

### PLIEGO DE CONDICIONES

**INVITACIÓN PÚBLICA**

### INV-LP-003/2022

**PRIMERA CONVOCATORIA**

|  |
| --- |
| **“SERVICIO TERCIARIZADO DE GASTRONOMIA HOSPITALARIA CLINICA REGIONAL Y POLICONSULTORIO CENTRAL”** |

**La Paz, MARZO de 2022**

|  |
| --- |
| **CAJA DE SALUD DE LA BANCA PRIVADA**  **INVITACIÓN PUBLICA INV-LP-004-2022**  **PRIMERA CONVOCATORIA**  La Caja de Salud de la Banca Privada, REGIONAL LA PAZ, invita públicamente a proponentes legalmente establecidos a presentar propuestas para: |
| **SERVICIO TERCIARIZADO DE GASTRONOMIA HOSPITALARIA CLINICA REGIONAL Y POLICONSULTORIO CENTRAL – PRIMERA CONVOCATORIA** |
| Tipo de Convocatoria: INVITACIÓN PUBLICA |
| Forma de adjudicación: POR EL TOTAL |
| Sistema de evaluación y adjudicación: CALIDAD COSTO |
| Encargados de atender consultas: Ing. Patricia Zuazo  Lic. Carla Olmos |
| Correo electrónico: patricia.zuazo@csbp.com.bo |
| Teléfono:2317274 int.2261 |

**INVITACIÓN PUBLICA SERVICIO TERCIARIZADO DE GASTRONOMIA HOSPITALARIA CLINICA REGIONAL Y POLICONSULTORIO – PRIMERA CONVOCATORIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CRONOGRAMA DE PLAZOS** | | | | |
| N° | **ACTIVIDAD** | **FECHA** | **HORA** | **LUGAR Y DIRECCIÓN** |
| 1 | Invitación y publicación del Pliego de Condiciones | 4/03/2022 |  | Página Web: https://portal.csbp.com.bo/ |
| 2 | Inspección Previa | 7/03/2022 | POLICONSULTORIO CENTRAL Hrs. 15:00  CLINICA Hrs. 15:30 | POLICONSULTORIO CALLE CAPITAN RAVELO ESQ. MONTEVIDEOPOLICONSULTORIO CALLE CAPITAN RAVELO ESQ. MONTEVIDEO  CLINICA REGIONAL AV. ORMACHEA ENTRE CALLE 2 Y 3 OBRAJES |
| 3 | Consultas Escritas | Hasta: 8/03/2022 | Hasta  Hrs.16:30 | Dirigidas a:  [proveedores@csbp.com.bo](mailto:proveedores@csbp.com.bo) |
| 4 | Reunión de Aclaración | Hasta:10/03/2021 | Hasta  Hrs.10:00 | Vía Zoom, en la siguiente dirección:  **ID 895 6566 2989**  **CODIGO DE ACCESO CSBP** |
| 5 | Presentación de Ofertas. | Hasta: 16/03/2022 | Hasta:  Hrs.14:00 | **Presentación Electrónica:**  **Presentación Física:**  Calle Federico Zuazo Esq. Reyes Ortiz Edificio Gundlach (Anexo) P1 Recepción |
| 6 | Apertura de Ofertas. | Hasta:16/03/2022 | Hasta:  Hrs.14:15 | Se realizará vía Zoom, en la siguiente dirección:  **ID 895 6566 2989**  **CODIGO DE ACCESO CSBP** |
| 7 | Resultado Del Proceso | 26/03/2022 | | Página Web: https://portal.csbp.com.bo/ |

(\*) 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, aprobado mediante Resolución de Directorio Nº060/2021 del 30 de noviembre de 2021, 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 CONTRATACION** | Está prohibida la contratación de bienes, obras o servicios, a proveedores que incurran en las siguientes incompatibilidades:   * Tener proceso judicial pendiente de resolución con la Caja de Salud de la Banca Privada. * Resolución de contratos u órdenes de compra o servicio atribuibles al proveedor, en el último año. * Desistimiento a la suscripción de contrato u orden de compra o servicio atribuibles al proveedor, en el último año. * Tener sociedad con personal de administración, ejecutivos y directores del CSBP. * 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. **NOMINA DE PERSONAL JERARQUICO DE LA CSBP** | * 1. Instancia de Aprobación:   Gerente Administrativo Financiero y Gerente Medico o Sub Gerente     * 1. Las autoridades de la CSBP que ocupan cargos ejecutivos son:   Lic. Joaquín López Gerente General  Lic. Patricia Crespo Gerente Administrativo Financiero  Dr. Edgar Butron Gerente Médico |
| 1. **IDIOMA** | La propuesta, los documentos relativos a la misma y toda la correspondencia que se intercambie entre la CSBP deberá ser en español. |
| 1. **MONEDA** | Los precios de la propuesta, el monto del contrato y los pagos a realizar serán en bolivianos |
| 1. **COSTO DE PARTICIPACION EN EL PROCESO DE CONTRATACION** | 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 recepcionarlas 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. **CANCELACION DEL PROCESO DE CONTRATACION** | 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 CONTRATACION** | 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. **ANULACION DEL PROCESO DE CONTRATACION** | 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| **PARTE II**  **PREPARACIÓN DE LA OFERTA** | |
| 1. **PREPARACIÓN DE OFERTA** | Los potenciales proponentes que se encuentren en capacidad de proveer los servicios 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.** * **GARANTIA DE SERIEDAD DE PROPUESTA: Garantía a primer requerimiento o Póliza de Garantía a Primer Requerimiento ,** emitida a nombre de la **Caja de Salud de la Banca Privada,** por el monto equivalente a **7.182,00 (Siete Mil Ciento Ochenta y Dos 00/100**)**,**con validez de **90** **días calendario computados a partir de la fecha de presentación de propuestas**, con característica de renovable, de carácter irrevocable y de ejecución inmediata o a primer requerimiento emitidas por Instituciones Financieras autorizadas por la ASFI o por aseguradoras autorizadas por la APS, 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**   * Formulario **N°3** de Especificaciones Técnicas, identificado en los Anexos de este documento, **en original.**   **DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA ECONÓMICA**   * La propuesta económica debe ser presentada en el Formulario N°4 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 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.  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. **PRESENTACIÓN 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**  **REGIONAL LA PAZ,**  **LUGAR DE ENTREGA DE LA PROPUESTA**: ***……………………………………………………………..***  **RAZÓN SOCIAL O NOMBRE DEL PROPONENTE:**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **CÓDIGO: LP-**  ***PRIMERA* CONVOCATORIA**  **No abrir antes de horas del día**  **de de 2022**  **No abrir antes de horas del día**  **de de 2022**  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 continua  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, 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. **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. 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. 4. 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.   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. **INHABILITACION 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. Si se presenta una de las causales de Errores No Subsanables, establecidas. 8. Cuando la propuesta contenga textos entre líneas, borrones y tachaduras. 9. Si la propuesta no cumple con cualquiera de los requisitos establecidos en el PC. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARTE III**  **EVALUACIÓN DE OFERTAS** | | |
| 1. **SISTEMA DE EVALUACION Y ADJUDICACION** | | CALIDAD – COSTO  EVALUACIÓN TECNICA SOBRE 70 PUNTOS  EVALUACIÓN ECONOMICA SOBRE 30 PUNTOS |
| 1. **EVALUACIÓN TECNICA** | | CALIFICACION TECNICA SOBRE 70 PUNTOS   | REQUISITOS | | PUNTAJE ASIGNADO | | --- | --- | --- | | A. | REQUISITOS BASICOS | 50 | | A.1 | Experiencia de la empresa en área de salud mayor a 2 años (ETS, punto. Experiencia y Plan de trabajo de la empresa) | 15 | | Tiempo en años y meses por institución, debidamente respaldado | | A.2 | Experiencia del personal en área de salud según requisitos mínimos establecidos en las ETS ( punto E. Experiencia y Plan de trabajo de la empresa y K. Recursos Humanos) | 15 | | Personal profesional: Formación académica post gradual (carga horaria, título obtenido) | 3,5 | | Personal profesional: Experiencia laboral general y específica (Area clínica, Area administrativa en Instituciones de Salud o Centros de alimentación colectiva en comunidades sanas), años y meses, tiempo completo (mínimo 6 horas día) debidamente respaldado. | 3,5 | | Personal manual: Formación técnica (carga horaria, certificado obtenido) debidamente respaldado. | 4 | | Personal manual: Experiencia laboral general y específica (Instituciones de Salud o Centros de alimentación colectiva en comunidades sanas), años y meses, tiempo completo (mínimo 8 horas día), debidamente respaldadas. | 4 | | A.3 | Presentar Plan de Trabajo de la empresa (/ETS. Punto E. Experiencia y Plan de trabajo de la empresa) | 20 | | 1. Organización y funciones del personal | 3 | | 2. Planta física y áreas de trabajo | 3 | | 3. Sistema de producción de alimentación | 3 | | 4. Higiene y Bioseguridad | 3 | | 5. Supervisión y control | 3 | | 6. Plan de contingencia | 3 | | 7. Otros | 2 |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | B. | REQUISITOS COMPLEMENTARIOS: Menú ejemplo | 20 | | B.1. | Menú 7 días completo: de transición, dieta corriente, blanda amplia, blanda hipograsa, controladas en energía y dieta pediátrica, vegetariano. | 5 | | B.2. | Dosificación de alimentos y análisis químico diario de todos los tipos de dieta | 5 | | B.3. | Recetas estandarizadas de los platos principales de almuerzo y cena de dieta blanda amplia, hipograsa y para paciente con diabetes | 6 | | B.4. | Características del menú: balance nutricional, variabilidad y caracteres organolépticos, método de cocción, , frecuencia de uso de una preparación o alimento. | 4 | |  | PUNTAJE FINAL /70 PUNTOS | 70 | |
| 1. **CALIFICACION 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.  El puntaje final se obtendrá sumando los puntajes obtenidos en la evaluación de la oferta técnica y la oferta económica.  El procedimiento para la evaluación de la propuesta técnica (calidad) y propuesta económica; así como la obtención del puntaje final se repetirá para todos y cada uno de los ítems requeridos.  La Comisión de Calificación recomendará la adjudicación del Servicio que tengan la o las propuestas con el MAYOR PUNTAJE resultante de la suma obtenida en la evaluación técnica y la evaluación económica. |
| 1. **PLAZO DE EVALUACION** | | La comisión de calificación evaluará la o las propuestas y preparará el Informe de Calificación Final y Recomendación en un plazo no mayor a diez (10) días hábiles.  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. Nómina de los proponentes y precios ofertados 2. Cuadros comparativos 3. Cuadros y formularios de evaluación de la propuesta técnica y la propuesta económica 4. Cuadros que detalle los (si corresponde) s que se recomienda adjudicar, señalando precio referencial, precio adjudicado y diferencia. 5. Detalle de errores subsanables, cuando corresponda. 6. Detalle de inhabilitación de propuestas, ítems o lotes, según corresponda, señalando en cada caso la causal correspondiente. 7. Otros aspectos que la Comisión de Calificación considere pertinentes 8. Recomendación de adjudicación o declaratoria desierta. |
| **PARTE IV**  **SUSCRIPCION DE CONTRATO** | | |
| 1. **GARANTIA 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 hasta 360 días calendario posteriores al mismo, con característica de renovable, de carácter irrevocable y de ejecución inmediata o a primer requerimiento emitidas por Instituciones Financieras autorizadas por la ASFI o por aseguradoras autorizadas por la APS, según corresponda.  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 (360 días calendario), 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. **PRESENTACION 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 COSTO MENOR, , se adjudicará a la propuesta que haya ofertado el segundo menor costo siempre y cuando cumpla con lo requerido.  En estos casos los plazos se computarán nuevamente a partir de la notificación de Adjudicación. | |
| 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. | |

**PARTE V**

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**ITEM 1: CLINICA REGIONAL LA PAZ**

