpiar y desinfectar todas las superficies de trabajo, incluyendo mesas, encimeras y equipos, después de cada uso.
  + Suelos: Limpiar y desinfectar los suelos regularmente, prestando especial atención a las áreas de alto tráfico.
  + Ventanas y Puertas: Limpiar ventanas y puertas para evitar la acumulación de polvo y suciedad.
* **Almacenamiento Adecuado**
  + Materiales de Almacenamiento> Utilizar recipientes y contenedores adecuados para almacenar alimentos y suministros, asegurándose de que estén limpios y desinfectados.
  + Rotación de Inventarios: Implementar un sistema de rotación de inventarios para asegurar que los alimentos más antiguos se usen primero.
* **Control de Plagas, vectores y microorganismos** trimestrales, a cargo de la CSBP.
* **Inspección Regular**: Realizar inspecciones regulares para detectar y controlar plagas.
* **Mantenimiento de la Higiene**: Mantener áreas limpias y libres de restos de alimentos que puedan atraer plagas.
* **Mantenimiento de Equipos**
  + Limpieza de Equipos: Limpiar y desinfectar equipos de cocina, como hornos, refrigeradores y congeladores, de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.
  + Reparaciones: Realizar reparaciones de inmediato en caso de que los equipos presenten problemas que puedan comprometer la higiene.
* **Gestión de Residuos**
  + Eliminación Adecuada: Desechar los residuos de alimentos y otros materiales de manera adecuada y segura.
  + Separación de Residuos: Separar los residuos orgánicos de los no orgánicos para facilitar su tratamiento y eliminación.
* **Control de Temperatura**
  + Refrigeración: Mantener los alimentos refrigerados a temperaturas adecuadas para prevenir el crecimiento de bacterias.
  + Cocción: Asegurarse de que los alimentos se cocinen a temperaturas internas seguras para eliminar patógenos.

# **Limpieza y uso de desinfectantes:**

Se cumplirá el punto 6 del Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo, se podrán aplicar recomendaciones actualizadas del INLASA.

# **Manejo de residuos hospitalarios**

Se cumplirá cabalmente con lo establecido en el punto 11 del Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo, acápite XV de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia en hospitales de segundo y tercer nivel, acápite 11.

El manejo adecuado de los residuos de alimentos en un servicio de alimentación hospitalaria es esencial para mantener la higiene, prevenir la contaminación y proteger la salud de los pacientes y el personal.

* **Clasificación de Residuos** 
  + Residuos Orgánicos: Restos de alimentos y otros materiales biodegradables.
  + Residuos Inorgánicos: Materiales no biodegradables como plásticos, metales y vidrios.
  + Residuos Peligrosos: Materiales que pueden representar un riesgo para la salud, como productos químicos de limpieza.
* **Recolección y Almacenamiento**
  + Contenedores Adecuados: Utilizar contenedores específicos para cada tipo de residuo, claramente etiquetados y con tapas herméticas.
  + Puntos de Recolección: Colocar contenedores de residuos en puntos estratégicos y accesibles dentro de la cocina y las áreas de servicio.
* **Segregación y Reciclaje**
  + Segregación: Separar los residuos en el punto de generación para facilitar su gestión y reciclaje, principalmente de líquidos y desechos orgánicos que generan lixiviados.
  + Reciclaje: Implementar programas de reciclaje para aceite usado de cocina, materiales reciclables como plásticos, metales y papeles.
* **Higiene y Seguridad**
  + Mantenimiento de Contenedores: Limpiar y desinfectar regularmente los contenedores de residuos para evitar la proliferación de bacterias y olores desagradables.
* Protección del Personal: Proporcionar al personal de limpieza equipos de protección personal (EPP) adecuados, como guantes y mascarillas, durante la manipulación de residuos.

# **SUPERVISIÓN Y CONTROL**

El control de oposición continuo y permanente del cumplimiento de requisitos técnicos y administrativos (procesos, productos y servicios) por parte de la empresa de Gastronomía Terapéutica Hospitalaria, será realizado por las profesionales Nutricionistas Dietitas de la Clínica Regional La Paz de la CSBP.

El control del cumplimiento de medidas de higiene, bioseguridad y buenas prácticas de manufactura será coordinado con el Sub-Comité de Bioseguridad y Residuos Hospitalarios a través de la Unidad de Epidemiología de Clínica de la Regional La Paz.

La fiscalización de la alimentación destinada a pacientes estará a cargo del Servicio de Nutrición y Dietoterapia, mientras que la fiscalización de alimentación para personal médico y paramédico, será responsabilidad de la unidad de Recursos Humanos de la Regional La Paz, según designación de Fiscales de Servicio por Administración de la Regional La Paz de la CSBP.