|  |
| --- |
| **REQUISITOS OBLIGATORIOS O BASICOS DEL SERVICIO** |
| 1. **REQUISITOS DEL SERVICIO** |
| **Objetivo**  El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, es una Unidad Técnico Administrativa encargada del proceso de cuidado nutricional de los pacientes internados. Siendo esencial para el logro de este objetivo el proporcionar una alimentación terapéutica adecuada (según características fisiológicas, fisiopatológicas y hábitos alimentarios) e inocua (buenas prácticas de manufactura y óptimas condiciones de higiene y bioseguridad) destinada a asegurados y beneficiarios hospitalizados, así como personal de la CSBP con derecho a alimentación por horario de trabajo.  Para la producción y distribución de la alimentación terapéutica, la CSBP requiere contratar un servicio tercerizado de **Gastronomía Hospitalaria**, bajo el sistema compartido; es decir, que la CSBP dotará la infraestructura, equipo mayor, parte del mobiliario y servicios básicos. |
| 1. **ALCANCE DEL SERVICIO** |
| 1. El concesionario tendrá a su cargo 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 Nutricionistas de la Clínica de la CSBP Regional La Paz. 2. Adicionalmente la empresa que se adjudique el servicio atenderá al personal de CSBP con derecho a la alimentación en 4 tiempos de comida (desayuno, almuerzo, té, cena), refrigerios de quirófano, media mañana, media tarde y noche, sobrealimentación área imagenología y quimioterapia. 3. A requerimiento de las autoridades de la Clínica de la CSPB y bajo la autorización respectiva (Dirección/Administración de Clínica, Jefe de Policonsultorio, Jefe Médico, Administrador Regional), la empresa concesionaria podrá atender el servicio de alimentación de eventos o reuniones de trabajo. 4. El servicio será prestado bajo la modalidad de “pago por evento”, lo que significa que la CSBP cancelará el monto correspondiente a las raciones servidas de acuerdo a las fechas de cierre contable establecidas por CSBP. 5. La empresa adjudicada, deberá brindar un servicio de calidad a los asegurados y personal de la CSBP, desde la elaboración de los alimentos hasta la distribución/dispensación de los mismos, brindando permanentemente un trato cordial y respetuoso a todos los comensales. 6. Los criterios de calidad de los servicios descritos en las presentes especificaciones técnicas están basados en las siguientes Normas nacionales:    1. 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, 2019).    2. 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).    3. Guía de Gestión de Calidad para Unidades de Nutrición y Dietoterapia, INASES-Ministerio de Salud (2014).    4. 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.    5. Reglamento para la Aplicación de la Norma Boliviana de Bioseguridad en Establecimientos de Salud. INASES-Ministerio de Salud y Deportes.    6. Norma Boliviana, NB-855 de Buenas Prácticas de Manufactura.    7. Ley para la prevención, contención y tratamiento de la infección por el coronavirus (COVID-19), 1 de abril de 2020) |
| 1. **FISCALIZACION** |
| Para el seguimiento y control del Servicio de Gastronomía Hospitalaria, las profesionales Nutricionistas de la CSBP, realizarán el control de oposición continuo y permanente del cumplimiento de requisitos técnicos y administrativos (procesos, productos y servicios otorgados por la empresa), de acuerdo a lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia del Ministerio de Salud. Asimismo, el Sub Director Administrativo y la Unidad de Bienes y Servicios de Clínica de la CSBP harán seguimiento del cumplimiento de los requisitos administrativos del contrato.  El control del cumplimiento de medidas de higiene, bioseguridad y buenas prácticas de manufactura será coordinado con el Comité de Bioseguridad y Unidad de Epidemiología de Clínica de la Regional La Paz.  La fiscalización de la alimentación destinada a pacientes estará a cargo de la Unidad de Nutrición, mientras que la fiscalización de alimentación para personal será responsabilidad de la unidad de Recursos Humanos de la Regional La Paz, previa designación de las autoridades correspondientes. |
| 1. **VIGENCIA** |
| Con el proponente adjudicado la CSBP suscribirá un contrato de servicios por dos (2) años, periodo en el que deberán mantenerse las condiciones establecidas en el presente documento sobre calidad y costo del servicio prestado. El contrato podrá ser ampliado hasta por un período similar, según acuerdo de partes, previa evaluación a cargo de la Unidad Solicitante, en coordinación con Recursos Humanos y las autoridades de Clínica y/o Policonsultorio, aprobada por la Administración de la Regional La Paz. |
| 1. **EXPERIENCIA Y PLAN DE TRABAJO DE LA EMPRESA** |
| El proponente deberá acreditar un mínimo de dos (2) años de experiencia en atención de servicios similares (Servicios de Gastronomía en Centros de 2º y/o 3º Nivel de atención en salud), que debe estar respaldada con la documentación correspondiente (fotocopias simples de actas de conformidad, certificados de cumplimiento de contrato, o contrato vigente que cumpla el plazo exigido hasta la fecha de adjudicación). En caso de que algún proponente, preste servicios de forma simultánea en 2 o más lugares, se contabilizará el tiempo de trabajo por separado, siendo el mismo sumativo.  La experiencia específica será evaluada por la CSBP de la documentación completa del personal que presente el proponente y en caso de adjudicarse el servicio, **ese mismo personal deberá ser incorporado al servicio,** respaldando el cumplimiento de este requisito con la presentación previa a firma de Contrato con la CSBP, de los contratos laborales de su personal por un plazo mínimo 6 meses para garantizar que se cumpla con la calidad de servicio ofertado y calificado. En casos de fuerza mayor debidamente justificados, el adjudicatario podrá sustituir como máximo al 10% del personal propuesto, con funcionarios que cumplan mínimamente iguales características de experiencia en tiempo y formación al calificado para ese puesto.  Los proponentes, deberán elaborar y presentar con su propuesta técnica un **Plan de Trabajo** que describa detalladamente la metodología que empleará para la prestación del servicio ofertado (Manual de organización y funciones, Manual de Producción de Alimentación, Manual de Procesos y Procedimientos, Manual de Higiene, Buenas prácticas de manipulación y Bioseguridad (Ley 1293), Plan de Contingencia). El adjudicatario, deberá corregir cualquier observación o complementación solicitada por la CSBP y presentar las mismas, previa a firma de contrato el Plan de Trabajo corregido, como se especifica en el punto 8 de subtítulo M. Plan de Trabajo.  Ningún proponente podrá presentar como Plan de Trabajo una copia de estas especificaciones técnicas actuales ni de las que correspondan a licitaciones previas de la CSBP Regional La Paz para este servicio. |
| 1. **DESCRIPCION DEL SERVICIO SOLICITADO** |
| El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, solicitará al contratista la producción de los siguientes regímenes de alimentación para pacientes hospitalizados:   1. **ALIMENTACION PARA PACIENTES**     1. **Regímenes de Transición**       1. Dieta Hídrica o líquida clara       2. Dieta Líquida incompleta       3. Dieta Líquida completa       4. Dieta líquida fría    2. **Regímenes blandos**        1. Dieta papilla para paciente adulto       2. Dieta Blanda amplia       3. Dieta blanda rica en residuos       4. Dieta blanda baja en residuos       5. Dieta blanda Hipograsa       6. Dieta blanda para inmunodeprimido       7. Dieta blanda baja en histaminoliberadores       8. Dieta exenta de gluten       9. Dieta blanda Hiposódica       10. Dieta para paciente renal    3. **Regímenes controlados en energía**        1. Dieta para Diabético (con sus posibles variaciones en consistencia) (6 tiempos de alimentación)       2. Dieta hipocalórica (6 tiempos de alimentación)    4. **Dietas Pediátricas (menor de 5 años)**       1. Papilla, (según edad, 6 meses 2 tiempo, 7 a 11 meses 3 tiempos de alimentación según requerimiento de las Nutricionista de la CSBP), pocillos pequeños para menor de 1 año, según esquema de alimentación complementaria especificados por el Servicio de Nutrición CSBP.       2. Blanda para niños de 1 a 3 años (porción acorde a la edad, en vajilla pediátrica, alimentos cortados o picados, debe incluir lácteos en desayuno y té, salvo indicación médica contraria.)       3. Blanda para niños de 3 a 5 años (porción acorde a la edad, en vajilla pediátrica, alimentos cortados o picados, debe incluir lácteos en desayuno y té, salvo indicación médica contraria.)       4. Para niños de 5 a 10 años, se empleará la nomenclatura dietoterápica descrita en este acápite, pero se deberá incluir lácteos en el desayuno y en el té, salvo indicación médica contraria.    5. **Alimentación normal**        1. Dieta Corriente       2. Corriente rica en fibra    6. **Dieta Vegetariana**        1. Consistencia habitual o blanda       2. Ovo lácteo vegetariana       3. Vegetariana estricta    7. **Fórmulas para soporte nutricional**        1. Soporte nutricional oral (Dieta líquida completa)       2. Soporte Nutricional enteral   Fórmulas comerciales poliméricas y especiales otorgadas por la CSBP  En caso de fórmulas semiartesanales, el concesionario deberá dotar de alimentos necesarios, y la CSBP de fórmulas comerciales  El esquema escrito para la elaboración y administración será entregado por el profesional Nutricionista de la CSBP.   * 1. **Alimentos Adicionales para pacientes.**   El profesional Nutricionista de la CSBP, está autorizado para realizar modificaciones a lo programado según el menú de la dieta correspondiente, para casos de pacientes con requerimientos específicos, empleando para el efecto alimentos o preparaciones de otro tipo de dieta según menú del día o solicitando alimentos adicionales,  Por este motivo, el proponente deberá presentar un listado de alimentos adicionales según rubros y porciones, con sus respectivos precios.   1. **ALIMENTACION PARA PERSONAL**     1. **Alimentación normal**        1. Dieta Corriente (4 tiempos de comida: desayuno, almuerzo, té, cena)       2. Refrigerios de acuerdo a horario de trabajo: media mañana, media tarde y/o refrigerio nocturno,       3. Sobrealimento área imagenología y quimioterapia: una bolsa de leche para personal autorizado.    2. Regímenes blandos   Para algún funcionario que cuente con prescripción médica certificada y con autorización de la Administración de la Clínica CSBP.   * 1. Debido a la contingencia sanitaria la empresa adjudicada deberá incluir en el costo detallado de alimentación la vajilla desechable para personal profesional que cumpla sus funciones en áreas de aislamiento o unidades críticas. |
| 1. **SISTEMA DE SERVICIO** |
| 1. **Sistema de producción de alimentos**   Se aplicará un sistema de producción semi convencional, debiendo realizarse todas las preparaciones excepto panadería, en las instalaciones del Servicio de Nutrición área de preparaciones.  Los productos de panadería y pastelería a ser elaborados y/o adquiridos por la concesionaria, deberán contar con la garantía de procedencia de los mismos (elaboración, manipulación, almacenamiento y fecha de vencimiento).   1. **Sistema** **de distribución de la alimentación**    1. Para la atención de **pacientes**, se aplicará un servicio en bandeja, centralizado, la alimentación será servida y emplatada en la Cocina Central de la Clínica de la CSBP, para ser transportada en carros térmicos y distribuida por el personal manual de la concesionaria en la pieza del paciente.  * Los Tiempos de alimentación para pacientes:  1. Desayuno 2. Merienda de media mañana 3. Almuerzo 4. Té 5. Cena 6. Colación nocturna (regímenes para dietas controladas en energía)  * Y los horarios de distribución de estos tiempos de comida serán los siguientes  |  |  | | --- | --- | | Tiempo de comida | Hora de distribución en PISO | | Jarra de refresco | 7:00 a.m. | | Desayuno | 7:30 a.m. | | Merienda | 10:00 a.m. | | Almuerzo | 12:30 p.m. | | Jarra de refresco | 14:00 p.m. | | Té | 15:30 p.m. | | Cena | 18:00 p.m. | | Colación nocturna | 20:00 p.m. |   La empresa concesionaria deberá garantizar que la temperatura se mantenga por encima de los 65ºC desde el servido hasta que el alimento llegue a ser distribuido en la pieza del paciente.   * 1. El sistema de distribución de la alimentación para personal será semi autoservicio en el Comedor de la Institución, para los tiempos de comida básicos: desayuno, almuerzo, té, cena y refrigerio. El refrigerio de Enfermería de Piso, quirófano y Refrigerio nocturno se distribuirá en el área correspondiente.   Los tiempos de alimentación para personal, dependerán del turno de trabajo, según el siguiente detalle:  **Personal turno de 24 horas**   1. Almuerzo 2. Té 3. Cena 4. Refrigerio nocturno 5. Desayuno (personal saliente)   **Personal turno de 12 horas turno diurno**   1. Refrigerio de media mañana 2. Almuerzo   **Personal turno de 12 horas turno nocturno**   1. Refrigerio nocturno 2. Desayuno del día siguiente   **Personal turno de 8 horas continuas**   1. Desayuno 2. Almuerzo   **Personal turno de 6 horas**  a. Almuerzo o cena según horario de trabajo  **Horario de Atención Personal CSBP**   |  |  | | --- | --- | | Tiempo de comida | Hora de distribución | | Desayuno | 7:30 a 10:30 a.m. | | Refrigerio Mañana | 09:30 a 10:30 a.m. | | Almuerzo | 13:00 a 15:00 p.m. | | Té | 16:00 a 17:30 p.m. | | Refrigerio Tarde | 16:00 a 18:00 p.m. | | Cena | 18:00 p.m. | | Refrigerio nocturna | 20:00 p.m. |   **Refrigerio de quirófano**   |  |  | | --- | --- | | Tiempo de comida | Hora de distribución | | Primer refrigerio | 7:45 a.m. | | Segundo refrigerio | 10:00 p.m. | | Tercer refrigerio | 13:00 p.m. | | Cuarto refrigerio | 16:00 p.m. | | Quinto refrigerio | 19:30 p.m. |  1. **Eventos o reuniones especiales:**   El sistema de producción de la alimentación será semi convencional. El sistema de distribución será en bandeja en ambientes del Comedor o Auditorio de la institución, según corresponda.  Eventos especiales: La CSBP, con la autorización de Administración Regional, podrá requerir adicionalmente, servicios especiales como:   * Refrigerios para eventos según requerimiento * Almuerzos especiales   La empresa Adjudicada para la atención de Eventos Especiales y/o solicitudes fuera de lo estipulado dentro de las Especificaciones técnicas deberá contar con personal adicional que cuente con certificación sanitaria, carnet de manipular de alimentos vigente y carnet de vacunas anti COVID-10 con esquema completo y actualizado según normativa nacional, quedando prohibido que el personal manual encargado de la producción y distribución de alimentación para pacientes, realice esta labor, evitando así retrasos y equivocaciones en la atención de pacientes. |
| 1. **NUMERO DE RACIONES Y CALCULO DE COSTOS** |
| 1. **Número promedio de raciones para Pacientes**   Considerando en promedio de 50 + 10 pacientes/día y el número de camas disponibles y/o pacientes con acompañante menores de 2 años. La cifra puede variar según el número de camas ocupadas. Los datos constituyen solamente una estimación y la CSBP pagará por las raciones efectivamente servidas en cada mes vencido, ya que el número de raciones de pacientes, es fluctuante, dependiendo del número de internaciones que se produzcan en el transcurso del mes.  De forma referencial, se presenta el promedio de raciones para pacientes, que fueron consumidas en el último trimestre de la gestión 2021   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Tipo de dieta** | **Porciones\* promedio/día** | **Raciones \*\* promedio día** | | Hídrica | 20 | 4 | | Líquidas de transición | 20 | 4 | | Papilla | 30 | 6 | | Blandas | 150 | 30 | | Pediátricas | 20 | 4 | | Corrientes | 30 | 5 | | Fórmulas especiales | 30 | 6 | | **Raciones completas/día promedio** | | **59** |   \* Porción se entiende como dieta por tiempo de comida  \*\* Ración es la sumatoria de todas las porciones diarias (5 tiempos de comida, según el tipo de dieta)   1. **Número promedio de raciones para Personal**   La Unidad de Recursos Humanos a través de la Administración de la Clínica CSBP, proporcionará a la empresa concesionaria, el número de personal con derecho a alimentación por tiempo de comida. De forma referencial se adjunta el promedio de raciones diarias de los últimos 3 meses.     |  |  | | --- | --- | | **CONCEPTO** | **PROMEDIO DÍA** | | DESAYUNO | 70 | | ALMUERZO | 130 | | TE | 40 | | CENA | 30 | | COLACIONES NOCTURNAS | 30 | | COLACIONES ENFERMERAS MAÑANA Y TARDE | 110 | | LECHE | 7 | | REFRIGERIO QUIRÓFANO |  | | 08:00 | 10 | | 13:00 | 10 | | 16:00 | 7 | | 19:30 | 6 | | DIRECCIÓN MÉDICA COMANDAS | 1 |     La empresa adjudicada deberá presenta el informe mensual de raciones servidas a personal, adjuntando las fichas correspondientes para la contabilización y validación por la Unidad de Recursos Humanos de la CSBP. Mismas que se cruzarán con el sistema biométrico de los funcionarios para obtener un reporte real de raciones servidas de personal, razón por la cual la empresa adjudicada deberá asumir de igual manera el uso del sistema biométrico para la distribución de la alimentación del personal, permitiendo tener un referente de raciones efectivamente servidas para su pago.  En el caso de personal que exceda las horas del turno establecido podrá gozar del refrigerio correspondiente al horario con la debida autorización de su inmediato superior, con la presentación de las comandas adicionales que serán administradas por el responsable de cada unidad   1. **Distribución del costo por ración alimenticia**   En la alimentación para pacientes, se considerará una ración completa aquella que incluya los 5 tiempos de comida previstos para pacientes hospitalizados (excepto en regímenes controlados en energía que se considerarán 6 tiempos de comida).  Considerando que el paciente puede por distintos motivos (cambio de dieta, suspensión de la vía oral, alta médica, hora de internación), el proponente deberá incluir además del precio de la ración completa de cada tipo de dieta ofertada, los precios por tiempo de comida, a efecto de facilitar el cálculo del monto a ser cancelado mensualmente. |
| 1. **MENU REQUERIDO** |
| 1. Las empresas proponentes deberán presentar un menú semanal (7 días) para dietas: de transición, dieta corriente, blanda amplia, blanda hipograsa, controladas en energía y dieta pediátrica, vegetariano. Se adjuntará la dosificación de alimentos y análisis químico diario, así como las recetas estandarizadas de los platos principales de almuerzo y cena de dieta blanda amplia, hipograsa y para paciente con diabetes. Este menú y sus anexos servirán tanto para la evaluación técnica de propuestas y será ejecutado en la primera semana del contrato. 2. La evaluación del menú propuesto se realizará según los siguientes criterios técnicos: balance nutricional, variedad y caracteres organolépticos (textura, consistencia, color, sabor, forma, método de cocción, frecuencia de uso de una preparación o alimento, etc). 3. Durante la prestación del servicio, la empresa concesionará elaborará un menú cíclico de 20 días para la dieta blanda y sus derivados (excepto las dietas de transición y las dietas especiales como exenta de gluten, vegetariana, etc, que serán derivadas del menú principal de dieta blanda. Este menú será revisado cada 3 meses para su modificación y/o actualización. 4. Para dieta corriente de pacientes y personal se elaborará el menú semanalmente, este deberá ser variado tanto en carnes como en preparaciones, no repitiendo las preparaciones en 3 semanas 5. El menú será elaborado por el Supervisor de Producción de la empresa concesionaria y para efectos de ejecución, deberá presentar la impresión del menú de la semana que corresponda con 8 días de anticipación para la aprobación por parte de las Nutricionistas de la CSBP. Al tratarse de un menú cíclico para pacientes, se tomará en cuenta la realización de modificaciones como cambio de preparaciones según alimentos de temporada, reemplazo de preparaciones no aceptadas por los comensales. 6. El menú cíclico elaborado por la empresa concesionaria, deberá adjuntar como respaldo por Recetas Estandarizadas, que se presentarán al Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP máximo en los primeros treinta (30) días calendario de vigencia del contrato. 7. El supervisor de producción de la empresa concesionaria presentará a las Nutricionistas de la CSBP, con un día de anticipación el pedido de alimentos diario con dosificación por ración según el menú programado aprobado. 8. La empresa concesionaria presentará semanalmente, el análisis químico de un día elegido al azar de la alimentación ofertada (Dieta Blanda, Corriente, Pediátrica y Diabético). En caso necesario se hará la solicitud de análisis de otras dietas para valoraciones individuales de pacientes internados. |
| 1. **COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS** |
| 1. **Regímenes de transición (dietas líquidas).**     1. **Dieta hídrica o líquida clara**   Fraccionamiento en 6 a 8 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 150 ml/hora o 200 ml por toma, con un volumen total 1000 a 1800 ml para 24 horas.  Incluye Mate, Refrescos o agua en jarra de 2 litros únicamente para pacientes de Preparto o a requerimiento del Servicio de Nutrición CSBP.  Valor calórico total insuficiente. Incluye: agua, infusiones livianas, azúcar y SRO (preparado por Enfermería, la empresa concesionaria envía jarra con agua).   * 1. **Dieta líquida incompleta**   Valor calórico total: insuficiente. Incluye principalmente hidratos de carbono, puede incluir lácteos y jugos de frutas permitidas de acuerdo a la patología.  Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 300 ml/toma.  Cantidades de alimentos por porción   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Cantidad por porción** | | Té, mate | 1 taza de 220 ml de agua  1 sobre de mate o té | | Azúcar | al 5% | | Galletas de agua (con o sin leche a requerimiento) | 35-40 gramos | | Gelatina | 20%, pocillos de 100 ml | | Maicena (en panitelas) | 3 % | | Cocimiento de frutas (en panitelas) | Pocillos de 100 ml | | Jugos de frutas cocidas permitidas | 220 ml | | Leche deslactosada y descremada | 240 ml | | Caldos elaborados a base de carnes magras, verduras, cereales o frutas | 300 ml | | Refrescos endulzados | 2000 ml |  * 1. **Dieta líquida fría**   Valor calórico insuficiente, proveniente de hidratos de carbono. Alimentos de consistencia líquida o modificada por enfriamiento. NO sólidos.  Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 300 ml/toma.  Cantidades de alimentos por porción   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Cantidad por porción** | | Té o mate FRIO | 1 taza de 220 ml de agua  1 sobre de mate o té | | Azúcar | 5% | | Gelatina | 20 % , pocillos de 100 ml | | Helados de agua (canela, sabores no cítricos) | 140 cc (2 porciones por tiempo de alimentación) | | Refrescos fríos con azúcar | 2000 ml | |
| 1. **Regímenes blandos**     1. **Papilla**   Dieta blanda de consistencia semilíquida, para adultos. Valor calórico total: Suficiente, incluye alimentos de todos los grupos, siempre y cuando mantengan la consistencia.  Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida. Cantidades de alimentos por porción:   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Cantidad por porción** | | Bebida caliente (leche, cocimientos de cereales, infusiones) | 220 ml | | Azúcar agregado a las preparaciones | al 5% | | Miel y mermeladas de frutas permitidas | 10 gramos | | Crema de leche, mantequilla | 5 gramos | | Aceite vegetal | Al 3% | | Galletas de agua o de salvado | 5-6 unidades (aproximadamente 40 gramos) | | Biscochuelos, tostadas | 40 gramos | | Jugos de frutas | 200 ml | | Carnes magras de res o pollo cocido | 30 – 40 gramos | | Huevos cocidos | 50 a 60 gramos | | Vegetales ricos en hemicelulosa | 50-100 gramos | | Quesos blandos | 30 gramos | | Tubérculos | 60 a 80 gramos | | Frutas cocidas | 100 gramos | | Cereales | al 10% | | Gelatina, compotas de fruta licuadas, puré de frutas, flanes y budines | 100 cc (1 postrera) | | Volumen de la preparación licuada | 300-500 ml | | Refrescos con azúcar | 2000 ml | |
| 1. **Dieta Blanda**     1. **Dieta Blanda Amplia**   Valor calórico: 1800 Kcal/día mínimo. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.   * 1. **Dieta blanda con residuos (rica en fibra)**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%, con un aporte de 15 gr de fibra soluble (hemicelulósica, gomas, pectinas y senósidos) modificada por corte y/o cocción; Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.   * 1. **Dieta blanda baja en residuos**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%  Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. Fibra hemicelulósica menos de 10 gramos por día, modificada por cocción y corte   * 1. **Dieta blanda hipograsa**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20-22%, Carbohidratos 65%. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.   * 1. **Dieta blanda para paciente inmunodeprimido**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20-22%, Carbohidratos 65%. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.  Derivada de la dieta blanda hipograsa, indicada para pacientes inmunocomprometidos. Oferta todo el alimento cocido y es servida en vajilla especial aislada y protegida).   * 1. **Dieta blanda baja en histaminoliberadores**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20%, Carbohidratos 65%  Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. Derivada de la dieta blanda hipograsa, con restricción de alimentos histaminoliberadores.   * 1. **Dieta exenta de gluten**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20%, Carbohidratos 65%  Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. Régimen sin trigo, avena, cebada ni centeno.   * 1. **Dieta blanda hiposódica**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%  Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.  Derivada de la dieta blanda, con restricción moderada de sodio (1000 a 1500 mg de sodio). Deberá contar con sobres de cloruro de sodio de 1 gramo, para dosificar en caso de prescribirse dietas hiposódicas leves. El aporte de líquidos podrá variar de acuerdo a indicación expresa de restricción hídrica.   * 1. **Dieta blanda para paciente renal**.   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas según indicación específica para cada paciente, Grasas 20-25%, Carbohidratos remanente; Sodio 1000 a 1500 mg, Potasio 1500 mg, Fósforo 800 mg. Restricción hídrica de acuerdo a indicación médica. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. |
| 1. **Dietas controladas en energía**    1. **Dieta para Diabético**   Valor calórico total individualizado (1500-1800 Kcal), Proteínas 15%, Grasas 25-30%, Carbohidratos complejos 55-60%. Fibra 15-20 gramos por día.  De consistencia habitual o blanda, de acuerdo a las condiciones fisiológicas o fisiopatológicas del paciente, puede también derivar en dietas hiposódicas (1000-1500 mg de sodio), hipograsas (lípidos al 20%, baja en alimentos colecistoquinéticos), renal (control de proteína, sodio, potasio, fósforo y líquidos).  Fraccionamiento: 6 tiempos de comida: desayuno, merienda, almuerzo, té, cena y colación nocturna.  Aporte de líquidos; Agua 2000 ml (1 botella), puede variar según indicación expresa   * 1. **Dieta hipocalórica**   Valor calórico: Variable, de acuerdo a indicación individual, como base se tomarán las 1500 Kcal de la dieta para diabético. Molécula calórica: Proteínas 20%, Grasas 25%, Carbohidratos 55%.  Fraccionamiento: 6 tiempos de comida  Aporte de líquidos; Agua 2000 ml (1 botella), puede variar según indicación expresa |
| 1. **Dieta vegetariana**   Se ofertará una dieta ovo lácteo vegetariana, la fuente principal de proteínas serán las leguminosas y mezclas vegetales. 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.  Valor calórico: 1800-2200 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%  Fraccionamiento 5 tiempos de comida |
| 1. **Tamaño de la porción de alimentos para adultos (peso neto)**      |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Peso Neto en crudo** | | **Desayuno** |  | | Bebida caliente (leche, cocimientos de cereales, infusiones) | 240 ml | | Azúcar común o morena (sobres) | 10 – 15 gr | | Edulcorante de uso permitido stevia o sucralosa (en sobre) | 1-2 sobres | | Galletas de agua (paquete) (con o sin leche a requerimiento) | 6 unidades (45 gramos aproximadamente) | | Galletas integrales ( paquete) | 6-7 unidades (aproximadamente 50 gramos) | | Pan de batalla (sin bromato) o pan hipograso | 50 - 60 gramos | | Pan de batalla integral (chamillo) | 40 - 50 gramos | | Pan molde integral en tostadas | 40 gramos | | Cereales integrales para el desayuno | 30 gramos | | Cereales agregados a la leche (avena, maicena, arroz) | 10 gramos | | Cocimiento de cereales (panitela, avena, arroz) | 10 gramos | | **Meriendas y Postres** |  | | Gelatina, ensalada de frutas, frutas al jugo, yogurt, fruta cocida, compotas de fruta, puré de frutas | 100 gramos (1 postrera) | | Gelatina light, frutas al jugo sin azúcar, ensalada de frutas crudas/cocidas, fruta natural, yogurt light. | 100 gramos (1 postrera) | | **Sopas (Almuerzo)** |  | | Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto) | 20-30 gramos definir | | Verduras Base (peso neto) | 80-90 gramos | | Cereal | 15-20 gramos | | Aceite | 5 ml | | Sal | 1 g | | **Segundos (Almuerzo y cena)** |  | | Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 100 gramos | | Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 80 gramos | | Pollo sin piel en presas (peso bruto: pierna, muslo) | 240 gramos | | Pechuga de pollo sin piel (peso neto) | 100-120 gramos | | Pescado sin piel (filete, peso neto) | 120 gramos | | Claras de huevo de gallina | 3 unidades | | Huevo entero | 1 unidad | | Verduras para ensalada (peso neto) | 150 gramos | | Verduras para ensalada (peso neto: dieta rica en fibra, dieta para diabetes e hipocalóricas) | 200 gramos | | Tubérculo (peso neto) | 120-150 gramos | | Cereal | 50 gramos | | Cereal (diabéticos, hipocalóricas) | 30 gramos | | Pastas | 70 gramos | | Aceite como agregado | 5 ml | | Sal | 1 g | | Jugo de limón | c/s | | Kétchup, salsa de tomate | 5-10 ml | | Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel) | c/s | | Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5% | 2000 ml/día | | Refrescos hervidos sin azúcar | 2000 ml/día | | Refrescos hervidos y/o agua para puérperas | 3000 ml | | Agua de mesa embotellada | 2000 ml | |