El Administrador del Proveedor, como Agente de Servicio, deberá definir y delegar a las Responsables de producción de alimentación terapéutica funciones clave para asegurar la calidad y seguridad alimentaria, que deberán ser de estricto cumplimiento por todo el personal de su empresa.

La fiscalización, supervisión y control de las operaciones dentro del área, será ejercida por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia, a través de inspecciones y auditorías periódicas para verificar el cumplimiento de las normas y procedimientos, pudiendo contar con la participación del personal perteneciente al Sub-comité de residuos y los encargados de vigilancia epidemiológica de la CSBP.

Es responsabilidad de la empresa contratada para brindar el servicio, lo siguiente:

* Supervisión de la Calidad Alimentaria: Asegurar que todos los alimentos y bebidas cumplen con los estándares de calidad y seguridad establecidos.
* Control de Procesos: Supervisar y controlar todos los procesos de preparación, almacenamiento y distribución de alimentos.
* Cumplimiento de Normativas: asegurar el cumplimiento de todas las normativas y regulaciones locales e internacionales.
* Coordinación con Proveedores: Trabajar con proveedores de alimentos para asegurar la calidad, procedencia y frescura de los productos.

# **PLAN DE CONTINGENCIA**

Un plan de contingencia para un servicio de Nutrición y Dietoterapia bien estructurado es crucial para asegurar la continuidad de los servicios en situaciones de emergencia, su implementación Implementar un plan de contingencia bien estructurado puede marcar una gran diferencia en la capacidad del servicio tercerizado contratado para enfrentar y superar situaciones de emergencia.

Para ellos, se deberán seguir los siguientes pasos:

* **Evaluación de Riesgos**
  + Identificar posibles riesgos y amenazas que podrían afectar el servicio de alimentación, como desastres naturales, pandemias, cortes de energía, etc.
* **Plan de Comunicación**
  + Establecer un sistema de comunicación eficaz para informar al personal y a los pacientes sobre la situación y las medidas a tomar.
  + Definir los canales de comunicación y los responsables de la difusión de información.
* **Provisión de Recursos**
  + Asegurar la disponibilidad de alimentos y suministros esenciales durante la emergencia.
  + Establecer acuerdos con proveedores alternativos en caso de interrupciones en la cadena de suministro.
* **Capacitación del Personal**
  + Capacitar al personal en procedimientos de emergencia y en el uso de equipos de protección personal (EPP).
  + Realizar simulacros periódicos para asegurar que el personal esté preparado para responder de manera efectiva.
* **Procedimientos de Emergencia**
  + Desarrollar procedimientos específicos para diferentes tipos de emergencias, como evacuación en caso de incendios, inundaciones o fugas de gas.
  + Establecer protocolos para la limpieza y desinfección de áreas afectadas.
* **Mantenimiento de la Higiene**
  + Asegurar que se sigan estrictas medidas de higiene y seguridad alimentaria durante la emergencia.
  + Implementar medidas adicionales de limpieza y desinfección según sea necesario.
* **Gestión de Residuos**
  + Establecer procedimientos para la recolección y disposición adecuada de residuos de alimentos durante la emergencia.
  + Asegurar que los contenedores de residuos se mantengan limpios y accesibles.
* **Monitoreo y Evaluación**
  + Monitorear continuamente la situación y evaluar la efectividad del plan de contingencia.
  + Realizar ajustes y mejoras según sea necesario para responder de manera efectiva a las necesidades cambiantes.
* **Documentación y Registro**
  + Mantener registros detallados de todas las actividades relacionadas con la emergencia y su manejo.
  + Documentar las lecciones aprendidas para mejorar el plan de contingencia en el futuro.

**FORMULARIO N° 4**

**DETALLE DE LA EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA**

**\* EXPERIENCIA GENERAL:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nº** | **FECHA** | **NOMBRE DEL CLIENTE** | **SERVICIO PRESTADO** | **DOCUMENTO QUE RESPALDA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO** |
| **1.** |  |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |  |
| **3.** |  |  |  |  |
| **4.** |  |  |  |  |

**\* EXPERIENCIA ESPECÍFICA:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nº** | **FECHA** | **NOMBRE DEL CLIENTE** | **SERVICIO PRESTADO** | **DOCUMENTO QUE RESPALDA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO** |
| **1.** |  |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |  |
| **3.** |  |  |  |  |
| **4.** |  |  |  |  |

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(Firma del Representante Legal)**

**(Nombre completo del Representante Legal)**

**FORMULARIO Nº5A**

**PROPUESTA ECONÓMICA**

**ITEM 1: SERVICIO DE GASTRONOMIA TERAPEUTICA HOSPITALARIA PARA CLINICA REGIONAL LA PAZ**

Lugar y fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Precios a ser evaluados en el presente proceso de contratación.

**PRECIO**

**(Expresado en Bolivianos)**

| **ITEMS A CALIFICAR** | **Costo total Ración Bs.** | **Tiempo de alimentación** | **Costo unitario por tiempo de comida)** |
| --- | --- | --- | --- |
| Dieta Hídrica o líquida **clara** |  | Desayuno |  |
| Merienda |  |
| Almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Dieta Líquida incompleta, Liquida **fría** y Líquida Completa |  | Desayuno |  |
| Merienda |  |
| Almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Fórmulas Enterales (comerciales y semi-artersanales. La fórmula comercial en polvo será proporcionada por la CSBP) |  | Por Toma (de 1 a 5 veces al día) |  |
| Fórmulas Especiales (F75, F100, F135) |  | Por Toma (de 1 a 5 veces al día) |  |
| Dieta Semilíquida o papilla Adulto |  | Desayuno |  |
| Merienda |  |
| Almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Dieta Blanda (Incluye todas las derivaciones destinadas al tratamiento de patologías específicas) |  | Desayuno |  |
| Merienda |  |
| almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Dieta papilla bebe 6 a 8 meses (3 tiempos de comida) |  | merienda |  |
| almuerzo |  |
| cena |  |
| Dieta papilla bebe 9 a 11 meses (4 tiempos de comida) |  | merienda |  |
| almuerzo |  |
| te |  |
| cena |  |
| Dieta Pediátrica menor de 5 años (incluye leche 3 veces al día) |  | Desayuno |  |
| Merienda |  |
| Almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Dietas controladas en energía (Diabetes mellitus y complicaciones, Dieta hipocalórica) |  | Desayuno |  |
| Merienda |  |
| Almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Dieta Corriente Pacientes (5 tiempos) |  | Desayuno |  |
| Merienda |  |
| Almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Dieta Corriente personal (4 tiempos) |  | Desayuno |  |
| Almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Alimentos extra para pacientes (Según Lista proporciona por la CSBP) |  | Detalle en formulario 5.1 |  |
| **Refrigerio** para personal de quirófano: |  | 12:00 |  |
|  | 19:00 |  |
| Ración de Leche 500 cc. |  |  |  |
| **Refrigerio** nocturno personal (Médicos, Residentes e Internos de guardia 24 horas) |  |  |  |

**Se tiene establecido que al momento de ingresar los datos económicos tanto para los precios unitarios y totales se tiene que utilizar 2 decimales, esto para evitar errores al momento de realizar la evaluación económica.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(Firma del Representante Legal)**