| 1. **Dietas Pediátricas (menor de 5 años)**   Dieta derivada de la dieta blanda, porciones indicadas para niños menores de 5 años.   * 1. **De 6 meses a un año**   Indicada a partir de los 6 meses de edad, como parte del esquema de Alimentación complementaria que debe recibir el niño. No se permitirá el uso de sacarosa ni cloruro de sodio añadido a las preparaciones.  La madre o persona que esté a cargo del cuidado del niño menor de 2 años, durante su internación, recibirá dieta Corriente (acompañante).  Valor calórico y fraccionamiento: Variable de acuerdo a la edad del niño:   * 6 meses a 8 meses   + - merienda (papilla de fruta)     - almuerzo Papilla de inicio (Verduras verde oscuro, amarillas y anaranjadas más cereales, tubérculos, aceite vegetal, exenta de sal agregada)     - cena: como el almuerzo * 9 a 12 meses   + - 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 infantil)     - cena: como el almuerzo   Cantidades de alimentos por porción:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Alimento** | **Cantidad 6 a 8 meses** | **Cantidad 9 a 12 meses** | | Puré de frutas | 60 g | 100 g | | Papilla de almuerzo y cena | 100 ml | 200 ml | | Papilla de cereal natural con fruta o cereal infantil instantáneo de uso permitido (media tarde) | 100 g | 150 g | | Aceite añadido a las preparaciones | 2,5 ml | 5 ml |   \* No se permite el uso de mates, té, agua, jugos, refrescos o leche de vaca en la dieta del menor de un año   * 1. **De 1 a 3 años**   Dieta blanda amplia, modificada por corte (picado). El tamaño de la porción corresponderá en las comidas principales a la mitad de la porción del adulto. Se deberá servir en vajilla especial  Valor calórico: Variable aproximadamente 1200 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 8-11%, Grasas 30%, Carbohidratos Remanente. Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida.  El desayuno, té, y colocación nocturna deben incluir lácteos a menos que haya indicación expresa.  Cantidades de alimentos por porción:   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Peso Neto en crudo** | | **Desayuno** |  | | Bebida caliente (leche entera, leche deslactosada) | 200 ml | | Azúcar (en sobre) o saborizante (cocoa) | 10 gramos | | Galletas de agua (paquete individual) (con o sin leche a requerimiento) | 4 unidades (aproximadamente 30 gramos) | | Galletas dulces sin relleno (paquete) | 30 gramos | | Pan de batalla (marraqueta o sarnita) | 30 gramos | | Pan molde en tostadas | 25 gramos | | Jalea o mermelada (en empaque individual) | 12 gramos | | Mantequilla (en empaque individual) | 10 gramos | | **Meriendas y Postres** |  | | Gelatina, compotas de fruta, ensalada de frutas, fruta natural, puré de frutas, flanes y budines | 100 cc | | Jugos de frutas | 100 ml | | **Sopas (Almuerzo)** |  | | Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto) | 15 gramos | | Verduras Base (peso neto) | 40 gramos | | Tubérculos (peso neto) | 25 gramos | | Cereal | 10 gramos | | Aceite | 2.5 ml | | Sal | 0.5 g | | **Segundos (Almuerzo y cena)** |  | | Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 40 gramos | | Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 30 gramos | | Pollo sin piel en presas (con hueso) | 120 gramos | | Pescado sin piel (filete, peso neto) | 50 gramos | | Huevo entero | 1 unidad | | Verduras cocidas en ensalada (peso neto) | 75 gramos | | Tubérculo (peso neto) | 60 gramos | | Cereal (peso neto) | 30 gramos | | Aceite como agregado | 2.5 ml | | Sal | 0.5g | | Jugo de limón | c/s | | Kétchup | 5 ml | | Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel) | c/s | | Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5% | 500 – 750 ml/día |   Nota. - Si el paciente necesita modificaciones terapéuticas de la dieta, como restricciones de algunos alimentos, se indicará en la prescripción.   * 1. **De 3 a 5 años**   Dieta blanda amplia, modificada por corte (picado). El tamaño de la porción corresponderá en las comidas principales a ¾ de la porción del adulto. Se deberá servir en vajilla especial.  Valor calórico: Variable 1400 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 8-11%, Grasas 30%, Carbohidratos Remanente. Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida.  El desayuno, té, y colocación nocturna deben incluir lácteos a menos que haya indicación expresa.  Cantidades de alimentos por porción:   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Peso Neto en crudo** | | **Desayuno** |  | | Bebida caliente (leche entera, leche deslactosada) | 220 ml | | Azúcar (en sobre) o saborizante (cocoa) | 10 gramos | | Galletas de agua (con o sin leche a requerimiento) | 6 unidades (aproximadamente 45 gramos) | | Galletas dulces sin relleno (paquete) | 30 gramos | | Pan de batalla (marraqueta o sarnita) y/o pan hipograso | 50 gramos | | Pan molde en tostadas | 40 gramos | | Jalea o mermelada (porción individual) | 12 gramos | | Mantequilla (porción individual) | 10 gramos | | **Meriendas y Postres** |  | | Gelatina, compotas de fruta, ensalada de frutas, fruta natural, puré de frutas, flanes y budines | 100 gramos | | Jugos de frutas | 150 ml | | **Sopas (Almuerzo)** |  | | Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto) | 20 gramos | | Verduras Base (peso neto) | 40 gramos | | Tubérculos (peso neto) | 30 gramos | | Cereal | 10-15 gramos | | Aceite | 3 ml | | Sal | 0.5 g | | **Segundos (Almuerzo y cena)** |  | | Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 60 gramos | | Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 40 gramos | | Pollo sin piel en presas (sin alas, peso bruto) | 150 gramos | | Pescado sin piel (filete, peso neto) | 80 gramos | | Huevo entero | 1 unidad | | Verduras cocidas en ensalada (peso neto) | 100 gramos | | Tubérculo (peso neto) | 100 gramos | | Cereal (peso neto) | 35 gramos | | Aceite como agregado | 3.5 ml | | Sal | 0.5 g | | Jugo de limón | c/s | | Kétchup | 5 ml | | Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel) | c/s | | Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5% | 1000 – 1250 ml/día | |
| 1. **Dieta Corriente (Alimentación normal para pacientes 5 tiempos y personal 4 tiempos )**   Está dirigida a todos los pacientes que no presenten alteraciones fisiopatológicas que afecten al tracto gastrointestinal ni trastornos metabólicos.  Valor calórico: 2200 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25-30%, Carbohidratos 50-60%, Fibra dietética 15-20 gramos.  Pacientes Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.  Personal 4 tiempos de comida dependiendo de horario de trabajo  Cantidades de alimentos por porción:   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Peso Neto y bruto en crudo** | | **Desayuno** |  | | Bebida caliente (leche entera, deslactosada, o semidescremada, cocimientos de cereales, infusiones) | 240 ml | | Azúcar (en sobre) | 10 - 12 gramos | | Pan de batalla (marraqueta, sarnita, cauquitas, cuernitos, colisas, chamillo, etc) | 60 gramos | | Pan molde en tostadas | 40 gramos | | Galletas dulces o saladas | 45-50 gramos | | Productos de pastelería | 100-120 gramos | | Mantequilla ( en paquete individual) | 10 gramos | | Queso fresco, mozzarella, bonle, cheddar, requesón, | 30 gramos | | Quesos de untar: (queso crema) | 15 gramos | | Jalea o mermelada, dulce de leche, leche condensada (en empaque individual) | 12 gramos | | **Meriendas y Postres** |  | | Gelatina, compotas de fruta, ensalada de frutas, mousse, flanes y budines | 100 cc | | Fruta natural (unidad en peso bruto) | 150 gramos | | Jugos de frutas | 200 – 250 ml | | Helado | 100 -120 ml | | **Sopas** |  | | Carne de res o Pollo (peso neto) sopas | 30 gramos | | Verduras Base (peso neto) sopas | 80-90 gramos | | Tubérculos (peso neto) sopas | 30-40 gramos | | Cereal sopas | 15-20 gramos | | Aceite sopas | 5 ml | | Sal | 1 g | | **Segundos (Almuerzo y cena)** |  | | Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 100 gramos | | Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 80 gramos | | Carne de cerdo ( peso bruto) | 300 gr | | Carnes combinadas | 200 gr | | Chuleta de cerdo (peso bruto) | 200 gr | | Pollo sin piel en presas (sin alas, peso bruto) | 240 gramos | | Pescado sin piel (filete, peso neto) | 120 gramos | | Cordero ( peso bruto) | 250 gramos | | Vísceras | 100-250 gramos | | Huevo | 1 unidad grande (70 gr) | | Verduras para ensaladas (peso neto) | 150 gramos | | Tubérculo (peso neto) | 150 gramos | | Cereal (peso neto) | 50 gramos | | Pastas | 70 gramos | | Leguminosas | 50-60 gramos | | Aceite como agregado | 10-20 ml | | Sal | 1 g | | Salsas caseras elaboradas en el servicio | 10 ml | | Salsas comerciales (inglesa, soya, teriyaki, barbacoa, etc.) | 5-10 ml | | Kétchup ( empaque individual) | 10 ml | | Mayonesa( empaque individual) | 10 ml | | Mostaza ( empaque individual) | 10 ml | | 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 | 10 ml | | Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5% | 2000 ml | |
| 1. **Fórmulas de soporte nutricional**     1. **Dieta Líquida completa**   Dieta de consistencia líquida, pero que cubre requerimientos nutricionales, emplea suplementos y fórmulas comerciales que son proporcionadas por la CSBP  Alimentos incluidos: Infusiones (anís, manzanilla, coca, trimate, canela), 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, harinas, almidones, pectinas en cocimientos de frutas licuadas, clara de huevo, yema de huevo, crema de leche, aceite vegetal, suplementos nutricionales  Valor calórico: Suficiente. Aporte variable, ya que con la adición de suplementos nutricionales debe llegar a cubrir el requerimiento nutricional del paciente.  Fraccionamiento: 5 a 8 tiempos de comida  Cantidades de alimentos por porción   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Cantidad por porción** | | Té, mate | 1 taza de 220 ml de agua  1 sobre de mate o té | | Azúcar | 5 % | | Galletas de agua (con o sin leche a requerimiento) | 35-40 gramos | | Jugos de fruta | 200 ml con 30% de fruta | | Gelatina | 20%, pocillos de 100 ml | | Leche deslactosada y descremada | 240 ml | | Clara de huevo cocida | 15-60 gr (1 a 4 unidades) | | Maicena (en panitelas) | 3% | | Caldos de carnes magras, frutas, verduras y/o cereales | 200-300 ml | | Formulas nutricionales | Según requerimiento | | Refrescos endulzados | 2000 ml |   El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP Regional La Paz, tiene encargada la prescripción de las fórmulas de alimentación enteral, de acuerdo a las características y requerimientos de cada paciente; para el efecto, se cuenta con la dotación de fórmulas comerciales poliméricas de acuerdo a requerimiento. La empresa concesionaria del Servicio, tendrá a su cargo la preparación y distribución de las fórmulas enterales en base al esquema que entregan las Nutricionistas CSBP  Se elaborarán fórmulas comerciales (polvos reconstituidos), y en algunos casos fórmulas semiartesanles (agregado de alimentos permitidos a la fórmula comercial)  También se incluirá a las fórmulas lácteas especiales como la F-75 y F-100, entre otras. El concesionario deberá proveer de los alimentos necesarios, en caso de fórmulas lácteas para niños con indicaciones especiales, estos serán otorgados por las Nutricionistas de la CSBP a la concesionaria.  Los contenedores de las fórmulas enterales serán provistos por la CSBP, el equipo y menaje necesario para su elaboración será provisto por el concesionario.  Las tomas deberán ser envasadas individualmente, rotuladas con número de cama, nombre del paciente, fecha y hora de la preparación, volumen y fecha y hora de distribución. Serán refrigeradas inmediatamente después de su elaboración y se calentaran a baño María para su distribución |
| 1. **Alimentos Adicionales**   Se denomina adicional a cualquier alimento suministrado por la empresa concesionaria a requerimiento de las Nutricionistas de la CSBP, que no esté incluido en el menú del día, con la finalidad de cubrir requerimientos especiales incrementar aporte energético, proteico, de fibra, o de algún componente específico) hacer cambios en el menú en pacientes que por sus condiciones fisiopatológicas presenten rechazo, aversión, intolerancia o alergia a los alimentos programados en el menú).  Las Nutricionistas de la CSBP, podrán solicitar estos alimentos adicionales, que tendrán costo adicional de acuerdo al siguiente listado básico.   |  |  | | --- | --- | | **CARACTERISTICAS** | **CANTIDAD** | | Leche descremada y/o deslactosada taza | 240 ml | | Leche descremada y/o deslactosada Bolsa | 946 ml | | Leche entera taza | 240 ml | | Leche entera bolsa | 946 ml | | Leche con (arroz, avena, cocoa, maicena, quinua) taza | 240 ml | | Yogurt, yogurt nat. | 100 ml | | Yogurt light | 100 ml | | Queso fresco sin grasa | 30 gr | | Queso fresco sin sal | 30 gr | | Queso descremado lonjas | 25 gr | | Carne res (100 gr) | 100 gr | | Carne molida (80 gr) | 80 gr | | Pollo sin piel (220 gr) | 220 gr | | Pechuga de pollo (120 gr) | 120 gr | | Filete de pescado (120 gr) | 120 gr | | Lomito de atún al agua (30 - 40 gr) | 30 - 40 gr. | | Jamón desgrasado (30 gr) | 30 gr | | Huevo Entero | 70 gr | | Clara de Huevo | 60 gr | | Ens. de verduras cruda (150 gr) | 150 gr | | Ens. de verduras cocida (150 gr) | 150 gr | | Palta (60 gr a 80 gr) | 60 gr | | Fruta al natural y/o picada | 150 gr | | Ens. de frutas con yogurt vaso | 150 gr | | Ens. de frutas plato | 200 | | Ens. de frutas postrera | 80 ml | | Comp. de Frutas | 70 ml | | Puré de frutas | 70 ml | | Jugo de fruta con agua | 240 ml | | Jugo de fruta con leche | 240 ml | | Zumos cítricos | 240 ml | | Papa, yuca, camote, plátano de freír |  | | Puré de papa |  | | Puré de papa 1/2 porción |  | | Papa frita |  | | Papa frita 1/2 porción |  | | Arroz porción normal | 50 gr | | Arroz porción Diab, integral | 30 gr – 50 gr | | Fideos porción normal | 60 gr | | Fideos porción Diab, integral | 30 gr – 50 gr | | Pastas | 70 gr | | Pan de batalla | 60 gr | | Pan integral | 50 gr | | pan con acompañante (mantequilla, mermelada, y/o ambos, manjar, jalea,) | 10 a 20 gr | | Galleta de agua | 45 gr | | Galleta de salvado | 45 gr | | Galleta dulces | 30 gr | | Pan molde (2 taj ), y/o tostadas |  | | Queque | 120 gr | | Empanada de queso |  | | Acompañantes (mantequilla 12 gr, Mermelada 12 gr, Dulce de leche 12 gr, leche Condensada 12 gr | 12 gr. | | Flan | 100 ml | | Gelatina | 100 ml | | Budín | 100 ml | | Helado de agua y/o crema |  | | Acompañantes plato fuerte, Kétchup, mayonesa, Mostaza | 10 gr | | Refresco de cereales Lt (canela, linaza, cebada, etc.) | 1000 ml | | Refresco de cereales 1/2 Lt | 500 ml | | Refresco de cereales vaso | 240 ml | | Refresco de frutas cocidas Lt | 1000 ml | | Refresco de frutas cocidas 1/2 Lt | 500 ml | | Refresco de frutas cocidas vaso | 240 ml | | Refresco de frutas secas Lt (Durazno, Ciruelo, manzana, etc.) | 1000 ml | | Refresco de frutas secas 1/2 Lt (Durazno, Ciruelo, manzana etc.) | 500 ml | | Refresco de frutas secas vaso (Durazno, Ciruelo, manzana etc.) | 240 ml | | Refresco de infusiones Lt | 1000 ml | | Refresco de infusiones 1/2 Lt | 500 ml | | Refresco de infusiones vaso | 240 ml | | Refresco del día Lt | 1000 ml | | Refresco del día 1/2 Lt | 500 ml | | Botella de agua de 500 cc | 500 cc | | Botella de agua de 1 LITRO | 1000 cc | | Botella de agua en botella de 2 lt | 2000 cc | | Café | 240 cc | | Mate | 240 cc | | Te, te de frutas | 240 cc | | Choripán |  | | Gaseosa Coca cola 500 cc |  | | Gaseosa Coca cola Zero 500 cc |  | | Gaseosa Pepsi 500 cc |  | | Cocoa |  | | Cuñapes |  | | Emparedado de queso |  | | Hamburguesa |  | | Hot dog |  | | Omellet |  | | Panitela |  | | S. Carne | 60 gr | | S. Carne molida | 50 gr | | S. de jamón con queso |  | | S. Huevo | 70 gr | | S. Palta |  | | S. Pollo | 60 gr peso neto | | Almíbar de durazno FEES | 70 ml | | Yogurt natural FEES | 70 ml | | Papilla de pollo FEES | 70 ml | | Puré de manzana FEES | 70 ml | | Yogurt Griego FEES | 70 ml | | Galletas de agua paq. De 3 unidades FEES | 25 gr | | Revuelto de carne con arroz FEES | 70 ml | | Gelatina FEES | 70 ml | | Budín FEES | 70 ml | |
| 1. **RECURSOS HUMANOS** |
| 1. **Condiciones generales**    1. La empresa contratista, estará obligada a tener el personal capacitado y en número suficiente para brindar un servicio adecuado en todo momento, lo que será garantizado mediante su formación y experiencia en el cargo que ocupará, así como en el conocimiento de sus funciones de acuerdo al Plan de Trabajo aprobado por la CSBP.    2. La empresa adjudicada será directa y exclusivamente responsable del cumplimiento de todas las obligaciones laborales y sociales con su personal. Dejando claramente establecido, la inexistencia de una relación obrero/patronal entre la CSBP y el personal de la empresa concesionaria, lo que libra a la CSBP de cualquier obligación o responsabilidad de este tipo, desde el inicio hasta la conclusión del contrato.    3. La empresa adjudicada deberá adoptar las medidas de seguridad y salud ocupacional establecidas en la Ley General de Trabajo (normativa vigente) y la Ley 1293, Ley para la prevención, contención y tratamiento de la infección por el SARS-COV 2 (COVID-19), 1 de abril de 2020, precautelando el bienestar de su personal.    4. La empresa adjudicada debe considerar la estabilidad laboral de su personal. 2. **Documentación necesaria**    1. El proponente debe presentar la documentación de todo su personal, siendo este un requisito indispensable para su participación en el proceso de contratación.  * Currículum Vitae documentado y actualizado a la fecha con los respaldos correspondientes; con la debida nota de aceptación del personal a ser contratado por la empresa adjudicada. * A inicio de contrato de la empresa adjudicada deberá presentar una copia del Contrato de Trabajo que acredite una vigencia mínima seis (6) meses. * Carnet o Registro Sanitario vigente emitido por SEDES (la renovación del mismo es obligatoria) según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite 7.3. * Certificado de no antecedentes policiales emitido por la FELCC. * Carnet de Manipulador de Alimentos emitido por el Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite 7.3. * Certificado médico anual que acredite el buen estado de salud especificando que el funcionario no es portador de enfermedades que pueden contagiarse a través de los alimentos, incluyendo infecciones gastrointestinales, enfermedades infecto contagiosas y enfermedades de la piel, con el respaldo de una copia de los exámenes de laboratorio realizados. Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite 7.3. * Certificado de vacunación: toxoide tetánico, Rubéola, hepatitis A y B, Gripe o influenza, según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite 7.3. deseable esquema completo * Carnet de vacunación COVID, esquema completo * Papeleta de afiliación a la seguridad social a corto plazo de todo su personal, a ser presentada en los primeros 60 días calendario, computables a partir del inicio del contrato.   1. La CSBP, se reserva el derecho de verificar dicha documentación. No se tomará en cuenta aquellos certificados que no señalen con claridad la experiencia requerida y el cargo ocupado.   2. El personal de la empresa adjudicada deberá conocer detalladamente su Plan de Trabajo y Reglamento Interno de Personal.      1. **Personal requerido**    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, la Clínica Regional La Paz de la CSBP, considerando el número de raciones/ mes actualmente producidas, requiere contar con un total de 16 funcionarios de la empresa concesionaria para el adecuado cumplimiento del Servicio solicitado, de acuerdo al siguiente detalle:       * Personal administrativo   1 Administrador (tiempo completo)  2 Supervisores de producción (1 por turno)  1 Ecónomo o encargado de almacenes (tiempo completo)   * + - Técnicos en gastronomía, alimentación y cocina   3 Cocineros (2 turno mañana)  (1 turno tarde)  2 Ayudantes de cocina (1 por turno)   * + - Personal de Servicio   2 personales manuales de limpieza (1 por turno)   * 4 coperos/office)   2 para atención de personal CSBP (comedor) (2 por turno)   * 6 mucamas   3 para atención de pacientes (3 por turno)   * 1. La CSBP se reserva el derecho de solicitar incremento de personal a la empresa adjudicada en caso de que el número de raciones/mes reportara un incremento que justifique el mismo durante el transcurso del contrato.  1. **Requisitos del personal**     1. La empresa contratista, deberá presentar toda la documentación completa y respaldada (incluye la documentación presentada en su propuesta más toda documentación adicional), hasta una semana antes del inicio del servicio.    2. Durante la jornada laboral, los empleados de la empresa concesionaria deberán encontrarse en adecuado estado de salud y en completo uso de sus facultades mentales, no se admitirá la permanencia en el servicio de personal que se encuentre en estado de embriaguez o con alguna patología que se considere riesgo para la seguridad e inocuidad de la alimentación o para la seguridad física del resto del personal.    3. Si la empresa adjudicada decide contratar más personal de lo solicitado por la CSPB, estos deben cumplir con todos los requisitos solicitados para cada área.  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Personal administrativo** | | | | | **Cantidad** | **Cargo** | **Requisitos** | **Responsabilidad** | | 1 | Administrador | 1.- Nutricionista con Título Universitario a Nivel Licenciatura,  Matrícula Profesional del Ministerio de Salud y Deportes y  Registro en el Colegio de Profesionales departamental y/o nacional. y/o  2.- Licenciatura con título en provisión nacional en Gastronomía y Hotelera o Administración de Empresas, registro en la Colegio de profesionales, si corresponde  Experiencia mínima de 3 años en servicios de alimentación, de preferencia a nivel hospitalario o ramas afines (Hotelería – Restaurantes, etc.)  Amplio conocimiento de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética MS, Guía de Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud INASES , Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | 2 | Supervisor de Producción | Título Universitario a Nivel Licenciatura en Provisión Nacional de Nutricionista-Dietista.  Matrícula Profesional del Ministerio de Salud y Deportes.  Registro en el Colegio de Profesionales departamental y/o nacional.  Experiencia laboral mínima 2 años en el ejercicio de la profesión en el Área Clínica-Administrativa.  Amplio conocimiento de Gastronomía Hospitalaria  Amplio conocimiento de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética MS, Guía de Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud INASES , Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | 1 | Encargado de almacén | Bachiller y curso básico de contabilidad (deseable)  Experiencia documentada en manejo de kárdex y manejo de paquetes de computación básicos (Excel, Word).  Tener experiencia mínima de 1 año en áreas relacionadas a Servicios de Nutrición o manejo de almacenes.  Cursos de capacitación específicos (deseable). | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | **Técnicos en gastronomía, alimentación y cocina** | | | | | **Cantidad** | **Cargo** | **Requisitos** | **Responsabilidad** | | 3 | Cocinero 2 Turno mañana 1 turno tarde | Ciclo secundario completo (bachillerato)  Experiencia documentada de 2 años en Gastronomía Hospitalaria (establecimientos de salud o afines)  Conocimientos sólidos de los principios de higiene, servicios de alimentos y disposiciones sanitarias.  Certificado de asistencia a cursos de entrenamiento en el área de gastronomía deseable  Carnet sanitario y de manipulación de alimentos actualizado | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | 2 | Ayudantes de cocina  1 Turno mañana  1 turno tarde | Ciclo primario completo como mínimo Experiencia documentada de 1 año en Gastronomía hospitalaria (establecimientos de salud)  Conocimientos básicos de higiene y manipulación de alimentos.  Cursos de entrenamiento en el área, deseable  Carnet sanitario y de manipulador de alimentos actualizado | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | **Personal de apoyo** | | | | | **Cantidad** | **Cantidad** | **Cantidad** | **Cantidad** | | 2 | Personal manual de limpieza 1 por turno | Ciclo Primario completo.  Conocimientos básicos de higiene y manipulación de alimentos.  Carnet sanitario y de manipulador de alimentos actualizado | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | 4 | Coperos/Office  2 para atención de personal de la CSBP (comedor) por turno | Ciclo Primario completo como mínimo.  Conocimientos básicos de higiene y manipulación de alimentos.  Experiencia de 1 año de trabajo en Servicios de Alimentación Hospitalaria  Carnet sanitario y de manipulador de alimentos actualizado | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | 6 | Mucamas  3 para atención de paciente por turno | Ciclo Primario completo como mínimo.  Conocimientos básicos de higiene y manipulación de alimentos.  Experiencia de 1 año de trabajo en Servicios de Alimentación Hospitalaria  Carnet sanitario y de manipulador de alimentos actualizado | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | |
| 1. **Reemplazo de personal**    1. En caso de que durante la vigencia del contrato, la empresa realizará el reemplazo temporal o permanente de algún funcionario o la incorporación de nuevo personal, antes de que este inicie sus funciones, deberá presentar con los documentos detallados en el punto 2, a las Nutricionistas de la CSBP para su aprobación y autorización con una anticipación de tres (3) días hábiles, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, en los cuales se podrá dar tolerancia al plazo de presentación de documentos, pero el cumplimiento de requisitos es obligatorio. En caso de verificarse que el reemplazo no cumple los requisitos, la empresa será pasible a sanciones.    2. Los reemplazos se efectuarán con personal que posea el mismo o mayor nivel técnico y de experiencia que el titular (según los requisitos del punto 3), para lo cual, la CSBP se reserva el derecho de verificar la documentación presentada y rechazar la incorporación de personal que no cumpla con lo exigido.    3. El cambio de funciones del personal de la empresa adjudicada, debe efectuarse previa autorización escrita de las Nutricionistas de la CSBP.    4. El proponente adjudicado no podrá solicitar el ingreso de personal adicional que no sea el expresamente autorizado por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia para la ejecución del servicio. 2. **Horarios de trabajo del personal de la concesionaria**    1. La empresa adjudicada, para cumplir con 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 el Rol para los días de la semana y los fines de semana a las Nutricionistas de la CSBP, para seguimiento respectivo, mismo que será remitido a la Administración de la Clínica para el control de ingreso y salida del personal.    2. Las empresas proponentes deberán presentar en su Plan de Trabajo la organización de horarios y turnos de su personal a fin de dar cumplimiento a este requisito. 3. **Aplicación de buenas prácticas de higiene y de manufactura**     1. El personal de la empresa que se adjudique el servicio, 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 debe trabajar cumpliendo buenas prácticas de higiene y de manufactura durante el proceso de producción y elaboración de la alimentación, en cumplimiento al punto 5 del Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición.    3. Todo el personal de la empresa concesionaria, deberá contar con un número mínimo de 3 mudas completas de uniforme según su cargo, confeccionado con tela de uso sanitario, debidamente identificado de diferentes colores claros con identificación de la empresa y nombre del funcionario, el uniforme deberá incluir zapatos de uso sanitario. Para garantizar la limpieza y el cambio diario de uniformes, los mismos deberán presentarse al Servicio de Nutrición y Dietoterapia una semana antes del inicio del servicio. En cumplimiento del Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social de Corto Plazo, INASES, acápite 7. Adicionalmente, el administrador de la empresa contratista, deberá presentar un rol mensual de uso de uniformes según color.    4. Todo el personal contratado por la empresa debe usar uniforme en las instalaciones de la CSBP, según Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social de Corto Plazo, INASES, acápite 7,2. 4. **Seguridad y salud laboral**     1. El proponente adjudicado deberá cumplir con el Seguro Social Obligatorio de su personal, de acuerdo a lo estipulado en la Ley General del Trabajo Título VIII, Artículo 97 (debiendo presentar las papeletas del seguro antes de finalizar el primer mes de contrato)    2. La CSBP proveerá previa autorización de la Dirección de Clínica, el Servicio de Emergencia y Primeros Auxilios en casos que requieran atención inmediata. Una vez estabilizado, el paciente será transferido a su ente gestor de salud. Los costos de dicha atención en la CSBP serán cubiertos por la empresa adjudicada.    3. El personal 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 la empresa concesionaria deberá dotarles de todos los materiales necesarios (gorro, barbijos, guantes, anteojos de seguridad, mandil, delantal impermeable, botas).    4. El cumplimiento de las medidas sanitarias por la pandemia COVID-19 tanto generales emitidas por el Ministerio de Salud, como específicas de la CSBP, será obligatorio.    5. Todo el personal de la empresa concesionaria, sin excepción, deberá registrar su ingreso y salida de las instalaciones de la CSBP, en el cuaderno de registro a cargo de la empresa de seguridad, ubicado en la puerta de ingreso de personal. 5. **Capacitación continua**   La empresa adjudicada deberá contar con un Programa de Capacitación para su personal que incluya el siguiente contenido mínimo, tal efecto la empresa adjudicada debe presentar un cronograma anual   * + - Bioseguridad para manipuladores de alimentos     - Manejo de residuos sólidos: recolección y eliminación     - Educación sanitaria y salud ocupacional     - Normas de Bioseguridad     - Primeros Auxilios y manejo de Extintores  1. **Prohibiciones**    1. El concesionario del servicio no podrá almacenar, producir y/o distribuir alimentos y preparaciones que tengan un destino diferente al de la atención de los pacientes hospitalizados y personal con derecho a alimentación.    2. No se admitirá el ingreso al servicio de personas ajenas al mismo, como visitas y familiares.    3. No se permitirá que los proveedores de alimentos e insumos acudan al servicio fuera de horarios establecidos y que utilicen otra puerta de ingreso que no sea la asignada a proveedores    4. No se permitirá el ingreso de trabajadores en estado inconveniente.    5. No se permitirá la venta de la alimentación hospitalaria producida en instalaciones de la CSBP para fines particulares (ejemplo almuerzos, cenas, etc. adicionales “para llevar”).    6. El servicio concluye a las 8:30 pm. El personal de la empresa deberá desocupar las instalaciones de la CSBP máximo hasta 9:30 pm, se prohíbe estar más allá del horario previsto.    7. Se prohíbe el ingreso del personal de la concesionaria, con movilidad particular sin que se registre en el cuaderno de asistencia.    8. Se prohíbe el parqueo de vehículos propiedad del contratista 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 insumo, dentro de los horarios establecidos y autorizados. |