**(Nombre completo del Representante Legal)**

**FORMULARIO Nº 5B**

**PROPUESTA ECONÓMICA**

**ITEM 1: ALIMENTOS ADICIONALES PARA PACIENTES CLINICA REGIONAL LA PAZ**

**(Expresado en Bolivianos)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **CARACTERISTICAS** | **CANTIDAD** | **PRECIO OFERTADO Bs.** |
| 1 | Cocimiento de cereales y féculas (Panitela, avena, arroz, etc.) | 200 cc. |  |
| 2 | Ensalada de frutas con yogurt porción | 200 g |  |
| 3 | Ensalada de frutas crudas o cocidas porción | 100-120 cc. |  |
| 4 | Ensalada de verduras crudas o cocidas | 120 - 150 g |  |
| 5 | Frutas cocidas (al jugo, compotas, al horno) | 100 cc. |  |
| 6 | Frutas en puré porción | 100 cc. |  |
| 7 | Jugo de fruta en agua | 200 - 250 cc. |  |
| 8 | Jugo de fruta en leche | 200 - 250 cc. |  |
| 9 | Pan de batalla diversas variedades | 50 - 70 g |  |
| 10 | Pan especial diversas variedades | 50 - 70 g |  |
| 11 | Pan molde y/o tostadas blanco o integral | 60 g |  |
| 12 | Porción extra de Carnes almuerzo o cena | 100 - 120 g |  |
| 13 | Refresco de ciruelas hervidas y licuadas (vaso) | 200 cc. |  |
| 14 | Refresco del día jarra (cereales o frutas hervidas) | 1000 cc. |  |
| 15 | Refresco del día media jarra (cereales o frutas hervidas) | 500 cc. |  |
| 16 | Refresco del día vaso (cereales o frutas hervidas) | 200 cc. |  |
| 17 | Sándwich de Carne | Unidad |  |
| 18 | Sándwich de Carne molida | Unidad |  |
| 19 | Sándwich de Huevo | Unidad |  |
| 20 | Sándwich de Pollo | Unidad |  |
| 21 | Agua de mesa ½ litro (botella) | 500 cc. |  |
| 22 | Agua de mesa 1 litro (botella) | 1000 cc. |  |
| 23 | Agua de mesa 2 litros (botella) | 2000 cc. |  |
| 24 | Bebida caliente (Te, te de fruta o mate (No anís), café soluble, café de cebada, cocoa, etc.) | 240 cc. |  |
| 45 | Botellón de agua con dispensador incluido | 20 L |  |
| 25 | Fruta natural (entera o porción picada) | 100 - 150 g |  |
| 26 | Galletas dulces sin relleno, galletas de arroz, de “chuño” | 30 - 40 g |  |
| 27 | Gelatina, gelatina dietética, mazamorras de cereal | 100 cc. |  |
| 28 | Helado de agua | 60 - 70 g |  |
| 29 | Huevo cocido (claras) | 45-50 g |  |
| 30 | Huevo cocido (entero) | 50 g |  |
| 31 | Leche con cereales taza | 240 cc. |  |
| 32 | Leche descremada y/o deslactosada taza | 240 cc. |  |
| 33 | Leche entera taza | 240 cc. |  |
| 34 | Porción de cereales integrales, para almuerzo/cena para dietas controladas en energía | 30 - 35 g |  |
| 35 | Porción de cereales, para almuerzo/cena | 50 - 70 g |  |
| 36 | Porción de cereales, para almuerzo/cena media porción (dietas controladas en energía) | 30 - 35 g |  |
| 37 | Porción de Galletas de agua/salvado | 45 g |  |
| 38 | Porción de tubérculos, para almuerzo/cena | 150 - 200 g. |  |
| 39 | Postres a base de leche: Flan, budín | 100 cc. |  |
| 40 | Producto de panadería: queque, bizcochuelo | 120 g |  |
| 41 | Productos panadería: Empanda de queso | 80 - 100 g |  |
| 42 | Queso fresco: normal, sin grasa o sin sal (tajada o lonja) | 30 g |  |
| 43 | Salsas en sachet Kétchup, mayonesa, Mostaza | 10 g |  |
| 44 | Yogurt saborizado, dietético o natural | 200 cc. |  |
| **ESTUDIO FEES: BANDEJA COMPLETA** | | |  |
| 1FEES | Néctar: jugo artesanal de frutas (manzana o durazno) | 100 cc. |  |
| 2FEES | Miel: puré de manzana | 100 g |  |
| 3FEES | Pudding: yogurt griego natural no azucarado | 100 g |  |
| 4FEES | Papilla de pollo cocido | 100 g |  |
| 5FEES | Revuelto de carne molida con arroz | 100 g |  |
| 6FEES | Galletas de agua | 1 monodosis |  |
| **ESTUDIO FEES: BANDEJA REDUCIDA** | | |  |
| 7FEES | Néctar: jugo de manzana o durazno | 50 cc. |  |
| 8FEES | Miel: puré de manzana | 50 g |  |
| 9FEES | Pudding: yogurt griego natural no azucarado | 50 g |  |
| 10FEES | Papilla de pollo cocido | 50 g |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **UTENSILIOS PARA FEES** | |
| 2 cucharillas desechables de café (5 cc.) | Costo incluido en el precio de la bandeja |
| 2 cucharillas desechables de té (7-8 cc.) |
| 2 cucharas soperas (10-12 cc.) |
| Envases desechables de 100 g de capacidad |

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(Firma del Representante Legal)**

**(Nombre completo del Representante Legal)**

**FORMULARIO Nº 5C**

**PROPUESTA ECONÓMICA**

**ITEM 1: CAFETERIA-CONFITERIA EN COMEDOR CLINICA REGIONAL LA PAZ**

Lugar y fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Precios a ser evaluados en el presente proceso de contratación.

**PRECIO**

**(Expresado en Bolivianos)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **CARACTERISTICAS** | **CANTIDAD** | **PRECIO**  **Bs.** |
| 1 | Atención de ración de leche para el  personal técnico de Radiología, de lunes a viernes. | RACION 500 cc. |  |
| 2 | Atención de alimentación para guardias de seguridad física de Policonsultorio Central y oficinas en Torres Gundlach, en desayuno, almuerzo y cena de lunes a Domingo. | PORCION DESAYUNO |  |
| PORCION ALMUERZO, |  |
| PORCION  CENA |  |

* **Se tiene establecido que al momento de ingresar los datos económicos tanto para los precios unitarios y totales se tiene que utilizar 2 decimales, esto para evitar errores al momento de realizar la evaluación económica.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(Firma del Representante Legal)**

**(Nombre completo del Representante Legal)**

**FORMULARIO Nº 5D**

**PROPUESTA ECONÓMICA**

**ITEM 2: CAFETERIA-CONFITERIA POLICONSULTORIO CENTRAL**

Lugar y fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Precios a ser evaluados en el presente proceso de contratación.