| 1. **SERVICIOS BÁSICOS, INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO** |
| 1. **Servicios básicos**   La CSBP proveerá los servicios básicos descritos a continuación:   1. Agua potable. 2. Energía eléctrica. 3. Gas natural. 4. Teléfono (sólo para llamadas internas). 5. Limpieza diaria del Comedor a cargo de la empresa de limpieza contratada 6. Limpieza profunda y desinfección de desagües una vez por semana a cargo de la empresa de limpieza contratada 7. Control vectorial y de roedores preventivo cada tres (3) meses. 8. **Infraestructura y equipamiento dotado por la CSBP** 9. La CSBP pondrá a disposición del proponente adjudicado, las dependencias correspondientes al área de cocina, comedor, almacenes, descritos en el Anexo Nº 1. 10. La entrega de los ambientes, infraestructura y equipos instalados en el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, se efectuará mediante inventario y acta de entrega. 11. 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 de servicio, a cargo de la Unidad de Bienes y Servicios en coordinación con áreas de Mantenimiento y Nutrición de la CSBP. 12. La empresa concesionaria, será responsable de mantener permanentemente la infraestructura y equipo dotado en óptimas condiciones de higiene y conservación. 13. La empresa concesionaria deberá realizar el Mantenimiento Preventivo de la infraestructura y de los equipos de propiedad de la CSBP que se encuentren bajo su cargo. Para el efecto deberá presentar un cronograma semestral al inicio del contrato que indique las fechas tentativas para la ejecución de esta actividad. Antes de cada evento, deberá remitir al responsable de Mantenimiento de la Clínica CSBP para su aprobación en coordinación del Servicio de Nutrición, el nombre de la empresa que se hará cargo del mantenimiento preventivo y deberá coordinar la fecha con esta unidad. 14. El mantenimiento correctivo por deterioro, por el uso habitual de los activos fijos y su vida útil, estará a cargo de la Unidad de Mantenimiento de la clínica CSBP. 15. En caso de cualquier daño o deterioro en los mismos que se produzca por acciones de uso incorrecto, la responsabilidad absoluta será de la empresa adjudicada, debiendo ésta resarcir el daño, asumiendo el costo de reposición o reparación, según corresponda. 16. La empresa adjudicada será responsable de cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, como consecuencia de actos negligentes o dolosos en los que incurra el personal del concesionario bajo su dependencia, 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. El valor del daño será deducido del monto de la factura correspondiente al mes en que se suscitó. 17. Las solicitudes de servicio de mantenimiento serán solicitadas a las Fiscales de Nutrición para posterior coordinación con el área de manteniendo para su ejecución. 18. **Equipo dotado por el concesionario**      1. El requerimiento de equipamiento en general para la atención del servicio requerido, 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, según detalle del anexo 2 para Centros de Salud con menos de 70 camas. Todo lo requerido deberá ser presentado bajo inventario antes de la iniciación del servicio.     2. Para efectos de control, la empresa concesionaria deberá actualizar y presentar semestralmente el inventario actualizado de menaje, utensilios de cocina, vajillas de paciente y personal, que podrá ser verificado por las Nutricionistas de CSBP cuando se considere necesario.     3. El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP, solicitará en caso necesario la baja del equipo, menaje, utensilios y vajilla que por el desgaste o daño sufrido no esté en condiciones para su uso, mismo que deberá ser repuesto por la concesionaria en un máximo de 5 días.     4. En caso de requerir el uso de vajilla y cubiertos descartables destinados a pacientes hospitalizados con indicación de aislamiento, la empresa concesionaria deberá proveer los mismos sin costo adicional para la CSBP. |
| 1. **PLAN DE TRABAJO** |
| Las empresas proponentes, deberán presentar un Plan de Trabajo completo, rigiéndose en la siguiente normativa   * 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, 2019). * 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 (a la NB 63003).   Las dos propuestas con mayor puntaje obtenido en la evaluación técnica, serán convocadas para presentación y defensa de su propuesta.  A continúan, se establecen lineamientos generales para la elaboración del Plan de Trabajo de los proponentes:   1. **Organización y funciones del personal**   El proponente deberá especificar detalladamente el organigrama, descripción de cargos y funciones del personal, así como el sistema de control de personal, según la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia (Ministerio de Salud) acápite I. Organización 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), acápite C. Organización.   1. **Planta física y áreas 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)   * 1. Oficina del Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP   2. Área de recepción de alimentos para carga y descarga de insumos (incluye la puerta de ingreso exclusiva para proveedores y solo para parqueo momentáneo)   3. Área de almacenamiento      1. Sub área de almacenamiento refrigerado      2. Sub área de almacenamiento de alimentos no perecibles      3. Sub área de almacenamiento de artículos no comestibles      4. Sub área de despensa diaria y oficina para la empresa concesionaria   4. Área de producción y distribución      1. Sub área de operaciones preliminares * Sección verduras y frutas * Sección productos cárnicos   + 1. Sub área de operaciones fundamentales y definitivas * Sección preparaciones en frío * Sección preparaciones por calor * Sección postres   + 1. Sub área de distribución (sistema centralizado)     2. Sub área de fórmulas enteral o fórmulas especiales   1. Área de lavado      1. Sub área de lavado de vajilla (diferenciada de pacientes y personal)      2. Sub área de lavado de menaje y carros térmicos      3. Sub área de lavado de utensilios de limpieza   2. Otras dependencias      1. Vestuario de personal      2. Servicios higiénicos para personal   3. Área de disposición de desechos (ubicada en el sótano 2 del edificio)  1. **Sistema de producción de alimentación**    1. **Adquisición de alimentos**       1. La empresa concesionaria deberá presentar al Servicio de Nutrición la lista de proveedores con los que trabajará       2. Todos los productos envasados que sean adquiridos por la empresa concesionaria deberán tener Registro Sanitario del SENASAG y que cumplan con la norma de etiquetado NB 314001       3. 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.       4. Los insumos serán recibidos exclusivamente por el ingreso para proveedores, en instalaciones de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, los días viernes de horas 15:00 a 18:00 y los días sábados de horas 7:00 a 11:00, a excepción de productos de fácil perecibilidad (por ejemplo, carne de pescado).       5. Las Nutricionistas de la CSBP podrán realizar controles del proceso de recepción de alimentos a través de plantilla (anexo 3).       6. 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.       7. La CSBP se reserva el derecho de elegir la marca de los productos enlatados y embutidos, los que deberán ser de primera calidad y trabajar con Normas Bolivianas. La empresa adjudicada, en forma previa a la presentación de los productos nuevos, deberá solicitar la respectiva aprobación de los mismos a las Nutricionistas encargadas de fiscalizar el servicio prestado.       8. La sal yodada debe llevar la certificación del organismo regulador, con el fin de garantizar el contenido de yodo de la misma, que deberá ser de 40 ppm, según listado de empresas certificadas por el GAMLP que se publican periódicamente y están disponibles en su página web.       9. El control de calidad y perecimiento de los alimentos adquiridos será responsabilidad del Supervisor de Producción de la empresa concesionaria.    2. **Almacenamiento y conservación**       1. El almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles se regirá estrictamente al cumplimiento de lo establecido 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.    3. **Preparación de la alimentación**       1. La supervisión y el control de toda la producción alimentaria diaria estará a cargo del Supervisor de Producción de la empresa adjudicada.       2. La elaboración de la alimentación debe cumplir lo determinado 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.       3. El Comité de Bioseguridad de la CSBP Regional La Paz, solicitará el análisis microbiológico en un laboratorio especializado (INLASA) para que se extraigan muestras semestrales de la alimentación que se prepara en el servicio.       4. Las Nutricionistas de la CSBP podrán realizar el pesaje de los alimentos, antes, durante y después del procesamiento de los alimentos.       5. Para la producción de la alimentación hospitalaria, el servicio se respetará el área de trabajo asignada para cada etapa.       6. 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.    * 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 (anexo &6).      1. 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.      1. 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 supervisor de la empresa, 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 Supervisor de producción es responsable 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.    1. **Distribución de la alimentación**    * La empresa concesionaria debe contar con vajilla, cubiertería, 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.    * La alimentación para pacientes será servida en platos que deberán ser sellados con papel film e inmediatamente guardados en el carro térmico para su transporte hasta la pieza del paciente.    * Precautelando la disponibilidad de alimentos, la empresa adjudicada deberá   contar con un capital de trabajo para 60 días.   1. **Higiene y Bioseguridad**    1. **Higiene y desinfección**       1. Higiene personal, se procederá de acuerdo a lo indicado en 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.       2. Higiene de alimentos: se procederá según lo indicado en el acápite XVII de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia del Ministerio de Salud.       3. 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   La vajilla de pacientes en aislamiento, 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.)   * + 1. 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     2. 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.   1. **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.   * 1. **COVID-19 (Cumplimiento de normas de bioseguridad y uso de EPP)**   Especificar el procedimiento a seguir para dar cumplimiento a la normativa vigente, así como detallar la provisión y uso de cada elemento componente del equipo de protección personal.  Incluir el sistema de manejo de personal en casos de contagio, reemplazos, bajas médicas, pruebas de detección, medidas de prevención de contagios, etc.   1. **Supervisión y control**   La empresa proponente deberá detallar los procedimientos que aplicará para la supervisión y control de la producción y distribución de la alimentación en todas sus fases, como también de sus recursos humanos y de las medidas de higiene, BPM y bioseguridad.   1. **Plan de Contingencia**   El proponente deberá elaborar en el marco de las normas referidas, un plan de contingencia para el manejo de Personal, Accidentes, Provisión de insumos alimentarios, emergencia sanitaria, catástrofes, bloqueos, el cual permita la dotación necesaria a la CSBP   1. **Otros**   El proponente, podrá agregar a su Plan de Trabajo otros acápites que considere convenientes, que se encuentren dentro del marco de las Normas vigentes mencionadas y que tengan la finalidad de brindar un mejor servicio.   1. **Revisión y reajuste**   El Plan de Trabajo presentado por el proponente que se adjudique el servicio, **previa la firma de contrato**, será revisado y **APROBADO** conjuntamente con el equipo de Nutricionistas y comité de Bioseguridad de la CSBP y equipo Administrativo, para el reajuste de los aspectos que se consideren convenientes para un mejor trabajo, sin que estos afecten al presupuesto presentado por la empresa concesionaria. |
| 1. **SANCIONES Y MULTAS** |
| La aplicación de sanciones y multas mensuales, responderá al análisis que efectúen la Administración de Clínica y la Unidad de Bienes y Servicios en base a los informes emitidos por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia.  En todos los casos, los hechos que generen sanciones y/o multas deberán ser verificados por la Comisión mencionada en coordinación con la Administración de la Clínica, la Unidad de Bienes y Servicios de la CSBP, y el Administrador de Servicios de la concesionaria.  Ante la ocurrencia de una falta o un hecho pasible de sanción, que haya sido verificado por el personal descrito anteriormente, las sanciones que se aplicarán serán detalladas en este acápite. Se aclara que para la acumulación de faltas y aplicación de sanciones descritas, las faltas precisan ser del mismo tipo/grupo y no específicamente las mismas.  Estas sanciones serán aplicadas mensualmente, independientemente del cargo por cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, con la ocurrencia de la falta.  El primer mes de contrato se considerará “período de adaptación y verificación” del servicio contratado. Al finalizar este periodo, el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica CSBP, presentará un informe a la Administración de Clínica CSBP, para ser analizado en conjunto con la empresa concesionaria, a fin de realizar los ajustes necesarios para la optimización del servicio prestado. A partir del segundo mes se ejecutarán las multas según el tipo de falta.   1. **Faltas leves**    * 1. La sanción a aplicarse será:  * Primera vez: llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Segunda vez: nueva llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Tercera y siguientes: se considera reincidencia y se aplicará una multa económica de **Bs.50 (cincuenta 00/100 bolivianos) por evento y por día.**    1. **Faltas moderadas**   La sanción a aplicarse será:   * Primera vez: llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Segunda vez: nueva llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria por parte de las Nutricionistas de la CSBP. * Tercera vez y siguientes: multa económica de **Bs.100 (cien 00/100 bolivianos) por evento.**    1. **Faltas severas**      1. Se considerarán faltas severas al incumplimiento de las condiciones detalladas que generen:         1. Riesgo y/o daño en la salud de pacientes, que pudiera repercutir en el costo por tratamiento o tiempo de internación de los asegurados de la CSBP.         2. Daño en la salud del personal con derecho a alimentación, que este respaldado por un informe médico y de la Unidad de Epidemiología.         3. Daño a la Infraestructura y equipo, producido por un mal uso del mismo, respaldado por un informe de la Unidad de Infraestructura y Mantenimiento de la CSBP * Se aplicará directamente la multa económica de **Bs.500 (quinientos 00/100 bolivianos) por evento.** * La reincidencia en faltas severas, podrá ser considerada como causal de rescisión de contrato por parte la CSBP.   + 1. Adicionalmente a la sanción económica aplicada, el concesionario deberá hacerse responsable por la reparación del daño producido a la infraestructura o equipo de la CSBP     2. En casos de daños a la salud ocasionados por Enfermedades Transmitidas por Alimentos, la CSBP se reserva el derecho de realizar pruebas de laboratorio complementarias para la comprobación del hecho, los costos de las mismas, correrán por parte del concesionario.  |  |  | | --- | --- | | **FALTAS LEVES** | **MULTA EN Bs. 50** | | 1. No presencia física del administrador en las instalaciones cumpliendo un horario 2. No presentar en el tiempo establecido la propuesta de menú, análisis químicos y dosificaciones diarias y alterar la dosificación o quitar algún ingrediente de lo programado en el menú, sin justificación válida y oportuna, en cualquiera de las preparaciones destinadas a pacientes o personal de la CSBP. 3. Dotación de productos recibidos en diferente día y horario a los establecidos en las presentes Especificaciones Técnicas e Inadecuado traslado de los productos por los proveedores contratados en inspecciones oculares sorpresivas, y la falta de registros de existencias en el kárdex de alimentos y presentación de planilla de ingreso de alimentos por rubro y proveedor; 4. Utilización de sobrantes de la alimentación sin autorización 5. Utilizar cortes de carne no especificadas en las presentes Especificaciones Técnicas y adquisición de productos a granel y de dudosa procedencia 6. Elaboración de refrescos a partir de productos no permitidos en las especificaciones técnicas. 7. Producto final no verificado por la Nutricionista de la empresa adjudicada antes de la distribución. 8. Personal adjudicado sin identificación en sus uniformes de trabajo. 9. Lavado de ropa de trabajo en el servicio de nutrición de la CSBP 10. Retiro de cualquier material en desuso (menaje, utensilios y vajillas) que no sea repuesto en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles 11. Por no cumplir con la presentación y emisión de factura dentro de los tiempos solicitados para el debido pago |  |  |  |  | | --- | --- | | **FALTAS MODERADAS** | **MULTA EN Bs. 100** | | 1. Cambiar la programación del menú sin aprobación de las Nutricionistas de la CSBP. 2. Uso de embutidos y enlatados no aprobados por los Nutricionistas de la CSBP. 3. Inadecuado almacenamiento y clasificación de acuerdo al tipo de producto. 4. Frutas y verduras que no cumple con el lavado minucioso y/o desinfectado con un desinfectante de uso permitido según normas establecidas (Normas Bolivianas 855 de Buenas Prácticas de Manufactura). 5. Falta de prestación del servicio en relación a la cantidad solicitada de raciones para personal y/o pacientes. 6. No comunicar, con la anticipación requerida, el reemplazo temporal o definitivo del personal. y/ o ausencia del personal sin autorización en las horas de trabajo, y designar a un solo empleado para que desempeñe 2 funciones al mismo tiempo. 7. Personal que incumple las normas de higiene personal y uso de la indumentaria adecuada descrita en las especificaciones técnicas que no cuenta con material individual completo de aseo personal. 8. Por no contar con los uniformes solicitados según especificaciones técnicas. 9. 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. Y Deficiente limpieza y desinfección de ambientes, equipos, menaje de cocina, vajilla y cubertería. 10. No proveer, la empresa a su personal, del uniforme a ser utilizado según el área de trabajo. Y No usar uniforme en la atención de los refrigerios, almuerzo, cena y/o eventos del personal de la CSBP. 11. Utilizar menaje y utensilios de cocina de otro material que no sea acero inoxidable de acuerdo a lo descrito en las especificaciones técnicas. Y No contar con el menaje, la vajilla, y otros solicitados por la CSBP. |  |  |  |  | | --- | --- | | **FALTAS SEVERAS** | **MULTA EN Bs. 500** | | 1. Reclamos formales y comprobados de trato inadecuado del personal de la concesionaria a pacientes y/o personal de la caja durante la ejecución del servicio. 2. Cambiar la dieta prescrita al paciente sin autorización de las Nutricionista de la CSBP. 3. No cumplir con las raciones estipuladas por dieta según especificaciones técnicas 4. Alterar, modificar y/o incrementar Formulas de soporte Nutricional sin autorización del personal de Nutricionista de la CSBP 5. No cumplir con solicitudes de alimentación adicional a pacientes 6. No cumplir con lo estipulado en la alimentación de personal 7. No cumplir con la solicitud de eventos especiales 8. Retraso de 10 minutos en el horario de atención de los diferentes tiempos de comida destinados a pacientes y personal, según plantilla de control u Omisión y equivocaciones en la distribución de dietas a pacientes. 9. Negar el menú programado por falta de capital. 10. Falta de los certificados emitidos por SEDES y/o SENASAG de los productos que cuenten con dichas certificaciones. 11. Alimentos que se consumen crudos no cuentan con la calidad requerida, buena presentación o no fueron debidamente seleccionados y por la utilización de producto en mal estado; Productos cárnicos como pollos, pescados y carne de cerdo que no estén en óptimas condiciones y uso de enlatados y/o embutidos en mal estado o con fechas de vencimiento alteradas. 12. Entrega de productos en mal estado por el responsable de almacenes. y Producción de alimentos en condiciones antihigiénicas y/o en malas condiciones de conservación, probadas mediante inspecciones y/o análisis microbiológicos. 13. Uso de saborizantes o acentuantes como el glutamato monosódico (GMS) o similares en la preparación de las dietas blandas destinadas a pacientes. 14. Producto final no verificado por el Chef y la Nutricionista de la empresa adjudicada antes de la distribución. 15. Uso de vajilla, cubertería y vajilla en el mismo día, y/o Uso de vajilla, cubertería y menaje sucio. Falta de menaje y utensilios y vajilla de uso diario verificado en inventarios rutinarios o de sorpresa. 16. No presentar el file del personal que se encuentra trabajando o que recién fue contratado o la presentación de documentación alterada de su personal. 17. No contar con todo el personal manual necesario señalado en las especificaciones técnicas, la Ausencia de cualquiera de los empleados, personal en estado de ebriedad o en caso de haberse realizado el preaviso correspondiente y no haber procedido a la sustitución inmediata del personal ausente con personal del mismo o mejor nivel, en los dos días hábiles siguientes de sucedido el hecho. 18. Presencia de personal no autorizado para la ejecución del servicio en los ambientes, de cocina, atención y/o el área de Nutrición, a excepción del Representante Legal de la empresa adjudicada, acreditado en el documento contractual. 19. Incumplir el plazo mínimo de 3 meses para asegurar la permanencia del personal de ese periodo, salvo obtenga una evolución negativa o de salud. 20. No actualizar el Registro Sanitario, el Carnet de Manipulador de alimentos de su personal. 21. Como comprobado de brote epidemiológico de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). 22. Utilizar las instalaciones de la CSBP para la atención a terceras personas no autorizadas. 23. Por la falta de limpieza en las instalaciones del Servicio de Nutrición 24. Perjuicio económico comprobado ocasionando a la CSBP, como consecuencia de actos negligentes o dolosos en los que incurra el personal de la empresa concesionaria, sin perjuicio de carga adicionalmente el importe del daño económico (incluye el mal uso, daño de equipos y vaciado de desechos sólidos en desagües, lavaplatos, y/o otros ductos o mal trato a la infraestructura) |  | |
| 1. **Servicios básicos**   La CSBP proveerá los servicios básicos descritos a continuación:   1. Agua potable. 2. Energía eléctrica. 3. Gas natural. 4. Teléfono (sólo para llamadas internas). 5. Limpieza diaria del Comedor a cargo de la empresa de limpieza contratada 6. Limpieza profunda y desinfección de desagües una vez por semana a cargo de la empresa de limpieza contratada 7. Control vectorial y de roedores preventivo cada tres (3) meses. 8. **Infraestructura y equipamiento dotado por la CSBP** 9. La CSBP pondrá a disposición del proponente adjudicado, las dependencias correspondientes al área de cocina, comedor, almacenes, descritos en el Anexo Nº 1. 10. La entrega de los ambientes, infraestructura y equipos instalados en el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, se efectuará mediante inventario y acta de entrega. 11. 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 de servicio, a cargo de la Unidad de Bienes y Servicios en coordinación con áreas de Mantenimiento y Nutrición de la CSBP. 12. La empresa concesionaria, será responsable de mantener permanentemente la infraestructura y equipo dotado en óptimas condiciones de higiene y conservación. 13. La empresa concesionaria deberá realizar el Mantenimiento Preventivo de la infraestructura y de los equipos de propiedad de la CSBP que se encuentren bajo su cargo. Para el efecto deberá presentar un cronograma semestral al inicio del contrato que indique las fechas tentativas para la ejecución de esta actividad. Antes de cada evento, deberá remitir al responsable de Mantenimiento de la Clínica CSBP para su aprobación en coordinación del Servicio de Nutrición, el nombre de la empresa que se hará cargo del mantenimiento preventivo y deberá coordinar la fecha con esta unidad. 14. El mantenimiento correctivo por deterioro, por el uso habitual de los activos fijos y su vida útil, estará a cargo de la Unidad de Mantenimiento de la clínica CSBP. 15. En caso de cualquier daño o deterioro en los mismos que se produzca por acciones de uso incorrecto, la responsabilidad absoluta será de la empresa adjudicada, debiendo ésta resarcir el daño, asumiendo el costo de reposición o reparación, según corresponda. 16. La empresa adjudicada será responsable de cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, como consecuencia de actos negligentes o dolosos en los que incurra el personal del concesionario bajo su dependencia, 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. El valor del daño será deducido del monto de la factura correspondiente al mes en que se suscitó. 17. Las solicitudes de servicio de mantenimiento serán solicitadas a las Fiscales de Nutrición para posterior coordinación con el área de manteniendo para su ejecución. 18. **Equipo dotado por el concesionario**      1. El requerimiento de equipamiento en general para la atención del servicio requerido, 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, según detalle del anexo 2 para Centros de Salud con menos de 70 camas. Todo lo requerido deberá ser presentado bajo inventario antes de la iniciación del servicio.     2. Para efectos de control, la empresa concesionaria deberá actualizar y presentar semestralmente el inventario actualizado de menaje, utensilios de cocina, vajillas de paciente y personal, que podrá ser verificado por las Nutricionistas de CSBP cuando se considere necesario.     3. El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP, solicitará en caso necesario la baja del equipo, menaje, utensilios y vajilla que por el desgaste o daño sufrido no esté en condiciones para su uso, mismo que deberá ser repuesto por la concesionaria en un máximo de 5 días.     4. En caso de requerir el uso de vajilla y cubiertos descartables destinados a pacientes hospitalizados con indicación de aislamiento, la empresa concesionaria deberá proveer los mismos sin costo adicional para la CSBP. |
| La Comisión Fiscalizadora conjuntamente con la Administración de la Clínica CSBP, emitirá a la Unidad de Bienes y Servicios un Informe Trimestral, detallando el tipo de sanciones y multas que fueron aplicadas en ese período, con la finalidad de convocar al Gerente de la Empresa concesionaria, para que presente una propuesta de mejora del servicio para evitar la reincidencia de las faltas mencionadas.  La CSBP podrá considerar como causales de rescinción unilateral del contrato, en los siguientes casos:   1. Si el monto descontado por multas acumuladas, supera el 20% del total del contrato, durante la vigencia del mismo. 2. En caso de incumplimiento comprobado de la propuesta de mejora trimestral 3. Si el monto descontado por multas acumuladas, supera el 20% del total del contrato, durante la vigencia del mismo. 4. En caso de incumplimiento comprobado de la propuesta de mejora trimestral   En caso de existir evidencias de irregularidad e incumplimiento de contrato de una o ambas partes para el cual se comunicará por escrito. |