**PRECIO**

**(Expresado en Bolivianos)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **CARACTERISTICAS** | **CANTIDAD** | **PRECIO**  **Bs.** |
| 1 | Atención de ración de leche para el  personal técnico de Radiología, de lunes a viernes. | RACION 500 cc. |  |
| 2 | Atención de alimentación para guardias de seguridad física de Policonsultorio Central y oficinas en Torres Gundlach, en desayuno, almuerzo y cena de lunes a Domingo. | PORCION DESAYUNO |  |
| PORCION ALMUERZO, |  |
| PORCION  CENA |  |

* **Se tiene establecido que al momento de ingresar los datos económicos tanto para los precios unitarios y totales se tiene que utilizar 2 decimales, esto para evitar errores al momento de realizar la evaluación económica.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(Firma del Representante Legal)**

**(Nombre completo del Representante Legal)**

MODELO DE CONTRATO

**Cite: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/202\_\_**

**Contrato DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS**

Conste por el presente documento privado, un **CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** suscrito al tenor de las siguientes cláusulas:

**PRIMERA (PARTES CONTRATANTES). -**  El presente contrato es suscrito por:

* 1. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** boliviano, con Cédula de Identidad N°\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, mayor de edad, hábil por derecho, en su condición de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)**, Ente Gestor del Sistema de Seguridad Social de Corto Plazo, con domicilio en la calle \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, zona central de la ciudad de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, conforme acredita el Testimonio Nº\_\_\_\_/202\_ de \_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_ de 202\_, por el cual se otorga el Poder General/Especial, Amplio, Suficiente y Expreso por ante la Notaria de Fe Pública de Primera Clase No. \_\_ del Distrito Judicial de \_\_\_\_\_\_\_\_, a cargo de la \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de esta ciudad, que en lo sucesivo se denominará la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)**, y por la otra:
  2. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**,de nacionalidadboliviana, de profesión \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador de la Cédula de Identidad N°\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nº \_\_\_\_\_\_, zona \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, de la ciudad de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, que en adelante se denominará **PROVEEDOR**.

**SEGUNDA (ANTECEDENTES). -** Mediante formulario de inicio de proceso de fecha \_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_ de 202\_ la Jefe de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, solicita la contratación de servicios de una Consultoría para \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a través de la modalidad de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de conformidad al Reglamento de Compras aprobado a través de Resolución de Directorio N°\_\_\_/202\_\_\_, adjuntando para ello a \_\_ potenciales proponentes.

Mediante evaluación realizada por la Unidad Solicitante, el PROVEEDOR ha obtenido mayor puntaje durante la evaluación curricular, consiguientemente en fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ se ha emitido el formulario de Aprobación de Gasto y No Objeción Administrativa, para proceder a la contratación del PROVEEDOR, por un importe total de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 00/100 bolivianos).

Mediante nota CITE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_, se comunica la adjudicación del proceso de contratación del PROVEEDOR**,** quien deberá iniciar actividades el \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

**TERCERA (OBJETO). -** Por el presente documento se contrata los servicios del PROVEEDOR **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** con estricta y absoluta sujeción al presente contrato y a los documentos que forman parte de él y en cumplimiento a las normas, condiciones, precio, obligaciones, condiciones del servicio y plazo establecidos.

**Cite: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/202\_\_**

Los Términos de Referencia han definido las responsabilidades y productos entregables a las cuales el PROVEEDORse compromete, documento que forma parte del presente contrato.

**CUARTA (PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO). –** El PROVEEDORdesarrollará sus actividades hasta el **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, en estricto acuerdo con el alcance del servicio y conformidad del servicio prestado.

**QUINTA (PRECIO Y FORMA DE PAGO). -** El precio total propuesto y aceptado por ambas partes para la ejecución del **SERVICIO** es de **Bs. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 00/100 Bolivianos),** mismos que serán cancelados en \_\_\_\_\_ pagos contra entrega del informe de avance de los productos, de acuerdo a lo establecido en los Términos de Referencia.

Por cada pago la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)** procederá a verificar la presentación de nota fiscal correspondiente o la retención de los impuestos de ley.

Queda establecido que el precio acordado en la propuesta incluye todos los elementos, sin excepción alguna, que sean necesario para la realización y cumplimiento del **SERVICIO**.

**SEXTA (CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO). –** En virtud de las características del objeto del contrato el **PROVEEDOR** tendrá acceso a las oficinas de la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)** y mantendrá comunicación directa con el personal de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, con la posibilidad de acudir de forma personal a las oficinas de la **CSBP** para realizar trabajos puntuales inherentes al presente contrato.