**ITEM 2: POLICONSULTORIO CENTRAL**

|  |
| --- |
| **REQUISITOS OBLIGATORIOS O BASICOS DEL SERVICIO** |
| * + - * 1. **REQUISITOS DEL SERVICIO** |
| **Objetivo**   1. Contratación de SERVICIO DE CAFETERIA POLICONSULTORIO CENTRAL de la CSBP. 2. Eventualmente se podrá atender con el mismo servicio a invitados de niveles ejecutivos por asuntos de trabajo. |
| * + - * 1. **DESCRIPCION Y ALCANCE DEL SERVICIO** |
| * + - 1. La CSBP requerirá adicionalmente servicios especiales como: * Almuerzos especiales * Cafetería permanente para reuniones y/o cursos   2. El servicio a contratarme, consiste en la atención de:   * Almuerzo (Personal CSBP y Guardia de Seguridad Física) * Leche (personal de RX) * Refrigerio, permanente y para eventos de capacitación (Personal de la CSBP) a requerimiento de la CSBP. * Y otros que se requieran   Los criterios de calidad de los servicios descritos en las presentes especificaciones técnicas están basados en las siguientes Normas nacionales:   * 1. 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, 2019).   2. 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).   3. Guía de Gestión de Calidad para Unidades de Nutrición y Dietoterapia, INASES-Ministerio de Salud (2014).   4. 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.   5. Reglamento para la Aplicación de la Norma Boliviana de Bioseguridad en Establecimientos de Salud. INASES-Ministerio de Salud y Deportes.   6. Norma Boliviana, NB-855 de Buenas Prácticas de Manufactura.   7. Ley para la prevención, contención y tratamiento de la infección por el coronavirus (COVID-19), 1 de abril de 2020) |
| * + - * 1. **CONTROL Y SEGUIMIENTO POR LA CSBP** |
| Para el seguimiento y control del SERVICIO DE ATENCIÓN DE COMEDOR - CAFETERÍA, la CSBP designará profesionales, que de acuerdo a rol interno una COMISION DE FISCALIZACIÓN DEL SERVICIO conformada por funcionarios de la CSBP en coordinación con el Sub Comité de Bioseguridad de Policonsultorio Central. |
| * + - * 1. **PLAZO** |
| La prestación del servicio será por dos (2) años computables a partir de la firma del contrato |
| * + - * 1. **EXPERIENCIA DE LA EMPRESA** |
| * + - 1. El proponente deberá acreditar un (2) años de experiencia en atención de servicios similares, experiencia que debe ser respaldada con la documentación correspondiente (Certificados de cumplimiento de contrato, certificados de prestación de servicios de Alimentación). El concepto de servicios similares se define como: atención de restaurantes, atención de catering o atención de concesiones. En relación a empresas nuevas, el personal deberá acreditar una experiencia específica de 1 año. |
| * + - 1. El proponente deberá presentar para la firma del contrato fotocopia simple del Certificado Sanitario emitido por la Gobernación del Departamento de La Paz a través del SEDES (Servicio Departamental de Salud), manteniendo vigente dicho certificado durante el plazo del servicio. En el caso de empresas nuevas, se otorgará un plazo de 45 días a partir de la firma el contrato, para la presentación del Certificado mencionado. |
| * + - * 1. **CALIDAD DE ALIMENTOS** |
| 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.  El proponente 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).  Las condiciones de la prestación del servicio, serán verificadas mediante inspecciones sorpresivas llevadas a cabo por la Comisión de Fiscalización. |
| * + - * 1. **LUGAR DE PREPARACION DEL ALMUERZO** |
| La preparación del almuerzo no se realizará en instalaciones de Policonsultorio central de la CSBP. Por lo que el proponente adjudicado deberá contar con instalaciones propias que cumplan con los requisitos exigidos para la Certificación Sanitaria de Servicios de Alimentación (Instalación de agua potable y alcantarillado, Energía eléctrica e iluminación, ambiente adecuadamente equipado, sistemas de ventilación natural y/o mecánica, servicios sanitarios, extinguidores), a menos que el proponente se adjudique los dos ítems, de esa manera podrá utilizar las instalaciones de la Clínica de la CSBP. |
| Queda terminantemente prohibido realizar preparaciones culinarias que en su proceso emanen humo y/u olores intensos en instalaciones de la CSBP, pudiendo preparar únicamente alimentos fríos o calentados en hornos o equipos similares. |
| El proponente adjudicado deberá comunicar la dirección exacta donde se preparan los alimentos correspondientes al almuerzo, ubicación que será sujeta a inspecciones a demanda de la CSBP. |
| La comisión de fiscalización podrá hacer inspecciones sorpresa a las instalaciones del concesionario para corroborar que el lugar cumple con las condiciones de higiene, limpieza y manipulación de alimentos exigidas. |
| * + - * 1. **SISTEMA DE SERVICIO** |
| **Almuerzo:**  Estará destinado al personal de seguridad de Policonsultorio (3) de lunes a domingo, y de oficinas en planta baja de Edificio Gundlach (2) de lunes a Viernes. El almuerzo elaborado (en instalaciones externas o en Clínica si se adjudica ambos ítems), deberá ser transportado por cuenta del concesionario y distribuido en el área que se asigne a cada ubicación.  **Refrigerio:**  Servicio de Cafetería permanente para el personal de la CSBP  Eventual: para la atención de eventos de capacitación (en coordinación de la Unidad que solicite el refrigerio).  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. |
| * + - * 1. **RECURSOS HUMANOS** |
| El proponente deberá contar con el personal manual (Mesero/Office) suficiente para prestar el servicio con puntualidad y calidad, durante toda la jornada laboral de Lunes a Sábado.  **La CSBP se reserva el derecho de solicitar las hojas de vida con sus respectivos respaldos.**  El personal que oferte el proponente y obviamente el que sea contratado deberá cumplir con todos los requisitos de formación, experiencia y documentación exigidos en el punto K. Recursos Humanos del ítem 1.  El reemplazo del personal definitivo será comunicado a la unidad de Recursos Humanos, por escrito, con cinco (5) días hábiles de anticipación y el reemplazo eventual con un (1) día hábil de anticipación.  El personal de reemplazo deberá contar con los mismos requisitos exigidos para el personal permanente (documentación y capacitación para trabajo en el área). |
| * + - * 1. **RELACION LABORAL** |
| La empresa adjudicada será directa y exclusivamente responsable del pago de sueldos, seguros, aportes, beneficios sociales y toda relación laboral con su personal, liberando a la CSBP de cualquier obligación o responsabilidad.  La empresa adjudicada es la responsable de cumplir con todas las obligaciones contraídas con sus proveedores de insumos, quedando la CSBP libre de cualquier obligación moral o económica.  La empresa adjudicada deberá adoptar las medidas de seguridad y salud ocupacional establecidas por la normativa vigente, precautelando el bienestar de su personal. |
| * + - * 1. **MEDIDAS DE SEGURIDAD** |
| El proponente adjudicado deberá presentar la papeleta del Seguro Social de su personal en un plazo de 60 días calendario de iniciado el contrato que servirá a la CSBP para deslindar de cualquier responsabilidad por accidentes que puedan ocasionarse durante la prestación del servicio.  Si existiesen cambios posteriores de personal, la empresa adjudicada deberá entregar la papeleta del Seguro Social del nuevo personal en un plazo de 60 días calendario de iniciado el trabajo. |
| * + - * 1. **MEDIDAS DE HIGIENE Y BIOSEGURIDAD** |
| El proponente se compromete al estricto cumplimiento a las normas de higiene personal para manipuladores de alimentos, según lo establecido en el Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo, MSD-INASES)  El proponente adjudicado será responsable de la revisión y control diario del aseo personal de cada uno de sus empleados y el uso de indumentaria adecuada.  El proponente adjudicado deberá proporcionar a sus empleados, uniformes y material de aseo personal de forma oportuna y en cantidad suficiente para permitir una correcta presentación personal.  El proponente adjudicado, será responsable de realizar la limpieza superficial diaria (barrido, desempolvado, trapeado, limpieza mesas y equipos) y limpieza profunda semanal (limpieza completa más desinfección) de todos los ambientes, enseres y equipos proporcionados en el área de cafetería y comedor y desinfección permanente y diaria de todos los ambientes proporcionados, así como por los equipos y materiales utilizados y proporcionados por la CSBP.  Para la limpieza de todos los ambientes proporcionados por la CSBP, el proponente adjudicado deberá utilizar detergentes y desinfectantes adecuados y regirse a las normas de sanitización.  La empresa será responsable de la disposición de los desechos comunes generados en sus actividades:  a. Desechos sólidos debidamente embolsados (bolsas negras gruesas), cerrados y etiquetados  b. Desechos líquidos, colocados en botellas plásticas no retornables bien tapadas  Los desechos generados deberán ser trasladados hasta el depósito final ubicado en el sótano del Policonsultorio Central de la CSBP.  La empresa concesionaria se compromete a dar cumplimiento obligatoria a las medidas de Bioseguridad establecidas para la pandemia COVID-19, siguiendo además los mismos preceptos y normativas de Higiene, BPM y Bioseguridad, establecidos en el ítem 1 de las presentes Especificaciones Técnicas. |
| * + - * 1. **RECURSOS MATERIALES** |
| * + - 1. Servicios:   La CSBP proveerá los servicios básicos descritos a continuación:   * Agua * Energía eléctrica * Limpieza y desinfección de desagües periódica * Control de vectores periódico * Mantenimiento general de la infraestructura   + - 1. Área Destinada al Servicio:   La CSBP pondrá a disposición del proponente adjudicado, las dependencias correspondientes al área de cafetería y comedor con sus respectivos equipos, muebles y enseres, en perfectas condiciones de uso y funcionamiento, de acuerdo a inventario elaborado expresamente en el momento de la entrega, los cuales deberán ser devueltos por la empresa adjudicada una vez concluida la prestación del servicio en las mismas condiciones en las que recibieron. |
| * + - * 1. **UNIFORME** |
| La empresa adjudicada deberá proporcionar a todo su personal uniformes, los cuales deben ser adecuados al tipo de labor que realiza cada persona, bajo el siguiente detalle:   * Gorro que cubra totalmente el cuero cabelludo * Barbijos desechables * Camisa o blusa de manga corta (tipo pijama hospitalario) * Pantalones de tela (tipo pijama hospitalario) * Delantal impermeable sin bolsillos (para lavado de vajilla) * Delantal de tela sin bolsillos (para preparación de alimentos) * Guantes descartables para todo el personal * Zapatos con suela antideslizante   El personal designado al servicio, deberá portar el uniforme de la empresa adjudicada en forma diaria, permanente y obligatoria, con la identificación respectiva. |
| * + - * 1. **VAJILLA Y MENAJE DE COCINA** |
| El proponente adjudicado deberá contar con vajilla, cubertería, cristalería, menaje y utensilios de cocina en buenas condiciones de conservación y so. Se prohíbe el uso de vajilla y cristalería desportillada o rajada. |
| * + - * 1. **HORARIOS DEL SERVICIO** |
| El horario determinado por la CSBP para efectuar el servicio de atención de Cafetería, es de lunes a viernes de 7:30 a 20:30.  Para la atención de otros eventos, la empresa adjudicada deberá contar con el personal eventual para la atención extraordinaria de cursos, seminarios, reuniones, etc., a fin de no reducir la calidad de la atención cotidiana de la CSBP.  La empresa adjudicada dispondrá del personal necesario para atender estos eventos en el horario que se solicite. |
| * + - * 1. **RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA** |
| 1. La empresa será responsable de cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, como consecuencia de los actos negligentes o dolosos en los que incurra todo el personal bajo dependencia, durante el desarrollo de sus funciones.  2. Para garantizar el cumplimiento del acápite Q.1., la empresa adjudicada cubrirá cualquier daño o perjuicio económico que sufra la CSBP en sus instalaciones, enseres y equipos que se encuentren a su cargo, el valor del daño será deducido del monto de la factura correspondiente al último pago. |
| * + - * 1. **SANCIONES Y MULTAS** |
| La aplicación de sanciones y multas mensuales, responderá al análisis que efectúen la Comisión Fiscalizadora, Recursos Humanos de Policonsultorio y la Unidad de Bienes y Servicios. En todos los casos, los hechos que generen sanciones y/o multas deberán ser verificados por la CSBP conjuntamente con el responsable de la empresa concesionaria.  Ante la ocurrencia de una falta o un hecho pasible de sanción, que haya sido verificado por el personal descrito anteriormente, las sanciones que se aplicarán serán detalladas en este acápite. Se aclara que para la acumulación de faltas y aplicación de sanciones descritas, las faltas precisan ser del mismo tipo/grupo y no específicamente las mismas.  Estas sanciones serán aplicadas mensualmente, independientemente del cargo por cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, con la ocurrencia de la falta.  El primer mes de contrato se considerará “período de adaptación y verificación” del servicio contratado. A partir del segundo mes se ejecutarán las multas según el tipo de falta.   * **Faltas leves** * La sanción a aplicarse será: * Primera vez: llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Segunda vez: nueva llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Tercera y siguientes: se considera reincidencia y se aplicará una multa económica de Bs.50 (cincuenta 00/100 bolivianos) por evento y por día. * **Faltas moderadas** * La sanción a aplicarse será: * Primera vez: llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Segunda vez: nueva llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria por parte de las Nutricionistas de la CSBP. * Tercera vez y siguientes: multa económica de Bs.100 (cien 00/100 bolivianos) por evento. * **Faltas severas**   Se considerarán faltas severas al incumplimiento de las condiciones detalladas que generen:   * Riesgo y/o daño en la salud de pacientes, que pudiera repercutir en el costo por tratamiento o tiempo de internación de los asegurados de la CSBP. * Daño en la salud del personal con derecho a alimentación, que este respaldado por un informe médico y de la Unidad de Epidemiología. * Daño a la Infraestructura y equipo, producido por un mal uso del mismo, respaldado por un informe de la Unidad de Infraestructura y Mantenimiento de la CSBP   1. Se aplicará directamente la multa económica de Bs.500 (quinientos 00/100 bolivianos) por evento.   2. La reincidencia en faltas severas, podrá ser considerada como causal de rescisión de contrato por parte la CSBP. * Adicionalmente a la sanción económica aplicada, el concesionario deberá hacerse responsable por la reparación del daño producido a la infraestructura o equipo de la CSBP * En casos de daños a la salud ocasionados por Enfermedades Transmitidas por Alimentos, la CSBP se reserva el derecho de realizar pruebas de laboratorio complementarias para la comprobación del hecho, los costos de las mismas, correrán por parte del concesionario. |
| * + - * 1. **FORMA DE PAGO** |
| La CSBP cancelará a la empresa contratada por los servicios prestados, de forma mensual, aplicando multas y retenciones según términos del contrato, una vez aprobada la solicitud de pago y después de recibir la factura presentada por la empresa  Las personas no autorizadas al consumo de almuerzo o refrigerio por parte de la CSBP, se harán responsables del pago de su consumo. |
| * + - * 1. **LISTA DE PRECIOS** |
| Los proponentes deberán presentar un listado detallado con precios unitarios de los productos ofertados para el servicio de cafetería, que deberá ir anexo a su Propuesta Económica.  El listado referido, deberá incluir mínimamente los productos que se adjuntan en el formulario B1 ITEM 2. |

**ANEXOS**

|  |  |
| --- | --- |
| **PARTE VI**  **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 ECONOMICA |
| **FORMULARIO 4** | PROPUESTA TECNICA |

**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.: LP-xxx-xx-2022**

**xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**

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 Imitación 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:

a) Testimonio de Constitución Social de la empresa y la última modificación realizada (si la hubiere), registrada en FUNDEMPRESA.

b) Testimonio de Poder registrado en FUNDEMPRESA, que faculte al o los representantes legales a presentar propuestas y suscribir contratos.

c) Matrícula de Inscripción en FUNDEMPRESA, vigente.

d) Número de Identificación Tributaria (NIT).

e) Cédula de Identidad vigente del Representante Legal.

f) Documentación técnica presentada en fotocopia simple.

\*Para empresas Unipersonales

a) Testimonio de Poder Registrado en FUNDEMPRESA, que faculte al representante legal a presentar propuestas y suscribir contratos, cuando el representante legal sea diferente al propietario.

b) Matrícula de Inscripción en FUNDEMPRESA, vigente.

c) Número de Identificación Tributaria (NIT).

d) Cédula de Identidad vigente del representante legal o propietario.

e) Documentación técnica presentada en fotocopia simple.

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 Nº 3**

**ITEM 1 PROPUESTA ECONÓMICA**

**ALIMENTACION PACIENTES Y PERSONAL**

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

Precios a ser evaluados en el presente proceso de contratación.

Precios referenciales por ración completa, tipo de dieta y por tiempo de alimentación

| **ITEMS A CALIFICAR** | **Costo unitario Ración completa BS.** | **Tiempo de alimentación** | **Costo unitario** | **Detalle** | **Costo disgregado de almuerzo y cena** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Dieta Hídrica o líquida **clara** |  | Desayuno |  |  |  |
| Merienda |  |
| Almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Dieta Líquida incompleta y Liquida **fría** |  | Desayuno |  |  |  |
| Merienda |  |
| Almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Dieta Líquida Completa |  | Desayuno |  |  |  |
| Merienda |  |
| Almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Fórmulas de alimentación especial (con suplementos nutricionales, sólo los suplementos serán otorgados por la institución) |  |  |  |  |  |
|  |
| Dieta Semilíquida o papilla normal , |  | Desayuno |  |  |  |
| Merienda |  |
| Almuerzo |  |
| Te |  |
| Cena |  |
| Dieta Blanda (Incluye todas las derivaciones destinadas al tratamiento de patologías específicas, |  | Desayuno |  |  |  |
| Merienda |  |  |  |
| Almuerzo |  | SOPA |  |
|  | SEGUNDO |  |
|  | POSTRE |  |
|  | REFRESCO |  |
| Te |  |  |  |
| cena |  | SEGUNDO |  |
| POSTRE |  |
| Dieta papilla bebe 6 a 8 meses (3 tiempos) |  | merienda |  |  |  |
|  | almuerzo |  |  |  |
|  | cena |  |  |  |
| Dieta papilla bebe 8 a 11 meses ( 4 tiempos) |  | merienda |  |  |  |
|  | almuerzo |  |  |  |
|  | te |  |  |  |
|  | cena |  |  |  |
| Dieta Pediátrica menor de 5 años |  | Desayuno |  |  |  |
| Merienda |  |  |  |
| Almuerzo |  | SOPA |  |
| SEGUNDO |  |
| POSTRE |  |
| REFRESCO |  |
| Te |  |  |  |
| Cena |  | SEGUNDO |  |
| POSTRE |  |
| Dieta para Diabético (con sus posibles variaciones) y Dieta hipocalórica |  | Desayuno |  |  |  |
| Merienda |  |  |  |
| Almuerzo |  | SOPA |  |
| SEGUNDO |  |
| POSTRES |  |
| REFRESCO |  |
| Te |  |  |  |
| Cena |  | SEGUNDO |  |
| POSTRE |  |
| colación nocturna |  |
| Dieta Corriente Pacientes (5 tiempos) |  | Desayuno |  |  |  |
| Merienda |  |  |  |
| Almuerzo |  | SOPA |  |
| SEGUNDO |  |
| POSTRES |  |
| REFRESCO |  |
| Te |  |  |  |
| Cena |  | SEGUNDO |  |
| POSTRE |  |
| Dieta Corriente personal (4 tiempos) |  | Desayuno |  |  | |
| Almuerzo |  |  |  |
|  |  |
| Te |  |  |  |
| Cena |  |  |  |
| Alimentos extra para pacientes (Según Lista proporciona por la CSBP) |  |  |  |  | |
| **Refrigerio** para personal de quirófano: |  |  |  |  |  |
| 08:00  10:00  13:00  16:00  19:30 |  |  |  |  |  |
| Bolsa de leche |  |  |  |  |  |
| **Colación** nocturna personal de turno nocturno |  |  |  |  |  |

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

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

**FORMULARIO Nº 3.2**

**PROPUESTA ECONÓMICA ITEM 1**

**ALIMENTOS ADICIONALES PARA PACIENTES**

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

Precios a ser evaluados en el presente proceso de contratación.

**PRECIO**

**(Expresado en Bolivianos)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CARACTERISTICAS** | **CANTIDAD** | **PRECIO** |
| Leche descremada y/o deslactosada taza | 240 ml |  |
| Leche descremada y/o deslactosada Bolsa | 946 ml |  |
| Leche entera taza | 240 ml |  |
| Leche entera bolsa | 946 ml |  |
| Leche con (arroz, avena, cocoa, maicena, quinua) taza | 240 ml |  |
| Yogurt, yogurt nat. | 100 ml |  |
| Yogurt light | 100 ml |  |
| Queso fresco sin grasa | 30 gr |  |
| Queso fresco sin sal | 30 gr |  |
| Queso descremado lonjas | 25 gr |  |
| Carne res (100 gr) | 100 gr |  |
| Carne molida (80 gr) | 80 gr |  |
| Pollo sin piel (220 gr) | 220 gr |  |
| Pechuga de pollo (120 gr) | 120 gr |  |
| Filete de pescado (120 gr) | 120 gr |  |
| Lomito de atún al agua (30 - 40 gr) | 30 - 40 gr. |  |
| Jamón desgrasado (30 gr) | 30 gr |  |
| Huevo Entero | 70 gr |  |
| Clara de Huevo | 60 gr |  |
| Ens. de verduras cruda (150 gr) | 150 gr |  |
| Ens. de verduras cocida (150 gr) | 150 gr |  |
| Palta (60 gr a 80 gr) | 60 gr |  |
| Fruta al natural y/o picada | 150 gr |  |
| Ens. de frutas con yogurt vaso | 150 gr |  |
| Ens. de frutas plato | 200 |  |
| Ens. de frutas postrera | 80 ml |  |
| Comp. de Frutas | 70 ml |  |
| Puré de frutas | 70 ml |  |
| Jugo de fruta con agua | 240 ml |  |
| Jugo de fruta con leche | 240 ml |  |
| Zumos cítricos | 240 ml |  |
| Papa, yuca, camote, plátano de freír |  |  |
| Puré de papa |  |  |
| Puré de papa 1/2 porción |  |  |
| Papa frita |  |  |
| Papa frita 1/2 porción |  |  |
| Arroz porción normal | 50 gr |  |
| Arroz porción Diab, integral | 30 gr – 50 gr |  |
| Fideos porción normal | 60 gr |  |
| Fideos porción Diab, integral | 30 gr – 50 gr |  |
| Pastas | 70 gr |  |
| Pan de batalla | 60 gr |  |
| Pan integral | 50 gr |  |
| pan con acompañante (mantequilla, mermelada, y/o ambos, manjar, jalea,) | 10 a 20 gr |  |
| Galleta de agua | 45 gr |  |
| Galleta de salvado | 45 gr |  |
| Galleta dulces | 30 gr |  |
| Pan molde (2 taj ), y/o tostadas |  |  |
| Queque | 120 gr |  |
| Empanada de queso |  |  |
| Acompañantes (mantequilla 12 gr, Mermelada 12 gr, Dulce de leche 12 gr, leche Condensada 12 gr | 12 gr. |  |
| Flan | 100 ml |  |
| Gelatina | 100 ml |  |
| Budín | 100 ml |  |
| Helado de agua y/o crema |  |  |
| Acompañantes plato fuerte, Kétchup, mayonesa, Mostaza | 10 gr |  |
| Refresco de cereales Lt (canela, linaza, cebada, etc.) | 1000 ml |  |
| Refresco de cereales 1/2 Lt | 500 ml |  |
| Refresco de cereales vaso | 240 ml |  |
| Refresco de frutas cocidas Lt | 1000 ml |  |
| Refresco de frutas cocidas 1/2 Lt | 500 ml |  |
| Refresco de frutas cocidas vaso | 240 ml |  |
| Refresco de frutas secas Lt (Durazno, Ciruelo, manzana, etc.) | 1000 ml |  |
| Refresco de frutas secas 1/2 Lt (Durazno, Ciruelo, manzana etc.) | 500 ml |  |
| Refresco de frutas secas vaso (Durazno, Ciruelo, manzana etc.) | 240 ml |  |
| Refresco de infusiones Lt | 1000 ml |  |
| Refresco de infusiones 1/2 Lt | 500 ml |  |
| Refresco de infusiones vaso | 240 ml |  |
| Refresco del día Lt | 1000 ml |  |
| Refresco del día 1/2 Lt | 500 ml |  |
| Botella de agua de 500 cc | 500 cc |  |
| Botella de agua de 1 LITRO | 1000 cc |  |
| Botella de agua en botella de 2 lt | 2000 cc |  |
| Café | 240 cc |  |
| Mate | 240 cc |  |
| Te, te de frutas | 240 cc |  |
| Choripán |  |  |
| Gaseosa Coca cola 500 cc |  |  |
| Gaseosa Coca cola Zero 500 cc |  |  |
| Gaseosa Pepsi 500 cc |  |  |
| Cocoa |  |  |
| Cuñapes |  |  |
| Emparedado de queso |  |  |
| Hamburguesa |  |  |
| Hot dog |  |  |
| Omellet |  |  |
| Panitela |  |  |
| S. Carne | 60 gr |  |
| S. Carne molida | 50 gr |  |
| S. de jamón con queso |  |  |
| S. Huevo | 70 gr |  |
| S. Palta |  |  |
| S. Pollo | 60 gr peso neto |  |
| Almíbar de durazno FEES | 70 ml |  |
| Yogurt natural FEES | 70 ml |  |
| Papilla de pollo FEES | 70 ml |  |
| Puré de manzana FEES | 70 ml |  |
| Yogurt Griego FEES | 70 ml |  |
| Galletas de agua paq. De 3 unidades FEES | 25 gr |  |
| Revuelto de carne con arroz FEES | 70 ml |  |
| Gelatina FEES | 70 ml |  |
| Budín FEES | 70 ml |  |

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

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

**FORMULARIO Nº 3.3**

**PROPUESTA ECONÓMICA ITEM 1**

**SERVICIO DE CAFETERIA EN CLINICA REGIONAL LA PAZ**

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

Precios a ser evaluados en el presente proceso de contratación.

**PRECIO**

**(Expresado en Bolivianos)**

| **N°** | **DETALLE** | **PRECIO UNITARIO**  **EN BS.** |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **BEBIDAS CALIENTES** |  |  |
| 1 | Api |  |  |
| 2 | Café |  |  |
| 3 | Café con leche taza grande |  |  |
| 4 | Capuchino |  |  |
| 5 | Café Express |  |  |
| 6 | Leche |  |  |
| 7 | Limonada |  |  |
| 8 | Linaza |  |  |
| 9 | Mates |  |  |
| 10 | Nescafe |  |  |
| 11 | Nescafe Doble |  |  |
| 12 | Té |  |  |
| 13 | Toddy |  |  |
| 14 | Toddy con leche |  |  |
|  | **BEBIDAS FRIAS** |  |  |
| 15 | Coca Cola, Fanta, Sprite (190 ml) |  |  |
| 16 | Coca Cola, Fanta, Sprite (500 ml) |  |  |
| 17 | Coca Cola, Light, Sprite Zero (500 ml) |  |  |
| 18 | Coca Cola, Fanta, Sprite (2 litros) |  |  |
| 19 | Refrescos de frutas hervidas (en vaso) |  |  |
| 20 | Agua Mineral (en vaso) |  |  |
| 21 | Agua Mineral (envase personal) |  |  |
| 22 | Agua Mineral (2 litros) |  |  |
| 23 | Agua Natural (en vaso) |  |  |
| 24 | Agua Natural (envase personal) |  |  |
| 25 | Agua Natural (2 litros) |  |  |
|  | **JUGOS** |  |  |
| 26 | Jugos de fruta con agua |  |  |
| 27 | Jugos de fruta con leche |  |  |
|  | **SANDWICHES (el precio debe incluir sus aderezos)** |  |  |
| 28 | Sándwich de Carne |  |  |
| 29 | Sándwich de Carnes frías |  |  |
| 30 | Hot dog (marca conocida a detallar) |  |  |
| 31 | Sándwich de Huevo |  |  |
| 32 | Jamón con queso |  |  |
| 33 | Lomo con huevo |  |  |
| 34 | Pan con Mantequilla |  |  |
| 35 | Pan con Mantequilla y mermelada |  |  |
| 36 | Pan con Mermelada, dulce de leche o leche condensada |  |  |
| 37 | Mortadela con queso |  |  |
| 38 | Omelet |  |  |
| 39 | Palta con queso |  |  |
| 40 | Pasta de hígado |  |  |
| 41 | Sandwich de pollo |  |  |
| 42 | Sandwich de queso |  |  |
|  | **HAMBURGUESAS** (el precio debe incluir sus aderezos) |  |  |
| 43 | Hamburguesa de carne |  |  |
| 44 | Hamburguesa de pollo |  |  |
|  | **SALTEÑAS** |  |  |
| 45 | Salteñas de pollo |  |  |
| 46 | Salteñas de Carne |  |  |
| 47 | Mixtas |  |  |
|  | **MASITAS** |  |  |
| 48 | Alfajor |  |  |
| 49 | Buñuelo |  |  |
| 50 | Cuñape |  |  |
| 51 | Empanada de queso |  |  |
| 52 | Empanada de queso "especial" |  |  |
| 53 | Galletas con aderezos (dulces o salados) ración personal |  |  |
| 54 | Galletas dulces ración personal |  |  |
| 55 | Galletas de agua ración personal |  |  |
| 56 | Llaucha |  |  |
| 57 | Pie (sabores) |  |  |
| 58 | Queque de sabores |  |  |
| 59 | Rollo de queso |  |  |
|  | **POSTRES** |  |  |
| 60 | Ensalada de frutas Plato sopero |  |  |
| 61 | Ensalada de frutas postrera grande |  |  |
| 62 | Ensalada de frutas postrera pequeña |  |  |
| 63 | Ensalada de frutas con yogurt plato sopero |  |  |
| 64 | Ensalada de frutas con yogurt postrera grande |  |  |
| 65 | Ensalada de frutas con yogur pequeña |  |  |
| 66 | Gelatina en vaso personal |  |  |
| 67 | Yogurt natural en vaso personal |  |  |
| 68 | Yogurt saborizado en vaso personal |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **DETALLE** | **PRECIO REFERENCIAL UNITARIO**  **EN BS.** |
| 1 | **Otros que podrán ser detallados insertando filas al presente cuadro** |  |
| 2 | Refrigerio para Juntas médicas |  |
| 3. | Eventos especiales: |  |
| El proponente debe **presentar una oferta de diferentes preparaciones (platos, almuerzos, bocaditos, etc. para eventos especiales) con costos unitarios, de los que la CSBP pueda elegir cuando se presente la necesidad.** |

**NOTAS:**

* Para efectos de la suscripción del contrato respectivo, se tomará en cuenta los precios unitarios ofertados.
* Los precios incluyen impuestos de Ley.
* El Proponente debe considerar los gastos de protocolización del contrato en la estimación del precio unitario de cada uno de los servicios ofertados en el presente cuadro

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

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

**FORMULARIO Nº 3.4**

**PROPUESTA ECONÓMICA ITEM 2**

**SERVICIO CAFETERIA POLICONSULTORIO CENTRAL REGIONAL LA PAZ**

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

Precios a ser evaluados en el presente proceso de contratación.

**PRECIO**

**(Expresado en Bolivianos)**

| **N°** | **DETALLE** | **PRECIO UNITARIO**  **EN BS.** |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **BEBIDAS CALIENTES** |  |  |
| 1 | Api |  |  |
| 2 | Café |  |  |
| 3 | Café con leche taza grande |  |  |
| 4 | Capuchino |  |  |
| 5 | Café Express |  |  |
| 6 | Leche |  |  |
| 7 | Limonada |  |  |
| 8 | Linaza |  |  |
| 9 | Mates |  |  |
| 10 | Nescafe |  |  |
| 11 | Nescafe Doble |  |  |
| 12 | Té |  |  |
| 13 | Toddy |  |  |
| 14 | Toddy con leche |  |  |
|  | **BEBIDAS FRIAS** |  |  |
| 15 | Coca Cola, Fanta, Sprite (190 ml) |  |  |
| 16 | Coca Cola, Fanta, Sprite (500 ml) |  |  |
| 17 | Coca Cola, Light, Sprite Zero (500 ml) |  |  |
| 18 | Coca Cola, Fanta, Sprite (2 litros) |  |  |
| 19 | Refrescos de frutas hervidas (en vaso) |  |  |
| 20 | Agua Mineral (en vaso) |  |  |
| 21 | Agua Mineral (envase personal) |  |  |
| 22 | Agua Mineral (2 litros) |  |  |
| 23 | Agua Natural (en vaso) |  |  |
| 24 | Agua Natural (envase personal) |  |  |
| 25 | Agua Natural (2 litros) |  |  |
|  | **JUGOS** |  |  |
| 26 | Jugos de fruta con agua |  |  |
| 27 | Jugos de fruta con leche |  |  |
|  | **SANDWICHES (el precio debe incluir sus aderezos)** |  |  |
| 28 | Sándwich de Carne |  |  |
| 29 | Sándwich de Carnes frías |  |  |
| 30 | Hot dog (marca conocida a detallar) |  |  |
| 31 | Sándwich de Huevo |  |  |
| 32 | Jamón con queso |  |  |
| 33 | Lomo con huevo |  |  |
| 34 | Pan con Mantequilla |  |  |
| 35 | Pan con Mantequilla y mermelada |  |  |
| 36 | Pan con Mermelada, dulce de leche o leche condensada |  |  |
| 37 | Mortadela con queso |  |  |
| 38 | Omelet |  |  |
| 39 | Palta con queso |  |  |
| 40 | Pasta de hígado |  |  |
| 41 | Sandwich de pollo |  |  |
| 42 | Sandwich de queso |  |  |
|  | **HAMBURGUESAS** (el precio debe incluir sus aderezos) |  |  |
| 43 | Hamburguesa de carne |  |  |
| 44 | Hamburguesa de pollo |  |  |
|  | **SALTEÑAS** |  |  |
| 45 | Salteñas de pollo |  |  |
| 46 | Salteñas de Carne |  |  |
| 47 | Mixtas |  |  |
|  | **MASITAS** |  |  |
| 48 | Alfajor |  |  |
| 49 | Buñuelo |  |  |
| 50 | Cuñape |  |  |
| 51 | Empanada de queso |  |  |
| 52 | Empanada de queso "especial" |  |  |
| 53 | Galletas con aderezos (dulces o salados) ración personal |  |  |
| 54 | Galletas dulces ración personal |  |  |
| 55 | Galletas de agua ración personal |  |  |
| 56 | Llaucha |  |  |
| 57 | Pie (sabores) |  |  |
| 58 | Queque de sabores |  |  |
| 59 | Rollo de queso |  |  |
|  | **POSTRES** |  |  |
| 60 | Ensalada de frutas Plato sopero |  |  |
| 61 | Ensalada de frutas postrera grande |  |  |
| 62 | Ensalada de frutas postrera pequeña |  |  |
| 63 | Ensalada de frutas con yogurt plato sopero |  |  |
| 64 | Ensalada de frutas con yogurt postrera grande |  |  |
| 65 | Ensalada de frutas con yogur pequeña |  |  |
| 66 | Gelatina en vaso personal |  |  |
| 67 | Yogurt natural en vaso personal |  |  |
| 68 | Yogurt saborizado en vaso personal |  |  |
|  | **ALMUERZO Y CENA** |  |  |
| 69 | Almuerzo (sopa, segundo, postre, refresco) |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **DETALLE** | **PRECIO REFERENCIAL UNITARIO**  **EN BS.** |
| 1 | **Otros que podrán ser detallados insertando filas al presente cuadro** |  |