El **PROVEEDOR** manifiesta conocer y aceptar que el presente contrato es de naturaleza civil de prestación de servicios, no existiendo relación de dependencia laboral, por lo que el consultor declara que al ser el vínculo contractual de naturaleza civil, no existe ninguna relación de dependencia obrero-patronal entre la **CSBP** y el PROVEEDOR, por lo que la **CSBP** no asumirá ninguna obligación ni responsabilidad al respecto.

**SÉPTIMA (OBLIGACIONES). -** Para el correcto desarrollo del **SERVICIO**, objeto del presente contrato, el **PROVEEDOR** se obliga a:

1. Ejecutar el **SERVICIO**, de acuerdo a lo establecido en los Términos de Referencia.
2. Garantizar la calidad técnica de los documentos resultantes del **SERVICIO**, respondiendo ante la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP).**
3. Cumplir con cada una de las cláusulas de presente contrato.

**OCTAVA (OBLIGACIONES DE LA CSBP). -** La **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)** se obliga a poner a disposición del **PROVEEDOR** la documentación e información necesaria y pertinente para realizar el trabajo respectivo. Adicionalmente se le otorgara todos los insumos materiales e informáticos para que pueda desarrollar el servicio.

Asimismo, la **CSBP** efectuará todas las labores inherentes de contraparte institucional y verificará el cumplimiento del presente contrato.

**Cite: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/202\_\_**

**NOVENA (VIGENCIA DEL CONTRATO). -** El presente contrato entrará en vigencia a partir del día siguiente al de la suscripción y se extenderá hasta que ambas partes hayan dado cumplimiento a todas las condiciones y estipulaciones contenidas en él o se produzca su resolución.

**DÉCIMA (DOCUMENTOS DEL CONTRATO). -** Para el cumplimiento de lo estipulado en el presente contrato, forman parte del mismo los siguientes documentos:

* Términos de Referencia.
* Nota de Adjudicación.

**DÉCIMO PRIMERA (INTRANSFERIBILIDAD DEL CONTRATO). -** El **PROVEEDOR** bajo ningún título podrá ceder, transferir, subrogar, total o parcialmente este contrato, salvo autorización expresa y escrita de la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)**. Ningún subcontrato o intervención de terceras personas relevará a el PROVEEDOR del cumplimiento de todas sus obligaciones y responsabilidades emergentes del presente contrato.

**DÉCIMO SEGUNDA (ESTIPULACIONES SOBRE IMPUESTOS). –** Por cada pago pago la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)** el **PROVEEDOR** procederá la entrega de nota fiscal (factura) correspondiente o a la CSBP efectuará la retención de los impuestos de ley.

**DÉCIMO TERCERA (CAUSAS DE FUERZA MAYOR y/o CASO FORTUITO). -** Con el fin de exceptuar al **PROVEEDOR** de determinadas responsabilidades por incumplimiento durante la vigencia del presente contrato, la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)** tendrá la facultad de calificar las causas de fuerza mayor y/o caso fortuito, que pudieran incidir sobre el cumplimiento del contrato.

Se entiende por **fuerza mayor** al obstáculo externo, imprevisto o inevitable que origina una fuerza extraña al hombre y que impide el cumplimiento de la obligación (ejemplo: incendios, inundaciones y otros desastres naturales).

Se refuta **caso fortuito** al obstáculo interno atribuible al hombre, imprevisto o inevitable, proveniente de las condiciones mismas en que la obligación debía ser cumplida (ejemplo: conmociones civiles, huelgas, bloqueos, revoluciones, etc.).

Para que cualquiera de estos hechos pueda constituir justificación de impedimento en la entrega o demora en el cumplimiento del plazo o entrega de documentos, el **PROVEEDOR** deberá presentar necesaria, inexcusable e imprescindiblemente justificación válida documentada, la misma que podrá ser aceptada por la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)**, hasta **cinco (5) días hábiles antes.** Cumplido dicho plazo no se aceptarán solicitud alguna referida a las causales citadas, para fines de ampliación de plazo del contrato, solicitud de exención en el pago de penalidades y/o la intención de la Resolución del Contrato.

Analizada la justificación por la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP),** ésta podrá autorizar o no la ampliación de plazo en la entrega de documentos, dejar sin efecto

**Cite: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/202\_\_**

el cobro de multas o la intención de Resolución. En caso de ser autorizada la ampliación, se suscribirá el correspondiente Contrato Modificatorio.

**DÉCIMO CUARTA (CONCLUSIÓN DEL CONTRATO). -** El presente contrato concluirá por una de las siguientes causas:

**14.1 Por Cumplimiento de Contrato:**  De forma normal tanto la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)** como el PROVEEDOR, darán por terminado el presente contrato, una vez que ambas partes hayan dado cumplimiento a todas las condiciones y estipulaciones contenidas en él; aspecto que se hará constar por escrito, mediante el Certificado de Cumplimiento de Contrato.