**NOTAS:**

* Para efectos de la suscripción del contrato respectivo, se tomará en cuenta los precios unitarios ofertados.
* Los precios incluyen impuestos de Ley.
* El Proponente debe considerar los gastos de protocolización del contrato en la estimación del precio unitario de cada uno de los servicios ofertados en el presente cuadro

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

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

**FORMULARIO Nº 4**

**ITEM 1: CLINICA REGIONAL LA PAZ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PARA SER LLENADO POR LA CSBP** | **Para ser llenado por el proponente el momento de presentar su propuesta** | **PARA LA CALIFICACIÓN DE LA CSBP** | | |
| **CARACTERISTICA SOLICITADA** | **CARACTERISTICA OFERTADA** | **Cumple** | | OBSERVACIONES  (especificar el por qué no cumple) |
| SI | NO |
| **REQUISITOS OBLIGATORIOS O BASICOS DEL SERVICIO** |  |  |  |  |
| * + - 1. **REQUISITOS DEL SERVICIO** |  |  |  |  |
| **Objetivo**  El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, es una Unidad Técnico Administrativa encargada del proceso de cuidado nutricional de los pacientes internados. Siendo esencial para el logro de este objetivo el proporcionar una alimentación terapéutica adecuada (según características fisiológicas, fisiopatológicas y hábitos alimentarios) e inocua (buenas prácticas de manufactura y óptimas condiciones de higiene y bioseguridad) destinada a asegurados y beneficiarios hospitalizados, así como personal de la CSBP con derecho a alimentación por horario de trabajo.  Para la producción y distribución de la alimentación terapéutica, la CSBP requiere contratar un servicio tercerizado de **Gastronomía Hospitalaria**, bajo el sistema compartido; es decir, que la CSBP dotará la infraestructura, equipo mayor, parte del mobiliario y servicios básicos. | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| * + - 1. **ALCANCE DEL SERVICIO** |  |  |  |  |
| 1. El concesionario tendrá a su cargo 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 Nutricionistas de la Clínica de la CSBP Regional La Paz. 2. Adicionalmente la empresa que se adjudique el servicio atenderá al personal de CSBP con derecho a la alimentación en 4 tiempos de comida (desayuno, almuerzo, té, cena), refrigerios de quirófano, media mañana, media tarde y noche, sobrealimentación área imagenología y quimioterapia. 3. A requerimiento de las autoridades de la Clínica de la CSPB y bajo la autorización respectiva (Dirección/Administración de Clínica, Jefe de Policonsultorio, Jefe Médico, Administrador Regional), la empresa concesionaria podrá atender el servicio de alimentación de eventos o reuniones de trabajo. 4. El servicio será prestado bajo la modalidad de “pago por evento”, lo que significa que la CSBP cancelará el monto correspondiente a las raciones servidas de acuerdo a las fechas de cierre contable establecidas por CSBP. 5. La empresa adjudicada, deberá brindar un servicio de calidad a los asegurados y personal de la CSBP, desde la elaboración de los alimentos hasta la distribución/dispensación de los mismos, brindando permanentemente un trato cordial y respetuoso a todos los comensales. 6. Los criterios de calidad de los servicios descritos en las presentes especificaciones técnicas están basados en las siguientes Normas nacionales:    1. 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, 2019).    2. 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).    3. Guía de Gestión de Calidad para Unidades de Nutrición y Dietoterapia, INASES-Ministerio de Salud (2014).    4. 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.    5. Reglamento para la Aplicación de la Norma Boliviana de Bioseguridad en Establecimientos de Salud. INASES-Ministerio de Salud y Deportes.    6. Norma Boliviana, NB-855 de Buenas Prácticas de Manufactura.    7. **Ley para la prevención, contención y tratamiento de la infección por el coronavirus (COVID-19), 1 de abril de 2020)** | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| * + - 1. **FISCALIZACION** |  |  |  |  |
| Para el seguimiento y control del Servicio de Gastronomía Hospitalaria, las profesionales Nutricionistas de la CSBP, realizarán el control de oposición continuo y permanente del cumplimiento de requisitos técnicos y administrativos (procesos, productos y servicios otorgados por la empresa), de acuerdo a lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia del Ministerio de Salud. Asimismo, el Sub Director Administrativo y la Unidad de Bienes y Servicios de Clínica de la CSBP harán seguimiento del cumplimiento de los requisitos administrativos del contrato.  El control del cumplimiento de medidas de higiene, bioseguridad y buenas prácticas de manufactura será coordinado con el Comité de Bioseguridad y Unidad de Epidemiología de Clínica de la Regional La Paz.  La fiscalización de la alimentación destinada a pacientes estará a cargo de la Unidad de Nutrición, mientras que la fiscalización de alimentación para personal será responsabilidad de la unidad de Recursos Humanos de la Regional La Paz, previa designación de las autoridades correspondientes. | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| * + - 1. **VIGENCIA** |  |  |  |  |
| Con el proponente adjudicado la CSBP suscribirá un contrato de servicios por dos (2) años, periodo en el que deberán mantenerse las condiciones establecidas en el presente documento sobre calidad y costo del servicio prestado. El contrato podrá ser ampliado hasta por un período similar, según acuerdo de partes, previa evaluación a cargo de la Unidad Solicitante, en coordinación con Recursos Humanos y las autoridades de Clínica y/o Policonsultorio, aprobada por la Administración de la Regional La Paz. | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| * + - 1. **EXPERIENCIA Y PLAN DE TRABAJO DE LA EMPRESA** |  |  |  |  |
| El proponente deberá acreditar un mínimo de dos (2) años de experiencia en atención de servicios similares (Servicios de Gastronomía en Centros de 2º y/o 3º Nivel de atención en salud), que debe estar respaldada con la documentación correspondiente (fotocopias simples de actas de conformidad, certificados de cumplimiento de contrato, o contrato vigente que cumpla el plazo exigido hasta la fecha de adjudicación). En caso de que algún proponente, preste servicios de forma simultánea en 2 o más lugares, se contabilizará el tiempo de trabajo por separado, siendo el mismo sumativo.  La experiencia específica será evaluada por la CSBP de la documentación completa del personal que presente el proponente y en caso de adjudicarse el servicio, **ese mismo personal deberá ser incorporado al servicio,** respaldando el cumplimiento de este requisito con la presentación previa a firma de Contrato con la CSBP, de los contratos laborales de su personal por un plazo mínimo 6 meses para garantizar que se cumpla con la calidad de servicio ofertado y calificado. En casos de fuerza mayor debidamente justificados, el adjudicatario podrá sustituir como máximo al 10% del personal propuesto, con funcionarios que cumplan mínimamente iguales características de experiencia en tiempo y formación al calificado para ese puesto.  Los proponentes, deberán elaborar y presentar con su propuesta técnica un **Plan de Trabajo** que describa detalladamente la metodología que empleará para la prestación del servicio ofertado (Manual de organización y funciones, Manual de Producción de Alimentación, Manual de Procesos y Procedimientos, Manual de Higiene, Buenas prácticas de manipulación y Bioseguridad (Ley 1293), Plan de Contingencia). El adjudicatario, deberá corregir cualquier observación o complementación solicitada por la CSBP y presentar las mismas, previa a firma de contrato el Plan de Trabajo corregido, como se especifica en el punto 8 de subtítulo M. Plan de Trabajo.  Ningún proponente podrá presentar como Plan de Trabajo una copia de estas especificaciones técnicas actuales ni de las que correspondan a licitaciones previas de la CSBP Regional La Paz para este servicio. | DOCUMENTOS DE RESPALDO:  Experiencia empresa (A.1)  Experiencia personal (A.2)  Plan de trabajo (A.3) |  |  |  |
| * + - 1. **DESCRIPCION DEL SERVICIO SOLICITADO** |  |  |  |  |
| El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, solicitará al contratista la producción de los siguientes regímenes de alimentación para pacientes hospitalizados:  1. **ALIMENTACION PARA PACIENTES**   * 1. **Regímenes de Transición**      1. Dieta Hídrica o líquida clara      2. Dieta Líquida incompleta      3. Dieta Líquida completa      4. Dieta líquida fría   2. **Regímenes blandos**       1. Dieta papilla para paciente adulto      2. Dieta Blanda amplia      3. Dieta blanda rica en residuos      4. Dieta blanda baja en residuos      5. Dieta blanda Hipograsa      6. Dieta blanda para inmunodeprimido      7. Dieta blanda baja en histaminoliberadores      8. Dieta exenta de gluten      9. Dieta blanda Hiposódica      10. Dieta para paciente renal   3. **Regímenes controlados en energía**       1. Dieta para Diabético (con sus posibles variaciones en consistencia) (6 tiempos de alimentación)      2. Dieta hipocalórica (6 tiempos de alimentación)   4. **Dietas Pediátricas (menor de 5 años)**      1. Papilla, (según edad, 6 meses 2 tiempo, 7 a 11 meses 3 tiempos de alimentación según requerimiento de las Nutricionista de la CSBP), pocillos pequeños para menor de 1 año, según esquema de alimentación complementaria especificados por el Servicio de Nutrición CSBP.      2. Blanda para niños de 1 a 3 años (porción acorde a la edad, en vajilla pediátrica, alimentos cortados o picados, debe incluir lácteos en desayuno y té, salvo indicación médica contraria.)      3. Blanda para niños de 3 a 5 años (porción acorde a la edad, en vajilla pediátrica, alimentos cortados o picados, debe incluir lácteos en desayuno y té, salvo indicación médica contraria.)      4. Para niños de 5 a 10 años, se empleará la nomenclatura dietoterápica descrita en este acápite, pero se deberá incluir lácteos en el desayuno y en el té, salvo indicación médica contraria.   5. **Alimentación normal**       1. Dieta Corriente      2. Corriente rica en fibra   6. **Dieta Vegetariana**       1. Consistencia habitual o blanda      2. Ovo lácteo vegetariana      3. Vegetariana estricta   7. **Fórmulas para soporte nutricional**       1. Soporte nutricional oral (Dieta líquida completa)      2. Soporte Nutricional enteral   Fórmulas comerciales poliméricas y especiales otorgadas por la CSBP  En caso de fórmulas semiartesanales, el concesionario deberá dotar de alimentos necesarios, y la CSBP de fórmulas comerciales  El esquema escrito para la elaboración y administración será entregado por el profesional Nutricionista de la CSBP.   * 1. **Alimentos Adicionales para pacientes.**   El profesional Nutricionista de la CSBP, está autorizado para realizar modificaciones a lo programado según el menú de la dieta correspondiente, para casos de pacientes con requerimientos específicos, empleando para el efecto alimentos o preparaciones de otro tipo de dieta según menú del día o solicitando alimentos adicionales,  Por este motivo, el proponente deberá presentar un listado de alimentos adicionales según rubros y porciones, con sus respectivos precios.   1. **ALIMENTACION PARA PERSONAL**     1. **Alimentación normal**        * Dieta Corriente (4 tiempos de comida: desayuno, almuerzo, té, cena)       * Refrigerios de acuerdo a horario de trabajo: media mañana, media tarde y/o refrigerio nocturno,       * Sobrealimento área imagenología y quimioterapia: una bolsa de leche para personal autorizado.    2. Regímenes blandos   Para algún funcionario que cuente con prescripción médica certificada y con autorización de la Administración de la Clínica CSBP.   * 1. Debido a la contingencia sanitaria la empresa adjudicada deberá incluir en el costo detallado de alimentación la vajilla desechable para personal profesional que cumpla sus funciones en áreas de aislamiento o unidades críticas. | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| * + - 1. **SISTEMA DE SERVICIO** |  |  |  |  |
| * + 1. **Sistema de producción de alimentos**   Se aplicará un sistema de producción semi convencional, debiendo realizarse todas las preparaciones excepto panadería, en las instalaciones del Servicio de Nutrición área de preparaciones.  Los productos de panadería y pastelería a ser elaborados y/o adquiridos por la concesionaria, deberán contar con la garantía de procedencia de los mismos (elaboración, manipulación, almacenamiento y fecha de vencimiento).   * + 1. **Sistema** **de distribución de la alimentación**   a.Para la atención de **pacientes**, se aplicará un servicio en bandeja, centralizado, la alimentación será servida y emplatada en la Cocina Central de la Clínica de la CSBP, para ser transportada en carros térmicos y distribuida por el personal manual de la concesionaria en la pieza del paciente.   * Los Tiempos de alimentación para pacientes:  1. Desayuno 2. Merienda de media mañana 3. Almuerzo 4. Té 5. Cena 6. Colación nocturna (regímenes para dietas controladas en energía)  * Y los horarios de distribución de estos tiempos de comida serán los siguientes  |  |  | | --- | --- | | Tiempo de comida | Hora de distribución en PISO | | Jarra de refresco | 7:00 a.m. | | Desayuno | 7:30 a.m. | | Merienda | 10:00 a.m. | | Almuerzo | 12:30 p.m. | | Jarra de refresco | 14:00 p.m. | | Té | 15:30 p.m. | | Cena | 18:00 p.m. | | Colación nocturna | 20:00 p.m. |   La empresa concesionaria deberá garantizar que la temperatura se mantenga por encima de los 65ºC desde el servido hasta que el alimento llegue a ser distribuido en la pieza del paciente.   * 1. El sistema de distribución de la alimentación para personal será semi autoservicio en el Comedor de la Institución, para los tiempos de comida básicos: desayuno, almuerzo, té, cena y refrigerio. El refrigerio de Enfermería de Piso, quirófano y Refrigerio nocturno se distribuirá en el área correspondiente.   Los tiempos de alimentación para personal, dependerán del turno de trabajo, según el siguiente detalle:  **Personal turno de 24 horas**   1. Almuerzo 2. Té 3. Cena 4. Refrigerio nocturno 5. Desayuno (personal saliente)   **Personal turno de 12 horas turno diurno**   1. Refrigerio de media mañana 2. Almuerzo   **Personal turno de 12 horas turno nocturno**   1. Refrigerio nocturno 2. Desayuno del día siguiente   **Personal turno de 8 horas continuas**   1. Desayuno 2. Almuerzo   **Personal turno de 6 horas**  a. Almuerzo o cena según horario de trabajo  **Horario de Atención Personal CSBP**   |  |  | | --- | --- | | Tiempo de comida | Hora de distribución | | Desayuno | 7:30 a 10:30 a.m. | | Refrigerio Mañana | 09:30 a 10:30 a.m. | | Almuerzo | 13:00 a 15:00 p.m. | | Té | 16:00 a 17:30 p.m. | | Refrigerio Tarde | 16:00 a 18:00 p.m. | | Cena | 18:00 p.m. | | Refrigerio nocturna | 20:00 p.m. |   **Refrigerio de quirófano**   |  |  | | --- | --- | | Tiempo de comida | Hora de distribución | | Primer refrigerio | 7:45 a.m. | | Segundo refrigerio | 10:00 p.m. | | Tercer refrigerio | 13:00 p.m. | | Cuarto refrigerio | 16:00 p.m. | | Quinto refrigerio | 19:30 p.m. |  * + 1. **Eventos o reuniones especiales:**   El sistema de producción de la alimentación será semi convencional. El sistema de distribución será en bandeja en ambientes del Comedor o Auditorio de la institución, según corresponda.  Eventos especiales: La CSBP, con la autorización de Administración Regional, podrá requerir adicionalmente, servicios especiales como:   * Refrigerios para eventos según requerimiento * Almuerzos especiales   La empresa Adjudicada para la atención de Eventos Especiales y/o solicitudes fuera de lo estipulado dentro de las Especificaciones técnicas deberá contar con personal adicional que cuente con certificación sanitaria, carnet de manipular de alimentos vigente y carnet de vacunas anti COVID-10 con esquema completo y actualizado según normativa nacional, quedando prohibido que el personal manual encargado de la producción y distribución de alimentación para pacientes, realice esta labor, evitando así retrasos y equivocaciones en la atención de pacientes. | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| * + - 1. **NUMERO DE RACIONES Y CALCULO DE COSTOS** |  |  |  |  |
| * + 1. **Número promedio de raciones para Pacientes**   Considerando en promedio de 50 + 10 pacientes/día y el número de camas disponibles y/o pacientes con acompañante menores de 2 años. La cifra puede variar según el número de camas ocupadas. Los datos constituyen solamente una estimación y la CSBP pagará por las raciones efectivamente servidas en cada mes vencido, ya que el número de raciones de pacientes, es fluctuante, dependiendo del número de internaciones que se produzcan en el transcurso del mes.  De forma referencial, se presenta el promedio de raciones para pacientes, que fueron consumidas en el último trimestre de la gestión 2021   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Tipo de dieta** | **Porciones\* promedio/día** | **Raciones \*\* promedio día** | | Hídrica | 20 | 4 | | Líquidas de transición | 20 | 4 | | Papilla | 30 | 6 | | Blandas | 150 | 30 | | Pediátricas | 20 | 4 | | Corrientes | 30 | 5 | | Fórmulas especiales | 30 | 6 | | **Raciones completas/día promedio** | | **59** |   \* Porción se entiende como dieta por tiempo de comida  \*\* Ración es la sumatoria de todas las porciones diarias (5 tiempos de comida, según el tipo de dieta)   * + 1. **Número promedio de raciones para Personal**   La Unidad de Recursos Humanos a través de la Administración de la Clínica CSBP, proporcionará a la empresa concesionaria, el número de personal con derecho a alimentación por tiempo de comida. De forma referencial se adjunta el promedio de raciones diarias de los últimos 3 meses.     |  |  | | --- | --- | | **CONCEPTO** | **PROMEDIO DÍA** | | DESAYUNO | 70 | | ALMUERZO | 130 | | TE | 40 | | CENA | 30 | | COLACIONES NOCTURNAS | 30 | | COLACIONES ENFERMERAS MAÑANA Y TARDE | 110 | | LECHE | 7 | | REFRIGERIO QUIRÓFANO |  | | 08:00 | 10 | | 13:00 | 10 | | 16:00 | 7 | | 19:30 | 6 | | DIRECCIÓN MÉDICA COMANDAS | 1 |     La empresa adjudicada deberá presenta el informe mensual de raciones servidas a personal, adjuntando las fichas correspondientes para la contabilización y validación por la Unidad de Recursos Humanos de la CSBP. Mismas que se cruzarán con el sistema biométrico de los funcionarios para obtener un reporte real de raciones servidas de personal, razón por la cual la empresa adjudicada deberá asumir de igual manera el uso del sistema biométrico para la distribución de la alimentación del personal, permitiendo tener un referente de raciones efectivamente servidas para su pago.  En el caso de personal que exceda las horas del turno establecido podrá gozar del refrigerio correspondiente al horario con la debida autorización de su inmediato superior, con la presentación de las comandas adicionales que serán administradas por el responsable de cada unidad   * + 1. **Distribución del costo por ración alimenticia**   En la alimentación para pacientes, se considerará una ración completa aquella que incluya los 5 tiempos de comida previstos para pacientes hospitalizados (excepto en regímenes controlados en energía que se considerarán 6 tiempos de comida).  Considerando que el paciente puede por distintos motivos (cambio de dieta, suspensión de la vía oral, alta médica, hora de internación), el proponente deberá incluir además del precio de la ración completa de cada tipo de dieta ofertada, los precios por tiempo de comida, a efecto de facilitar el cálculo del monto a ser cancelado mensualmente. | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| * + - 1. **MENU REQUERIDO** |  |  |  |  |
| 1. Las empresas proponentes deberán presentar un menú semanal (7 días) para dietas: de transición, dieta corriente, blanda amplia, blanda hipograsa, controladas en energía y dieta pediátrica, vegetariano. Se adjuntará la dosificación de alimentos y análisis químico diario, así como las recetas estandarizadas de los platos principales de almuerzo y cena de dieta blanda amplia, hipograsa y para paciente con diabetes. Este menú y sus anexos servirán tanto para la evaluación técnica de propuestas y será ejecutado en la primera semana del contrato. 2. La evaluación del menú propuesto se realizará según los siguientes criterios técnicos: balance nutricional, variedad y caracteres organolépticos (textura, consistencia, color, sabor, forma, método de cocción, frecuencia de uso de una preparación o alimento, etc). 3. Durante la prestación del servicio, la empresa concesionará elaborará un menú cíclico de 20 días para la dieta blanda y sus derivados (excepto las dietas de transición y las dietas especiales como exenta de gluten, vegetariana, etc, que serán derivadas del menú principal de dieta blanda. Este menú será revisado cada 3 meses para su modificación y/o actualización. 4. Para dieta corriente de pacientes y personal se elaborará el menú semanalmente, este deberá ser variado tanto en carnes como en preparaciones, no repitiendo las preparaciones en 3 semanas 5. El menú será elaborado por el Supervisor de Producción de la empresa concesionaria y para efectos de ejecución, deberá presentar la impresión del menú de la semana que corresponda con 8 días de anticipación para la aprobación por parte de las Nutricionistas de la CSBP. Al tratarse de un menú cíclico para pacientes, se tomará en cuenta la realización de modificaciones como cambio de preparaciones según alimentos de temporada, reemplazo de preparaciones no aceptadas por los comensales. 6. El menú cíclico elaborado por la empresa concesionaria, deberá adjuntar como respaldo por Recetas Estandarizadas, que se presentarán al Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP máximo en los primeros treinta (30) días calendario de vigencia del contrato. 7. El supervisor de producción de la empresa concesionaria presentará a las Nutricionistas de la CSBP, con un día de anticipación el pedido de alimentos diario con dosificación por ración según el menú programado aprobado. 8. La empresa concesionaria presentará semanalmente, el análisis químico de un día elegido al azar de la alimentación ofertada (Dieta Blanda, Corriente, Pediátrica y Diabético). En caso necesario se hará la solicitud de análisis de otras dietas para valoraciones individuales de pacientes internados. | DOCUMENTACION DE RESPALDO  B.1. Menú ejemplo (punto 1)  MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| * + - 1. **COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTICIA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS** |  |  |  |  |
| 1. **Regímenes de transición (dietas líquidas).**     1. **Dieta hídrica o líquida clara**   Fraccionamiento en 6 a 8 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 150 ml/hora o 200 ml por toma, con un volumen total 1000 a 1800 ml para 24 horas.  Incluye Mate, Refrescos o agua en jarra de 2 litros únicamente para pacientes de Preparto o a requerimiento del Servicio de Nutrición CSBP.  Valor calórico total insuficiente. Incluye: agua, infusiones livianas, azúcar y SRO (preparado por Enfermería, la empresa concesionaria envía jarra con agua).   * 1. **Dieta líquida incompleta**   Valor calórico total: insuficiente. Incluye principalmente hidratos de carbono, puede incluir lácteos y jugos de frutas permitidas de acuerdo a la patología.  Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 300 ml/toma.  Cantidades de alimentos por porción   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Cantidad por porción** | | Té, mate | 1 taza de 220 ml de agua  1 sobre de mate o té | | Azúcar | al 5% | | Galletas de agua (con o sin leche a requerimiento) | 35-40 gramos | | Gelatina | 20%, pocillos de 100 ml | | Maicena (en panitelas) | 3 % | | Cocimiento de frutas (en panitelas) | Pocillos de 100 ml | | Jugos de frutas cocidas permitidas | 220 ml | | Leche deslactosada y descremada | 240 ml | | Caldos elaborados a base de carnes magras, verduras, cereales o frutas | 300 ml | | Refrescos endulzados | 2000 ml |  * 1. **Dieta líquida fría**   Valor calórico insuficiente, proveniente de hidratos de carbono. Alimentos de consistencia líquida o modificada por enfriamiento. NO sólidos.  Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida en volúmenes que no sobrepasen los 300 ml/toma.  Cantidades de alimentos por porción   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Cantidad por porción** | | Té o mate FRIO | 1 taza de 220 ml de agua  1 sobre de mate o té | | Azúcar | 5% | | Gelatina | 20 % , pocillos de 100 ml | | Helados de agua (canela, sabores no cítricos) | 140 cc (2 porciones por tiempo de alimentación) | | Refrescos fríos con azúcar | 2000 ml | | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| 1. **Regímenes blandos**     1. **Papilla**   Dieta blanda de consistencia semilíquida, para adultos. Valor calórico total: Suficiente, incluye alimentos de todos los grupos, siempre y cuando mantengan la consistencia.  Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida. Cantidades de alimentos por porción:   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Cantidad por porción** | | Bebida caliente (leche, cocimientos de cereales, infusiones) | 220 ml | | Azúcar agregado a las preparaciones | al 5% | | Miel y mermeladas de frutas permitidas | 10 gramos | | Crema de leche, mantequilla | 5 gramos | | Aceite vegetal | Al 3% | | Galletas de agua o de salvado | 5-6 unidades (aproximadamente 40 gramos) | | Biscochuelos, tostadas | 40 gramos | | Jugos de frutas | 200 ml | | Carnes magras de res o pollo cocido | 30 – 40 gramos | | Huevos cocidos | 50 a 60 gramos | | Vegetales ricos en hemicelulosa | 50-100 gramos | | Quesos blandos | 30 gramos | | Tubérculos | 60 a 80 gramos | | Frutas cocidas | 100 gramos | | Cereales | al 10% | | Gelatina, compotas de fruta licuadas, puré de frutas, flanes y budines | 100 cc (1 postrera) | | Volumen de la preparación licuada | 300-500 ml | | Refrescos con azúcar | 2000 ml | |  |  |  |  |
| 1. **Dieta Blanda**     1. **Dieta Blanda Amplia**   Valor calórico: 1800 Kcal/día mínimo. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.   * 1. **Dieta blanda con residuos (rica en fibra)**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%, con un aporte de 15 gr de fibra soluble (hemicelulósica, gomas, pectinas y senósidos) modificada por corte y/o cocción; Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.   * 1. **Dieta blanda baja en residuos**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%  Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. Fibra hemicelulósica menos de 10 gramos por día, modificada por cocción y corte   * 1. **Dieta blanda hipograsa**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20-22%, Carbohidratos 65%. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.   * 1. **Dieta blanda para paciente inmunodeprimido**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20-22%, Carbohidratos 65%. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.  Derivada de la dieta blanda hipograsa, indicada para pacientes inmunocomprometidos. Oferta todo el alimento cocido y es servida en vajilla especial aislada y protegida).   * 1. **Dieta blanda baja en histaminoliberadores**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20%, Carbohidratos 65%  Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. Derivada de la dieta blanda hipograsa, con restricción de alimentos histaminoliberadores.   * 1. **Dieta exenta de gluten**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 20%, Carbohidratos 65%  Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. Régimen sin trigo, avena, cebada ni centeno.   * 1. **Dieta blanda hiposódica**   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%  Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.  Derivada de la dieta blanda, con restricción moderada de sodio (1000 a 1500 mg de sodio). Deberá contar con sobres de cloruro de sodio de 1 gramo, para dosificar en caso de prescribirse dietas hiposódicas leves. El aporte de líquidos podrá variar de acuerdo a indicación expresa de restricción hídrica.   * 1. **Dieta blanda para paciente renal**.   Valor calórico: 1800 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas según indicación específica para cada paciente, Grasas 20-25%, Carbohidratos remanente; Sodio 1000 a 1500 mg, Potasio 1500 mg, Fósforo 800 mg. Restricción hídrica de acuerdo a indicación médica. Fraccionamiento: 5 tiempos de comida. |  |  |  |  |
| 1. **Dietas controladas en energía**    1. **Dieta para Diabético**   Valor calórico total individualizado (1500-1800 Kcal), Proteínas 15%, Grasas 25-30%, Carbohidratos complejos 55-60%. Fibra 15-20 gramos por día.  De consistencia habitual o blanda, de acuerdo a las condiciones fisiológicas o fisiopatológicas del paciente, puede también derivar en dietas hiposódicas (1000-1500 mg de sodio), hipograsas (lípidos al 20%, baja en alimentos colecistoquinéticos), renal (control de proteína, sodio, potasio, fósforo y líquidos).  Fraccionamiento: 6 tiempos de comida: desayuno, merienda, almuerzo, té, cena y colación nocturna.  Aporte de líquidos; Agua 2000 ml (1 botella), puede variar según indicación expresa   * 1. **Dieta hipocalórica**   Valor calórico: Variable, de acuerdo a indicación individual, como base se tomarán las 1500 Kcal de la dieta para diabético. Molécula calórica: Proteínas 20%, Grasas 25%, Carbohidratos 55%.  Fraccionamiento: 6 tiempos de comida  Aporte de líquidos; Agua 2000 ml (1 botella), puede variar según indicación expresa |  |  |  |  |
| 1. **Dieta vegetariana**   Se ofertará una dieta ovo lácteo vegetariana, la fuente principal de proteínas serán las leguminosas y mezclas vegetales. 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.  Valor calórico: 1800-2200 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25%, Carbohidratos 60%  Fraccionamiento 5 tiempos de comida |  |  |  |  |
| 1. **Tamaño de la porción de alimentos para adultos (peso neto)**      |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Peso Neto en crudo** | | **Desayuno** |  | | Bebida caliente (leche, cocimientos de cereales, infusiones) | 240 ml | | Azúcar común o morena (sobres) | 10 – 15 gr | | Edulcorante de uso permitido stevia o sucralosa (en sobre) | 1-2 sobres | | Galletas de agua (paquete) (con o sin leche a requerimiento) | 6 unidades (45 gramos aproximadamente) | | Galletas integrales ( paquete) | 6-7 unidades (aproximadamente 50 gramos) | | Pan de batalla (sin bromato) o pan hipograso | 50 - 60 gramos | | Pan de batalla integral (chamillo) | 40 - 50 gramos | | Pan molde integral en tostadas | 40 gramos | | Cereales integrales para el desayuno | 30 gramos | | Cereales agregados a la leche (avena, maicena, arroz) | 10 gramos | | Cocimiento de cereales (panitela, avena, arroz) | 10 gramos | | **Meriendas y Postres** |  | | Gelatina, ensalada de frutas, frutas al jugo, yogurt, fruta cocida, compotas de fruta, puré de frutas | 100 gramos (1 postrera) | | Gelatina light, frutas al jugo sin azúcar, ensalada de frutas crudas/cocidas, fruta natural, yogurt light. | 100 gramos (1 postrera) | | **Sopas (Almuerzo)** |  | | Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto) | 20-30 gramos definir | | Verduras Base (peso neto) | 80-90 gramos | | Cereal | 15-20 gramos | | Aceite | 5 ml | | Sal | 1 g | | **Segundos (Almuerzo y cena)** |  | | Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 100 gramos | | Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 80 gramos | | Pollo sin piel en presas (peso bruto: pierna, muslo) | 240 gramos | | Pechuga de pollo sin piel (peso neto) | 100-120 gramos | | Pescado sin piel (filete, peso neto) | 120 gramos | | Claras de huevo de gallina | 3 unidades | | Huevo entero | 1 unidad | | Verduras para ensalada (peso neto) | 150 gramos | | Verduras para ensalada (peso neto: dieta rica en fibra, dieta para diabetes e hipocalóricas) | 200 gramos | | Tubérculo (peso neto) | 120-150 gramos | | Cereal | 50 gramos | | Cereal (diabéticos, hipocalóricas) | 30 gramos | | Pastas | 70 gramos | | Aceite como agregado | 5 ml | | Sal | 1 g | | Jugo de limón | c/s | | Kétchup, salsa de tomate | 5-10 ml | | Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel) | c/s | | Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5% | 2000 ml/día | | Refrescos hervidos sin azúcar | 2000 ml/día | | Refrescos hervidos y/o agua para puérperas | 3000 ml | | Agua de mesa embotellada | 2000 ml | |  |  |  |  |
| 1. **Dietas Pediátricas (menor de 5 años)**   Dieta derivada de la dieta blanda, porciones indicadas para niños menores de 5 años.   * 1. **De 6 meses a un año**   Indicada a partir de los 6 meses de edad, como parte del esquema de Alimentación complementaria que debe recibir el niño. No se permitirá el uso de sacarosa ni cloruro de sodio añadido a las preparaciones.  La madre o persona que esté a cargo del cuidado del niño menor de 2 años, durante su internación, recibirá dieta Corriente (acompañante).  Valor calórico y fraccionamiento: Variable de acuerdo a la edad del niño:   * 6 meses a 8 meses   + - merienda (papilla de fruta)     - almuerzo Papilla de inicio (Verduras verde oscuro, amarillas y anaranjadas más cereales, tubérculos, aceite vegetal, exenta de sal agregada)     - cena: como el almuerzo * 9 a 12 meses   + - 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 infantil)     - cena: como el almuerzo   Cantidades de alimentos por porción:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Alimento** | **Cantidad 6 a 8 meses** | **Cantidad 9 a 12 meses** | | Puré de frutas | 60 g | 100 g | | Papilla de almuerzo y cena | 100 ml | 200 ml | | Papilla de cereal natural con fruta o cereal infantil instantáneo de uso permitido (media tarde) | 100 g | 150 g | | Aceite añadido a las preparaciones | 2,5 ml | 5 ml |   \* No se permite el uso de mates, té, agua, jugos, refrescos o leche de vaca en la dieta del menor de un año   * 1. **De 1 a 3 años**   Dieta blanda amplia, modificada por corte (picado). El tamaño de la porción corresponderá en las comidas principales a la mitad de la porción del adulto. Se deberá servir en vajilla especial  Valor calórico: Variable aproximadamente 1200 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 8-11%, Grasas 30%, Carbohidratos Remanente. Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida.  El desayuno, té, y colocación nocturna deben incluir lácteos a menos que haya indicación expresa.  Cantidades de alimentos por porción:   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Peso Neto en crudo** | | **Desayuno** |  | | Bebida caliente (leche entera, leche deslactosada) | 200 ml | | Azúcar (en sobre) o saborizante (cocoa) | 10 gramos | | Galletas de agua (paquete individual) (con o sin leche a requerimiento) | 4 unidades (aproximadamente 30 gramos) | | Galletas dulces sin relleno (paquete) | 30 gramos | | Pan de batalla (marraqueta o sarnita) | 30 gramos | | Pan molde en tostadas | 25 gramos | | Jalea o mermelada (en empaque individual) | 12 gramos | | Mantequilla (en empaque individual) | 10 gramos | | **Meriendas y Postres** |  | | Gelatina, compotas de fruta, ensalada de frutas, fruta natural, puré de frutas, flanes y budines | 100 cc | | Jugos de frutas | 100 ml | | **Sopas (Almuerzo)** |  | | Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto) | 15 gramos | | Verduras Base (peso neto) | 40 gramos | | Tubérculos (peso neto) | 25 gramos | | Cereal | 10 gramos | | Aceite | 2.5 ml | | Sal | 0.5 g | | **Segundos (Almuerzo y cena)** |  | | Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 40 gramos | | Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 30 gramos | | Pollo sin piel en presas (con hueso) | 120 gramos | | Pescado sin piel (filete, peso neto) | 50 gramos | | Huevo entero | 1 unidad | | Verduras cocidas en ensalada (peso neto) | 75 gramos | | Tubérculo (peso neto) | 60 gramos | | Cereal (peso neto) | 30 gramos | | Aceite como agregado | 2.5 ml | | Sal | 0.5g | | Jugo de limón | c/s | | Kétchup | 5 ml | | Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel) | c/s | | Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5% | 500 – 750 ml/día |   Nota. - Si el paciente necesita modificaciones terapéuticas de la dieta, como restricciones de algunos alimentos, se indicará en la prescripción.   * 1. **De 3 a 5 años**   Dieta blanda amplia, modificada por corte (picado). El tamaño de la porción corresponderá en las comidas principales a ¾ de la porción del adulto. Se deberá servir en vajilla especial.  Valor calórico: Variable 1400 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 8-11%, Grasas 30%, Carbohidratos Remanente. Fraccionamiento: 5 a 6 tiempos de comida.  El desayuno, té, y colocación nocturna deben incluir lácteos a menos que haya indicación expresa.  Cantidades de alimentos por porción:   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Peso Neto en crudo** | | **Desayuno** |  | | Bebida caliente (leche entera, leche deslactosada) | 220 ml | | Azúcar (en sobre) o saborizante (cocoa) | 10 gramos | | Galletas de agua (con o sin leche a requerimiento) | 6 unidades (aproximadamente 45 gramos) | | Galletas dulces sin relleno (paquete) | 30 gramos | | Pan de batalla (marraqueta o sarnita) y/o pan hipograso | 50 gramos | | Pan molde en tostadas | 40 gramos | | Jalea o mermelada (porción individual) | 12 gramos | | Mantequilla (porción individual) | 10 gramos | | **Meriendas y Postres** |  | | Gelatina, compotas de fruta, ensalada de frutas, fruta natural, puré de frutas, flanes y budines | 100 gramos | | Jugos de frutas | 150 ml | | **Sopas (Almuerzo)** |  | | Carne de res magra o Pollo sin piel ni hueso (peso neto) | 20 gramos | | Verduras Base (peso neto) | 40 gramos | | Tubérculos (peso neto) | 30 gramos | | Cereal | 10-15 gramos | | Aceite | 3 ml | | Sal | 0.5 g | | **Segundos (Almuerzo y cena)** |  | | Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 60 gramos | | Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 40 gramos | | Pollo sin piel en presas (sin alas, peso bruto) | 150 gramos | | Pescado sin piel (filete, peso neto) | 80 gramos | | Huevo entero | 1 unidad | | Verduras cocidas en ensalada (peso neto) | 100 gramos | | Tubérculo (peso neto) | 100 gramos | | Cereal (peso neto) | 35 gramos | | Aceite como agregado | 3.5 ml | | Sal | 0.5 g | | Jugo de limón | c/s | | Kétchup | 5 ml | | Hierbas aromáticas (apio, perejil, orégano, laurel) | c/s | | Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5% | 1000 – 1250 ml/día | |  |  |  |  |
| 1. **Dieta Corriente (Alimentación normal para pacientes 5 tiempos y personal 4 tiempos )**   Está dirigida a todos los pacientes que no presenten alteraciones fisiopatológicas que afecten al tracto gastrointestinal ni trastornos metabólicos.  Valor calórico: 2200 Kcal/día. Molécula calórica: Proteínas 15%, Grasas 25-30%, Carbohidratos 50-60%, Fibra dietética 15-20 gramos.  Pacientes Fraccionamiento: 5 tiempos de comida.  Personal 4 tiempos de comida dependiendo de horario de trabajo  Cantidades de alimentos por porción:   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Peso Neto y bruto en crudo** | | **Desayuno** |  | | Bebida caliente (leche entera, deslactosada, o semidescremada, cocimientos de cereales, infusiones) | 240 ml | | Azúcar (en sobre) | 10 - 12 gramos | | Pan de batalla (marraqueta, sarnita, cauquitas, cuernitos, colisas, chamillo, etc) | 60 gramos | | Pan molde en tostadas | 40 gramos | | Galletas dulces o saladas | 45-50 gramos | | Productos de pastelería | 100-120 gramos | | Mantequilla ( en paquete individual) | 10 gramos | | Queso fresco, mozzarella, bonle, cheddar, requesón, | 30 gramos | | Quesos de untar: (queso crema) | 15 gramos | | Jalea o mermelada, dulce de leche, leche condensada (en empaque individual) | 12 gramos | | **Meriendas y Postres** |  | | Gelatina, compotas de fruta, ensalada de frutas, mousse, flanes y budines | 100 cc | | Fruta natural (unidad en peso bruto) | 150 gramos | | Jugos de frutas | 200 – 250 ml | | Helado | 100 -120 ml | | **Sopas** |  | | Carne de res o Pollo (peso neto) sopas | 30 gramos | | Verduras Base (peso neto) sopas | 80-90 gramos | | Tubérculos (peso neto) sopas | 30-40 gramos | | Cereal sopas | 15-20 gramos | | Aceite sopas | 5 ml | | Sal | 1 g | | **Segundos (Almuerzo y cena)** |  | | Carne de res magra (bife corte especial, peso neto) | 100 gramos | | Carne de res magra (molida especial, peso neto) | 80 gramos | | Carne de cerdo ( peso bruto) | 300 gr | | Carnes combinadas | 200 gr | | Chuleta de cerdo (peso bruto) | 200 gr | | Pollo sin piel en presas (sin alas, peso bruto) | 240 gramos | | Pescado sin piel (filete, peso neto) | 120 gramos | | Cordero ( peso bruto) | 250 gramos | | Vísceras | 100-250 gramos | | Huevo | 1 unidad grande (70 gr) | | Verduras para ensaladas (peso neto) | 150 gramos | | Tubérculo (peso neto) | 150 gramos | | Cereal (peso neto) | 50 gramos | | Pastas | 70 gramos | | Leguminosas | 50-60 gramos | | Aceite como agregado | 10-20 ml | | Sal | 1 g | | Salsas caseras elaboradas en el servicio | 10 ml | | Salsas comerciales (inglesa, soya, teriyaki, barbacoa, etc.) | 5-10 ml | | Kétchup ( empaque individual) | 10 ml | | Mayonesa( empaque individual) | 10 ml | | Mostaza ( empaque individual) | 10 ml | | 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 | 10 ml | | Refrescos hervidos con azúcar añadido al 5% | 2000 ml | |  |  |  |  |