**14.2 Por Resolución del Contrato:**

**14.2.1 Resolución a requerimiento de la csbp.**

Si se diera el caso, la **csbp** podrá resolver el presente contrato, por las siguientes causales:

1. Falta o suspensión del **SERVICIO** o entrega de documentos sin justificación alguna por parte de el PROVEEDOR**.**
2. Incumplimiento injustificado en la iniciación del servicio.
3. Por subcontratación de un parte del servicio sin que ésta haya sido autorizada por la **csbp.**
4. Cuando las multas por mora se han llegado al límite del 10% del monto del contrato, de forma optativa para la **csbp**.
5. Cuando las multas por mora se han llegado al límite del 20% del monto del contrato, de forma obligatoria para la **csbp**.
6. Por mejor decisión administrativa, comunicada al **PROVEEDOR** con 30 días calendario de anticipación.

**14.2.2 Resolución a requerimiento de el PROVEEDOR por causales atribuibles a la CSBP.**

El **PROVEEDOR** podrá proceder al trámite de resolución del contrato, en los siguientes casos:

1. Por instrucciones injustificadas emanadas de la **csbp,** para la suspensión de la provisión del servicio, por más de treinta (30) días calendario.
2. Si apartándose de los términos del contrato, la **csbp** pretende efectuar modificar los alcances del servicio, sin la emisión del contrato modificatorio correspondiente.
3. Por incumplimiento injustificado en el pago, por más de cuarenta y cinco (45) días calendario computados a partir de la fecha de entrega de la factura por el **SERVICIO** prestado a la entidad.

**14.2.3 Resolución por causas de fuerza mayor o caso fortuito que afecten a la csbp** oel PROVEEDOR**.**

**Cite: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/202\_\_**

Si en cualquier momento antes de la terminación del **SERVICIO**, objeto del presente contrato, la **csbp** o el **PROVEEDOR** se encontrase con situaciones no atribuibles a su voluntad, por causas de fuerza mayor o caso fortuito que imposibiliten la prestación del servicio o vayan contra los intereses de la **csbp**, la parte afectada**,** comunicará por escrito su intención de resolver el contrato, justificando la causa.

La **csbp** mediante carta notariada dirigida a el **PROVEEDOR,** suspenderá el servicio y resolverá el contrato total o parcialmente. A la entrega de dicha comunicación oficial de resolución, el **PROVEEDOR** suspenderá la provisión de acuerdo a las instrucciones escritas que al efecto emita la **csbp.**

**14.3 Reglas aplicables a la Resolución:** Para procesar la resolución del Contrato por cualquiera de las causales señaladas, las **PARTES,** según corresponda, dará aviso escrito mediante carta notariada, a la otra parte, de su intención de “Resolver el Contrato”, estableciendo claramente la causal que se aduce.

Si dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de la fecha de notificación, se enmendaran las fallas, se normalizará el desarrollo de la provisión y se tomarán las medidas necesarias para continuar normalmente con las estipulaciones del contrato. El requirente de la resolución expresará por escrito su conformidad a la solución y el aviso de intención de resolución será retirado.

En el caso de que al vencimiento del término de los diez (10) días hábiles no existiese ninguna respuesta, el proceso de resolución continuará a cuyo fin la **csbp** o el PROVEEDOR**,** según quién haya requerido la Resolución del contrato, notificará mediante carta notariada a la otra parte, que la resolución del contrato se ha hecho efectivo.

En el caso, que el monto de la multa por atraso en la entrega, alcance al veinte por ciento (20%) del monto total del contrato, la **csbp** deberá notificar mediante carta notariada que la resolución de contrato se ha hecho efectiva.

**DÉCIMO QUINTA (SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS). -** **1.** En caso de surgir dudas sobre los derechos y obligaciones de las partes durante la ejecución del presente Contrato, **LAS PARTES** acudirán a los términos y condiciones del presente Contrato, a la Propuesta Adjudicada y a los Términos de Referencia o Especificaciones Técnicas, en ese orden de preferencia.

**2.** Todo litigio, conflicto, diferencia, discrepancia, cuestión, reclamación, interpretación o controversia resultante u originada en la ejecución del el presente Contrato, será resuelta en la vía de la Conciliación convencional entre partes o mediante el Arbitraje. Si la vía de conciliación no resuelve el conflicto en el plazo de 15 días calendario computables a partir del inicio de la etapa de conciliación, se agotará esta vía de forma automática y se activará la fase de Arbitraje.

Se acuerda que el Arbitraje se llevará a cabo en la ciudad de (La Paz – Bolivia) y será administrado por el Centro de Conciliación y Arbitraje que la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)** elija. El Arbitraje se desarrollará en idioma español y dentro de jurisdicción y normativa boliviana.

**Cite: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/202\_\_**

Las **PARTES** hacen constar expresamente su compromiso irrevocable de cumplir el Laudo Arbitral que se dicte, renunciando expresamente y desistiendo anticipadamente al recurso de anulación del Laudo Arbitral.

Ningún proceso de conciliación o arbitraje planteado por las partes podrá suspender las obligaciones de cumplimiento de este Contrato por el **PROVEEDOR** salvo acuerdo de **PARTES.**

**DÉCIMO SEXTA (MODIFICACIONES AL CONTRATO). -** La **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)** podrá introducir modificaciones que considere estrictamente necesarias, siempre que no afecten la esencia y objeto del presente contrato y, con tal propósito, tendrá la facultad para solicitar por escrito a el PROVEEDOR, la modificación del **SERVICIO** originalmente adjudicado, así como la ampliación del plazo por necesidad institucional debidamente justificada. Las referidas modificaciones, se realizarán a través del contrato modificatorio correspondiente. Las causales de modificación deben ser sustentadas por informes técnicos y legales.

El contrato modificatorio, debe ser emitido y suscrito en forma previa a la ejecución de la modificación, por lo que no constituye un documento regularizador.

La modificación del **SERVICIO,** así como la existencia de causas de fuerza mayor o caso fortuito, necesidad institucional o suspensión temporal del servicio, puede dar lugar a la ampliación del plazo del contrato, debiendo establecerse de forma clara el lapso de la ampliación.

**DÉCIMO SÉPTIMA (MULTA).-** A los efectos de aplicarse morosidad en la prestación del **SERVICIO,** la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)** y el PROVEEDOR tomarán en cuenta los plazos de entrega en forma satisfactoria de los documentos, productos o servicios contratados, caso contrario el PROVEEDOR se constituirá en mora sin necesidad de ningún requerimiento de la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP),** obligándose por el sólo hecho del vencimiento del plazo, a pagar por cada día calendario de retraso en el cumplimiento del plazo, una multa equivalente al **0.3% (cero punto tres por ciento)** que será descontado del monto pendiente de pago.

Las multas serán cobradas mediante descuentos establecidos expresamente por la **csbp** con base en el informe específico y documentado del pago o pagos pendientes o de la liquidación final.

**DÉCIMO OCTAVA (CIERRE O LIQUIDACIÓN DE CONTRATO). -** Una vez cumplido el objeto y los términos del contrato, la **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP)** procederá a la emisión del Certificado de Cumplimiento de Contrato, previa solicitud escrita del PROVEEDOR**.** En el cierre o liquidación de contrato, se tomará en cuenta las multas y penalidades, si hubiera.

**DÉCIMO NOVENA (GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO). -**

**19.1** El **PROVEEDOR** garantiza el correcto cumplimiento y la fiel ejecución del presente Contrato, en todas sus partes, para lo cual garantizará el mismo con el 7& de su pago mensual. El monto descontado será devuelto una vez cumplido el contrato.

**Cite: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/202\_\_**

**19.2** El importe de dicha garantía, **en caso de cualquier incumplimiento contractual** incurrido por el **PROVEEDOR**, será pagado en favor de la **CSBP** sin necesidad de trámite o acción judicial alguna, solamente a su simple requerimiento ante la entidad financiera que emitió la garantía.

**GARANTIAS ADICIONALES**

El **PROVEEDOR** brinda las siguientes garantías adicionales establecidas en la propuesta adjudicada, las cuales se encuentran respaldadas con cartas notariadas/documentos de fecha \_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 202\_\_\_, emitidas en el marco de la propuesta adjudicada:

* Garantía 1: ………….
* Garantía 2: ………….

**VIGÉSIMA (DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN). -** Cualquier aviso o notificación que tengan que darse las partes bajo este contrato será enviada:

**CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA (CSBP):** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

El PROVEEDOR**:** Av. \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_, de la ciudad \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**VIGÉSIMO PRIMERA (GASTOS NOTARIALES).-** Todos los gastos que demande ante Notario de Fe Pública, para el reconocimiento de firma será cubierto en su integridad por el **PROVEEDOR.**

**VIGÉSIMO SEGUNDA (ACEPTACIÓN Y CONFORMIDAD). -** Ambas partes contratantes declaran conocer todas y cada una de las cláusulas precedentes dando su aceptación, consentimiento y plena conformidad con las mismas, suscribiendo al pie del presente contrato en tres ejemplares**.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_de \_\_\_\_ de 202\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PROVEEDOR CSBP**