| 1. **Fórmulas de soporte nutricional**     1. **Dieta Líquida completa**   Dieta de consistencia líquida, pero que cubre requerimientos nutricionales, emplea suplementos y fórmulas comerciales que son proporcionadas por la CSBP  Alimentos incluidos: Infusiones (anís, manzanilla, coca, trimate, canela), 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, harinas, almidones, pectinas en cocimientos de frutas licuadas, clara de huevo, yema de huevo, crema de leche, aceite vegetal, suplementos nutricionales  Valor calórico: Suficiente. Aporte variable, ya que con la adición de suplementos nutricionales debe llegar a cubrir el requerimiento nutricional del paciente.  Fraccionamiento: 5 a 8 tiempos de comida  Cantidades de alimentos por porción   |  |  | | --- | --- | | **Alimento** | **Cantidad por porción** | | Té, mate | 1 taza de 220 ml de agua  1 sobre de mate o té | | Azúcar | 5 % | | Galletas de agua (con o sin leche a requerimiento) | 35-40 gramos | | Jugos de fruta | 200 ml con 30% de fruta | | Gelatina | 20%, pocillos de 100 ml | | Leche deslactosada y descremada | 240 ml | | Clara de huevo cocida | 15-60 gr (1 a 4 unidades) | | Maicena (en panitelas) | 3% | | Caldos de carnes magras, frutas, verduras y/o cereales | 200-300 ml | | Formulas nutricionales | Según requerimiento | | Refrescos endulzados | 2000 ml |   El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP Regional La Paz, tiene encargada la prescripción de las fórmulas de alimentación enteral, de acuerdo a las características y requerimientos de cada paciente; para el efecto, se cuenta con la dotación de fórmulas comerciales poliméricas de acuerdo a requerimiento. La empresa concesionaria del Servicio, tendrá a su cargo la preparación y distribución de las fórmulas enterales en base al esquema que entregan las Nutricionistas CSBP  Se elaborarán fórmulas comerciales (polvos reconstituidos), y en algunos casos fórmulas semiartesanles (agregado de alimentos permitidos a la fórmula comercial)  También se incluirá a las fórmulas lácteas especiales como la F-75 y F-100, entre otras. El concesionario deberá proveer de los alimentos necesarios, en caso de fórmulas lácteas para niños con indicaciones especiales, estos serán otorgados por las Nutricionistas de la CSBP a la concesionaria.  Los contenedores de las fórmulas enterales serán provistos por la CSBP, el equipo y menaje necesario para su elaboración será provisto por el concesionario.  Las tomas deberán ser envasadas individualmente, rotuladas con número de cama, nombre del paciente, fecha y hora de la preparación, volumen y fecha y hora de distribución. Serán refrigeradas inmediatamente después de su elaboración y se calentaran a baño María para su distribución |  |  |  |  |
| 1. **Alimentos Adicionales**   Se denomina adicional a cualquier alimento suministrado por la empresa concesionaria a requerimiento de las Nutricionistas de la CSBP, que no esté incluido en el menú del día, con la finalidad de cubrir requerimientos especiales incrementar aporte energético, proteico, de fibra, o de algún componente específico) hacer cambios en el menú en pacientes que por sus condiciones fisiopatológicas presenten rechazo, aversión, intolerancia o alergia a los alimentos programados en el menú).  Las Nutricionistas de la CSBP, podrán solicitar estos alimentos adicionales, que tendrán costo adicional de acuerdo al siguiente listado básico.   |  |  | | --- | --- | | **CARACTERISTICAS** | **CANTIDAD** | | Leche descremada y/o deslactosada taza | 240 ml | | Leche descremada y/o deslactosada Bolsa | 946 ml | | Leche entera taza | 240 ml | | Leche entera bolsa | 946 ml | | Leche con (arroz, avena, cocoa, maicena, quinua) taza | 240 ml | | Yogurt, yogurt nat. | 100 ml | | Yogurt light | 100 ml | | Queso fresco sin grasa | 30 gr | | Queso fresco sin sal | 30 gr | | Queso descremado lonjas | 25 gr | | Carne res (100 gr) | 100 gr | | Carne molida (80 gr) | 80 gr | | Pollo sin piel (220 gr) | 220 gr | | Pechuga de pollo (120 gr) | 120 gr | | Filete de pescado (120 gr) | 120 gr | | Lomito de atún al agua (30 - 40 gr) | 30 - 40 gr. | | Jamón desgrasado (30 gr) | 30 gr | | Huevo Entero | 70 gr | | Clara de Huevo | 60 gr | | Ens. de verduras cruda (150 gr) | 150 gr | | Ens. de verduras cocida (150 gr) | 150 gr | | Palta (60 gr a 80 gr) | 60 gr | | Fruta al natural y/o picada | 150 gr | | Ens. de frutas con yogurt vaso | 150 gr | | Ens. de frutas plato | 200 | | Ens. de frutas postrera | 80 ml | | Comp. de Frutas | 70 ml | | Puré de frutas | 70 ml | | Jugo de fruta con agua | 240 ml | | Jugo de fruta con leche | 240 ml | | Zumos cítricos | 240 ml | | Papa, yuca, camote, plátano de freír |  | | Puré de papa |  | | Puré de papa 1/2 porción |  | | Papa frita |  | | Papa frita 1/2 porción |  | | Arroz porción normal | 50 gr | | Arroz porción Diab, integral | 30 gr – 50 gr | | Fideos porción normal | 60 gr | | Fideos porción Diab, integral | 30 gr – 50 gr | | Pastas | 70 gr | | Pan de batalla | 60 gr | | Pan integral | 50 gr | | pan con acompañante (mantequilla, mermelada, y/o ambos, manjar, jalea,) | 10 a 20 gr | | Galleta de agua | 45 gr | | Galleta de salvado | 45 gr | | Galleta dulces | 30 gr | | Pan molde (2 taj ), y/o tostadas |  | | Queque | 120 gr | | Empanada de queso |  | | Acompañantes (mantequilla 12 gr, Mermelada 12 gr, Dulce de leche 12 gr, leche Condensada 12 gr | 12 gr. | | Flan | 100 ml | | Gelatina | 100 ml | | Budín | 100 ml | | Helado de agua y/o crema |  | | Acompañantes plato fuerte, Kétchup, mayonesa, Mostaza | 10 gr | | Refresco de cereales Lt (canela, linaza, cebada, etc.) | 1000 ml | | Refresco de cereales 1/2 Lt | 500 ml | | Refresco de cereales vaso | 240 ml | | Refresco de frutas cocidas Lt | 1000 ml | | Refresco de frutas cocidas 1/2 Lt | 500 ml | | Refresco de frutas cocidas vaso | 240 ml | | Refresco de frutas secas Lt (Durazno, Ciruelo, manzana, etc.) | 1000 ml | | Refresco de frutas secas 1/2 Lt (Durazno, Ciruelo, manzana etc.) | 500 ml | | Refresco de frutas secas vaso (Durazno, Ciruelo, manzana etc.) | 240 ml | | Refresco de infusiones Lt | 1000 ml | | Refresco de infusiones 1/2 Lt | 500 ml | | Refresco de infusiones vaso | 240 ml | | Refresco del día Lt | 1000 ml | | Refresco del día 1/2 Lt | 500 ml | | Botella de agua de 500 cc | 500 cc | | Botella de agua de 1 LITRO | 1000 cc | | Botella de agua en botella de 2 lt | 2000 cc | | Café | 240 cc | | Mate | 240 cc | | Te, te de frutas | 240 cc | | Choripán |  | | Gaseosa Coca cola 500 cc |  | | Gaseosa Coca cola Zero 500 cc |  | | Gaseosa Pepsi 500 cc |  | | Cocoa |  | | Cuñapes |  | | Emparedado de queso |  | | Hamburguesa |  | | Hot dog |  | | Omellet |  | | Panitela |  | | S. Carne | 60 gr | | S. Carne molida | 50 gr | | S. de jamón con queso |  | | S. Huevo | 70 gr | | S. Palta |  | | S. Pollo | 60 gr peso neto | | Almíbar de durazno FEES | 70 ml | | Yogurt natural FEES | 70 ml | | Papilla de pollo FEES | 70 ml | | Puré de manzana FEES | 70 ml | | Yogurt Griego FEES | 70 ml | | Galletas de agua paq. De 3 unidades FEES | 25 gr | | Revuelto de carne con arroz FEES | 70 ml | | Gelatina FEES | 70 ml | | Budín FEES | 70 ml | |  |  |  |  |
| * + - 1. **RECURSOS HUMANOS** |  |  |  |  |
| 1. **Condiciones generales**    1. La empresa contratista, estará obligada a tener el personal capacitado y en número suficiente para brindar un servicio adecuado en todo momento, lo que será garantizado mediante su formación y experiencia en el cargo que ocupará, así como en el conocimiento de sus funciones de acuerdo al Plan de Trabajo aprobado por la CSBP.    2. La empresa adjudicada será directa y exclusivamente responsable del cumplimiento de todas las obligaciones laborales y sociales con su personal. Dejando claramente establecido, la inexistencia de una relación obrero/patronal entre la CSBP y el personal de la empresa concesionaria, lo que libra a la CSBP de cualquier obligación o responsabilidad de este tipo, desde el inicio hasta la conclusión del contrato.    3. La empresa adjudicada deberá adoptar las medidas de seguridad y salud ocupacional establecidas en la Ley General de Trabajo (normativa vigente) y la Ley 1293, Ley para la prevención, contención y tratamiento de la infección por el SARS-COV 2 (COVID-19), 1 de abril de 2020, precautelando el bienestar de su personal.    4. La empresa adjudicada debe considerar la estabilidad laboral de su personal. 2. **Documentación necesaria**    1. El proponente debe presentar la documentación de todo su personal, siendo este un requisito indispensable para su participación en el proceso de contratación.  * Currículum Vitae documentado y actualizado a la fecha con los respaldos correspondientes; con la debida nota de aceptación del personal a ser contratado por la empresa adjudicada. * A inicio de contrato de la empresa adjudicada deberá presentar una copia del Contrato de Trabajo que acredite una vigencia mínima seis (6) meses. * Carnet o Registro Sanitario vigente emitido por SEDES (la renovación del mismo es obligatoria) según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite 7.3. * Certificado de no antecedentes policiales emitido por la FELCC. * Carnet de Manipulador de Alimentos emitido por el Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite 7.3. * Certificado médico anual que acredite el buen estado de salud especificando que el funcionario no es portador de enfermedades que pueden contagiarse a través de los alimentos, incluyendo infecciones gastrointestinales, enfermedades infecto contagiosas y enfermedades de la piel, con el respaldo de una copia de los exámenes de laboratorio realizados. Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite 7.3. * Certificado de vacunación: toxoide tetánico, Rubéola, hepatitis A y B, Gripe o influenza, según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite 7.3. deseable esquema completo * Carnet de vacunación COVID, esquema completo * Papeleta de afiliación a la seguridad social a corto plazo de todo su personal, a ser presentada en los primeros 60 días calendario, computables a partir del inicio del contrato.   1. La CSBP, se reserva el derecho de verificar dicha documentación. No se tomará en cuenta aquellos certificados que no señalen con claridad la experiencia requerida y el cargo ocupado.   2. El personal de la empresa adjudicada deberá conocer detalladamente su Plan de Trabajo y Reglamento Interno de Personal.      1. **Personal requerido**    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, la Clínica Regional La Paz de la CSBP, considerando el número de raciones/ mes actualmente producidas, requiere contar con un total de 16 funcionarios de la empresa concesionaria para el adecuado cumplimiento del Servicio solicitado, de acuerdo al siguiente detalle:       1. Personal administrativo   1 Administrador (tiempo completo)  2 Supervisores de producción (1 por turno)  1 Ecónomo o encargado de almacenes (tiempo completo)   * + 1. Técnicos en gastronomía, alimentación y cocina   3 Cocineros (2 turno mañana)  (1 turno tarde)  2 Ayudantes de cocina (1 por turno)   * + 1. Personal de Servicio   2 personales manuales de limpieza (1 por turno)   * 4 coperos/office)   2 para atención de personal CSBP (comedor) (2 por turno)   * 6 mucamas   3 para atención de pacientes (3 por turno)   * 1. La CSBP se reserva el derecho de solicitar incremento de personal a la empresa adjudicada en caso de que el número de raciones/mes reportara un incremento que justifique el mismo durante el transcurso del contrato.  1. **Requisitos del personal**     1. La empresa contratista, deberá presentar toda la documentación completa y respaldada (incluye la documentación presentada en su propuesta más toda documentación adicional), hasta una semana antes del inicio del servicio.    2. Durante la jornada laboral, los empleados de la empresa concesionaria deberán encontrarse en adecuado estado de salud y en completo uso de sus facultades mentales, no se admitirá la permanencia en el servicio de personal que se encuentre en estado de embriaguez o con alguna patología que se considere riesgo para la seguridad e inocuidad de la alimentación o para la seguridad física del resto del personal.    3. Si la empresa adjudicada decide contratar más personal de lo solicitado por la CSPB, estos deben cumplir con todos los requisitos solicitados para cada área.  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Personal administrativo** | | | | | **Cantidad** | **Cargo** | **Requisitos** | **Responsabilidad** | | 1 | Administrador | 1.- Nutricionista con Título Universitario a Nivel Licenciatura,  Matrícula Profesional del Ministerio de Salud y Deportes y  Registro en el Colegio de Profesionales departamental y/o nacional. y/o  2.- Licenciatura con título en provisión nacional en Gastronomía y Hotelera o Administración de Empresas, registro en la Colegio de profesionales, si corresponde  Experiencia mínima de 3 años en servicios de alimentación, de preferencia a nivel hospitalario o ramas afines (Hotelería – Restaurantes, etc.)  Amplio conocimiento de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética MS, Guía de Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud INASES , Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | 2 | Supervisor de Producción | Título Universitario a Nivel Licenciatura en Provisión Nacional de Nutricionista-Dietista.  Matrícula Profesional del Ministerio de Salud y Deportes.  Registro en el Colegio de Profesionales departamental y/o nacional.  Experiencia laboral mínima 2 años en el ejercicio de la profesión en el Área Clínica-Administrativa.  Amplio conocimiento de Gastronomía Hospitalaria  Amplio conocimiento de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietética MS, Guía de Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud INASES , Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | 1 | Encargado de almacén | Bachiller y curso básico de contabilidad (deseable)  Experiencia documentada en manejo de kárdex y manejo de paquetes de computación básicos (Excel, Word).  Tener experiencia mínima de 1 año en áreas relacionadas a Servicios de Nutrición o manejo de almacenes.  Cursos de capacitación específicos (deseable). | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | **Técnicos en gastronomía, alimentación y cocina** | | | | | **Cantidad** | **Cargo** | **Requisitos** | **Responsabilidad** | | 3 | Cocinero 2 Turno mañana 1 turno tarde | Ciclo secundario completo (bachillerato)  Experiencia documentada de 2 años en Gastronomía Hospitalaria (establecimientos de salud o afines)  Conocimientos sólidos de los principios de higiene, servicios de alimentos y disposiciones sanitarias.  Certificado de asistencia a cursos de entrenamiento en el área de gastronomía deseable  Carnet sanitario y de manipulación de alimentos actualizado | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | 2 | Ayudantes de cocina  1 Turno mañana  1 turno tarde | Ciclo primario completo como mínimo Experiencia documentada de 1 año en Gastronomía hospitalaria (establecimientos de salud)  Conocimientos básicos de higiene y manipulación de alimentos.  Cursos de entrenamiento en el área, deseable  Carnet sanitario y de manipulador de alimentos actualizado | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | **Personal de apoyo** | | | | | **Cantidad** | **Cantidad** | **Cantidad** | **Cantidad** | | 2 | Personal manual de limpieza 1 por turno | Ciclo Primario completo.  Conocimientos básicos de higiene y manipulación de alimentos.  Carnet sanitario y de manipulador de alimentos actualizado | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | 4 | Coperos/Office  2 para atención de personal de la CSBP (comedor) por turno | Ciclo Primario completo como mínimo.  Conocimientos básicos de higiene y manipulación de alimentos.  Experiencia de 1 año de trabajo en Servicios de Alimentación Hospitalaria  Carnet sanitario y de manipulador de alimentos actualizado | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | 6 | Mucamas  3 para atención de paciente por turno | Ciclo Primario completo como mínimo.  Conocimientos básicos de higiene y manipulación de alimentos.  Experiencia de 1 año de trabajo en Servicios de Alimentación Hospitalaria  Carnet sanitario y de manipulador de alimentos actualizado | Según lo establecido en la Norma de Caracterización de Departamentos o Unidades de Nutrición, Ministerio de Salud, acápite V. Recursos Humanos y Guía de Gestión de Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición INASES, acápite D. Recursos Humanos. | | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| 1. **Reemplazo de personal**    1. En caso de que durante la vigencia del contrato, la empresa realizará el reemplazo temporal o permanente de algún funcionario o la incorporación de nuevo personal, antes de que este inicie sus funciones, deberá presentar con los documentos detallados en el punto 2, a las Nutricionistas de la CSBP para su aprobación y autorización con una anticipación de tres (3) días hábiles, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, en los cuales se podrá dar tolerancia al plazo de presentación de documentos, pero el cumplimiento de requisitos es obligatorio. En caso de verificarse que el reemplazo no cumple los requisitos, la empresa será pasible a sanciones.    2. Los reemplazos se efectuarán con personal que posea el mismo o mayor nivel técnico y de experiencia que el titular (según los requisitos del punto 3), para lo cual, la CSBP se reserva el derecho de verificar la documentación presentada y rechazar la incorporación de personal que no cumpla con lo exigido.    3. El cambio de funciones del personal de la empresa adjudicada, debe efectuarse previa autorización escrita de las Nutricionistas de la CSBP.    4. El proponente adjudicado no podrá solicitar el ingreso de personal adicional que no sea el expresamente autorizado por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia para la ejecución del servicio. 2. **Horarios de trabajo del personal de la concesionaria**    1. La empresa adjudicada, para cumplir con 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 el Rol para los días de la semana y los fines de semana a las Nutricionistas de la CSBP, para seguimiento respectivo, mismo que será remitido a la Administración de la Clínica para el control de ingreso y salida del personal.    2. Las empresas proponentes deberán presentar en su Plan de Trabajo la organización de horarios y turnos de su personal a fin de dar cumplimiento a este requisito. 3. **Aplicación de buenas prácticas de higiene y de manufactura**     1. El personal de la empresa que se adjudique el servicio, 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 debe trabajar cumpliendo buenas prácticas de higiene y de manufactura durante el proceso de producción y elaboración de la alimentación, en cumplimiento al punto 5 del Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición.    3. Todo el personal de la empresa concesionaria, deberá contar con un número mínimo de 3 mudas completas de uniforme según su cargo, confeccionado con tela de uso sanitario, debidamente identificado de diferentes colores claros con identificación de la empresa y nombre del funcionario, el uniforme deberá incluir zapatos de uso sanitario. Para garantizar la limpieza y el cambio diario de uniformes, los mismos deberán presentarse al Servicio de Nutrición y Dietoterapia una semana antes del inicio del servicio. En cumplimiento del Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social de Corto Plazo, INASES, acápite 7. Adicionalmente, el administrador de la empresa contratista, deberá presentar un rol mensual de uso de uniformes según color.    4. Todo el personal contratado por la empresa debe usar uniforme en las instalaciones de la CSBP, según Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social de Corto Plazo, INASES, acápite 7,2. 4. **Seguridad y salud laboral**     1. El proponente adjudicado deberá cumplir con el Seguro Social Obligatorio de su personal, de acuerdo a lo estipulado en la Ley General del Trabajo Título VIII, Artículo 97 (debiendo presentar las papeletas del seguro antes de finalizar el primer mes de contrato)    2. La CSBP proveerá previa autorización de la Dirección de Clínica, el Servicio de Emergencia y Primeros Auxilios en casos que requieran atención inmediata. Una vez estabilizado, el paciente será transferido a su ente gestor de salud. Los costos de dicha atención en la CSBP serán cubiertos por la empresa adjudicada.    3. El personal 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 la empresa concesionaria deberá dotarles de todos los materiales necesarios (gorro, barbijos, guantes, anteojos de seguridad, mandil, delantal impermeable, botas).    4. El cumplimiento de las medidas sanitarias por la pandemia COVID-19 tanto generales emitidas por el Ministerio de Salud, como específicas de la CSBP, será obligatorio.    5. Todo el personal de la empresa concesionaria, sin excepción, deberá registrar su ingreso y salida de las instalaciones de la CSBP, en el cuaderno de registro a cargo de la empresa de seguridad, ubicado en la puerta de ingreso de personal. 5. **Capacitación continua**   La empresa adjudicada deberá contar con un Programa de Capacitación para su personal que incluya el siguiente contenido mínimo, tal efecto la empresa adjudicada debe presentar un cronograma anual   * + 1. Bioseguridad para manipuladores de alimentos     2. Manejo de residuos sólidos: recolección y eliminación     3. Educación sanitaria y salud ocupacional     4. Normas de Bioseguridad     5. Primeros Auxilios y manejo de Extintores  1. **Prohibiciones**    1. El concesionario del servicio no podrá almacenar, producir y/o distribuir alimentos y preparaciones que tengan un destino diferente al de la atención de los pacientes hospitalizados y personal con derecho a alimentación.    2. No se admitirá el ingreso al servicio de personas ajenas al mismo, como visitas y familiares.    3. No se permitirá que los proveedores de alimentos e insumos acudan al servicio fuera de horarios establecidos y que utilicen otra puerta de ingreso que no sea la asignada a proveedores    4. No se permitirá el ingreso de trabajadores en estado inconveniente.    5. No se permitirá la venta de la alimentación hospitalaria producida en instalaciones de la CSBP para fines particulares (ejemplo almuerzos, cenas, etc. adicionales “para llevar”).    6. El servicio concluye a las 8:30 pm. El personal de la empresa deberá desocupar las instalaciones de la CSBP máximo hasta 9:30 pm, se prohíbe estar más allá del horario previsto.    7. Se prohíbe el ingreso del personal de la concesionaria, con movilidad particular sin que se registre en el cuaderno de asistencia.    8. Se prohíbe el parqueo de vehículos propiedad del contratista 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 insumo, dentro de los horarios establecidos y autorizados. |  |  |  |  |
| * + - 1. **SERVICIOS BÁSICOS, INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO** |  |  |  |  |
| 1. **Servicios básicos**   La CSBP proveerá los servicios básicos descritos a continuación:   1. Agua potable. 2. Energía eléctrica. 3. Gas natural. 4. Teléfono (sólo para llamadas internas). 5. Limpieza diaria del Comedor a cargo de la empresa de limpieza contratada 6. Limpieza profunda y desinfección de desagües una vez por semana a cargo de la empresa de limpieza contratada 7. Control vectorial y de roedores preventivo cada tres (3) meses. 8. **Infraestructura y equipamiento dotado por la CSBP** 9. La CSBP pondrá a disposición del proponente adjudicado, las dependencias correspondientes al área de cocina, comedor, almacenes, descritos en el Anexo Nº 1. 10. La entrega de los ambientes, infraestructura y equipos instalados en el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, se efectuará mediante inventario y acta de entrega. 11. 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 de servicio, a cargo de la Unidad de Bienes y Servicios en coordinación con áreas de Mantenimiento y Nutrición de la CSBP. 12. La empresa concesionaria, será responsable de mantener permanentemente la infraestructura y equipo dotado en óptimas condiciones de higiene y conservación. 13. La empresa concesionaria deberá realizar el Mantenimiento Preventivo de la infraestructura y de los equipos de propiedad de la CSBP que se encuentren bajo su cargo. Para el efecto deberá presentar un cronograma semestral al inicio del contrato que indique las fechas tentativas para la ejecución de esta actividad. Antes de cada evento, deberá remitir al responsable de Mantenimiento de la Clínica CSBP para su aprobación en coordinación del Servicio de Nutrición, el nombre de la empresa que se hará cargo del mantenimiento preventivo y deberá coordinar la fecha con esta unidad. 14. El mantenimiento correctivo por deterioro, por el uso habitual de los activos fijos y su vida útil, estará a cargo de la Unidad de Mantenimiento de la clínica CSBP. 15. En caso de cualquier daño o deterioro en los mismos que se produzca por acciones de uso incorrecto, la responsabilidad absoluta será de la empresa adjudicada, debiendo ésta resarcir el daño, asumiendo el costo de reposición o reparación, según corresponda. 16. La empresa adjudicada será responsable de cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, como consecuencia de actos negligentes o dolosos en los que incurra el personal del concesionario bajo su dependencia, 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. El valor del daño será deducido del monto de la factura correspondiente al mes en que se suscitó. 17. Las solicitudes de servicio de mantenimiento serán solicitadas a las Fiscales de Nutrición para posterior coordinación con el área de manteniendo para su ejecución. 18. **Equipo dotado por el concesionario**      1. El requerimiento de equipamiento en general para la atención del servicio requerido, 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, según detalle del anexo 2 para Centros de Salud con menos de 70 camas. Todo lo requerido deberá ser presentado bajo inventario antes de la iniciación del servicio.     2. Para efectos de control, la empresa concesionaria deberá actualizar y presentar semestralmente el inventario actualizado de menaje, utensilios de cocina, vajillas de paciente y personal, que podrá ser verificado por las Nutricionistas de CSBP cuando se considere necesario.     3. El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP, solicitará en caso necesario la baja del equipo, menaje, utensilios y vajilla que por el desgaste o daño sufrido no esté en condiciones para su uso, mismo que deberá ser repuesto por la concesionaria en un máximo de 5 días.     4. En caso de requerir el uso de vajilla y cubiertos descartables destinados a pacientes hospitalizados con indicación de aislamiento, la empresa concesionaria deberá proveer los mismos sin costo adicional para la CSBP. | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| * + - 1. **PLAN DE TRABAJO** |  |  |  |  |
| Las empresas proponentes, deberán presentar un Plan de Trabajo completo, rigiéndose en la siguiente normativa   * 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, 2019). * 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 (a la NB 63003).   Las dos propuestas con mayor puntaje obtenido en la evaluación técnica, serán convocadas para presentación y defensa de su propuesta.  A continúan, se establecen lineamientos generales para la elaboración del Plan de Trabajo de los proponentes:   * + 1. **Organización y funciones del personal**   El proponente deberá especificar detalladamente el organigrama, descripción de cargos y funciones del personal, así como el sistema de control de personal, según la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia (Ministerio de Salud) acápite I. Organización 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), acápite C. Organización.   * + 1. **Planta física y áreas 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)   * 1. Oficina del Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP   2. Área de recepción de alimentos para carga y descarga de insumos (incluye la puerta de ingreso exclusiva para proveedores y solo para parqueo momentáneo)   3. Área de almacenamiento      1. Sub área de almacenamiento refrigerado      2. Sub área de almacenamiento de alimentos no perecibles      3. Sub área de almacenamiento de artículos no comestibles      4. Sub área de despensa diaria y oficina para la empresa concesionaria   4. Área de producción y distribución      1. Sub área de operaciones preliminares * Sección verduras y frutas * Sección productos cárnicos   + 1. Sub área de operaciones fundamentales y definitivas * Sección preparaciones en frío * Sección preparaciones por calor * Sección postres   + 1. Sub área de distribución (sistema centralizado)     2. Sub área de fórmulas enteral o fórmulas especiales   1. Área de lavado      1. Sub área de lavado de vajilla (diferenciada de pacientes y personal)      2. Sub área de lavado de menaje y carros térmicos      3. Sub área de lavado de utensilios de limpieza   2. Otras dependencias      1. Vestuario de personal      2. Servicios higiénicos para personal   3. Área de disposición de desechos (ubicada en el sótano 2 del edificio)   **3.Sistema de producción de alimentación**   * 1. **Adquisición de alimentos**      1. La empresa concesionaria deberá presentar al Servicio de Nutrición la lista de proveedores con los que trabajará      2. Todos los productos envasados que sean adquiridos por la empresa concesionaria deberán tener Registro Sanitario del SENASAG y que cumplan con la norma de etiquetado NB 314001      3. 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.      4. Los insumos serán recibidos exclusivamente por el ingreso para proveedores, en instalaciones de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, los días viernes de horas 15:00 a 18:00 y los días sábados de horas 7:00 a 11:00, a excepción de productos de fácil perecibilidad (por ejemplo, carne de pescado).      5. Las Nutricionistas de la CSBP podrán realizar controles del proceso de recepción de alimentos a través de plantilla (anexo 3).      6. 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.      7. La CSBP se reserva el derecho de elegir la marca de los productos enlatados y embutidos, los que deberán ser de primera calidad y trabajar con Normas Bolivianas. La empresa adjudicada, en forma previa a la presentación de los productos nuevos, deberá solicitar la respectiva aprobación de los mismos a las Nutricionistas encargadas de fiscalizar el servicio prestado.      8. La sal yodada debe llevar la certificación del organismo regulador, con el fin de garantizar el contenido de yodo de la misma, que deberá ser de 40 ppm, según listado de empresas certificadas por el GAMLP que se publican periódicamente y están disponibles en su página web.      9. El control de calidad y perecimiento de los alimentos adquiridos será responsabilidad del Supervisor de Producción de la empresa concesionaria.   2. **Almacenamiento y conservación**      1. El almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles se regirá estrictamente al cumplimiento de lo establecido 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.   3. **Preparación de la alimentación**      1. La supervisión y el control de toda la producción alimentaria diaria estará a cargo del Supervisor de Producción de la empresa adjudicada.      2. La elaboración de la alimentación debe cumplir lo determinado 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.      3. El Comité de Bioseguridad de la CSBP Regional La Paz, solicitará el análisis microbiológico en un laboratorio especializado (INLASA) para que se extraigan muestras semestrales de la alimentación que se prepara en el servicio.      4. Las Nutricionistas de la CSBP podrán realizar el pesaje de los alimentos, antes, durante y después del procesamiento de los alimentos.      5. Para la producción de la alimentación hospitalaria, el servicio se respetará el área de trabajo asignada para cada etapa.      6. 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.   + 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 (anexo &6).     1. 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.     1. 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 supervisor de la empresa, 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 Supervisor de producción es responsable 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.   1. **Distribución de la alimentación**   + La empresa concesionaria debe contar con vajilla, cubiertería, 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.   + La alimentación para pacientes será servida en platos que deberán ser sellados con papel film e inmediatamente guardados en el carro térmico para su transporte hasta la pieza del paciente.   + Precautelando la disponibilidad de alimentos, la empresa adjudicada deberá   contar con un capital de trabajo para 60 días.   1. **Higiene y Bioseguridad**    1. **Higiene y desinfección**       1. Higiene personal, se procederá de acuerdo a lo indicado en 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.       2. Higiene de alimentos: se procederá según lo indicado en el acápite XVII de la Norma Nacional de Caracterización de los Departamentos o Unidades de Nutrición y Dietoterapia del Ministerio de Salud.       3. 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   La vajilla de pacientes en aislamiento, 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.)   * + 1. 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     2. 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.   1. **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.   * 1. **COVID-19 (Cumplimiento de normas de bioseguridad y uso de EPP)**   Especificar el procedimiento a seguir para dar cumplimiento a la normativa vigente, así como detallar la provisión y uso de cada elemento componente del equipo de protección personal.  Incluir el sistema de manejo de personal en casos de contagio, reemplazos, bajas médicas, pruebas de detección, medidas de prevención de contagios, etc.   1. **Supervisión y control**   La empresa proponente deberá detallar los procedimientos que aplicará para la supervisión y control de la producción y distribución de la alimentación en todas sus fases, como también de sus recursos humanos y de las medidas de higiene, BPM y bioseguridad.   1. **Plan de Contingencia**   El proponente deberá elaborar en el marco de las normas referidas, un plan de contingencia para el manejo de Personal, Accidentes, Provisión de insumos alimentarios, emergencia sanitaria, catástrofes, bloqueos, el cual permita la dotación necesaria a la CSBP   1. **Otros**   El proponente, podrá agregar a su Plan de Trabajo otros acápites que considere convenientes, que se encuentren dentro del marco de las Normas vigentes mencionadas y que tengan la finalidad de brindar un mejor servicio.   1. **Revisión y reajuste**   El Plan de Trabajo presentado por el proponente que se adjudique el servicio, **previa la firma de contrato**, será revisado y **APROBADO** conjuntamente con el equipo de Nutricionistas y comité de Bioseguridad de la CSBP y equipo Administrativo, para el reajuste de los aspectos que se consideren convenientes para un mejor trabajo, sin que estos afecten al presupuesto presentado por la empresa concesionaria. | DOCUMENTACION DE RESPALDO  B.3. Plan de Trabajo |  |  |  |
| * + - 1. **SANCIONES Y MULTAS** |  |  |  |  |
| La aplicación de sanciones y multas mensuales, responderá al análisis que efectúen la Administración de Clínica y la Unidad de Bienes y Servicios en base a los informes emitidos por el Servicio de Nutrición y Dietoterapia.  En todos los casos, los hechos que generen sanciones y/o multas deberán ser verificados por la Comisión mencionada en coordinación con la Administración de la Clínica, la Unidad de Bienes y Servicios de la CSBP, y el Administrador de Servicios de la concesionaria.  Ante la ocurrencia de una falta o un hecho pasible de sanción, que haya sido verificado por el personal descrito anteriormente, las sanciones que se aplicarán serán detalladas en este acápite. Se aclara que para la acumulación de faltas y aplicación de sanciones descritas, las faltas precisan ser del mismo tipo/grupo y no específicamente las mismas.  Estas sanciones serán aplicadas mensualmente, independientemente del cargo por cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, con la ocurrencia de la falta.  El primer mes de contrato se considerará “período de adaptación y verificación” del servicio contratado. Al finalizar este periodo, el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica CSBP, presentará un informe a la Administración de Clínica CSBP, para ser analizado en conjunto con la empresa concesionaria, a fin de realizar los ajustes necesarios para la optimización del servicio prestado. A partir del segundo mes se ejecutarán las multas según el tipo de falta.   * 1. **Faltas leves**      1. La sanción a aplicarse será: * Primera vez: llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Segunda vez: nueva llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Tercera y siguientes: se considera reincidencia y se aplicará una multa económica de **Bs.50 (cincuenta 00/100 bolivianos) por evento y por día.**    1. **Faltas moderadas**   La sanción a aplicarse será:   * Primera vez: llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Segunda vez: nueva llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria por parte de las Nutricionistas de la CSBP. * Tercera vez y siguientes: multa económica de **Bs.100 (cien 00/100 bolivianos) por evento.**    1. **Faltas severas**      1. Se considerarán faltas severas al incumplimiento de las condiciones detalladas que generen:         + Riesgo y/o daño en la salud de pacientes, que pudiera repercutir en el costo por tratamiento o tiempo de internación de los asegurados de la CSBP.         + Daño en la salud del personal con derecho a alimentación, que este respaldado por un informe médico y de la Unidad de Epidemiología.         + Daño a la Infraestructura y equipo, producido por un mal uso del mismo, respaldado por un informe de la Unidad de Infraestructura y Mantenimiento de la CSBP * Se aplicará directamente la multa económica de **Bs.500 (quinientos 00/100 bolivianos) por evento.** * La reincidencia en faltas severas, podrá ser considerada como causal de rescisión de contrato por parte la CSBP.   + 1. Adicionalmente a la sanción económica aplicada, el concesionario deberá hacerse responsable por la reparación del daño producido a la infraestructura o equipo de la CSBP     2. En casos de daños a la salud ocasionados por Enfermedades Transmitidas por Alimentos, la CSBP se reserva el derecho de realizar pruebas de laboratorio complementarias para la comprobación del hecho, los costos de las mismas, correrán por parte del concesionario.  |  |  | | --- | --- | | **FALTAS LEVES** | **MULTA EN Bs. 50** | | 1. No presencia física del administrador en las instalaciones cumpliendo un horario 2. No presentar en el tiempo establecido la propuesta de menú, análisis químicos y dosificaciones diarias y alterar la dosificación o quitar algún ingrediente de lo programado en el menú, sin justificación válida y oportuna, en cualquiera de las preparaciones destinadas a pacientes o personal de la CSBP. 3. Dotación de productos recibidos en diferente día y horario a los establecidos en las presentes Especificaciones Técnicas e Inadecuado traslado de los productos por los proveedores contratados en inspecciones oculares sorpresivas, y la falta de registros de existencias en el kárdex de alimentos y presentación de planilla de ingreso de alimentos por rubro y proveedor; 4. Utilización de sobrantes de la alimentación sin autorización 5. Utilizar cortes de carne no especificadas en las presentes Especificaciones Técnicas y adquisición de productos a granel y de dudosa procedencia 6. Elaboración de refrescos a partir de productos no permitidos en las especificaciones técnicas. 7. Producto final no verificado por la Nutricionista de la empresa adjudicada antes de la distribución. 8. Personal adjudicado sin identificación en sus uniformes de trabajo. 9. Lavado de ropa de trabajo en el servicio de nutrición de la CSBP 10. Retiro de cualquier material en desuso (menaje, utensilios y vajillas) que no sea repuesto en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles 11. Por no cumplir con la presentación y emisión de factura dentro de los tiempos solicitados para el debido pago |  |  |  |  | | --- | --- | | **FALTAS MODERADAS** | **MULTA EN Bs. 100** | | 1. Cambiar la programación del menú sin aprobación de las Nutricionistas de la CSBP. 2. Uso de embutidos y enlatados no aprobados por los Nutricionistas de la CSBP. 3. Inadecuado almacenamiento y clasificación de acuerdo al tipo de producto. 4. Frutas y verduras que no cumple con el lavado minucioso y/o desinfectado con un desinfectante de uso permitido según normas establecidas (Normas Bolivianas 855 de Buenas Prácticas de Manufactura). 5. Falta de prestación del servicio en relación a la cantidad solicitada de raciones para personal y/o pacientes. 6. No comunicar, con la anticipación requerida, el reemplazo temporal o definitivo del personal. y/ o ausencia del personal sin autorización en las horas de trabajo, y designar a un solo empleado para que desempeñe 2 funciones al mismo tiempo. 7. Personal que incumple las normas de higiene personal y uso de la indumentaria adecuada descrita en las especificaciones técnicas que no cuenta con material individual completo de aseo personal. 8. Por no contar con los uniformes solicitados según especificaciones técnicas. 9. 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. Y Deficiente limpieza y desinfección de ambientes, equipos, menaje de cocina, vajilla y cubertería. 10. No proveer, la empresa a su personal, del uniforme a ser utilizado según el área de trabajo. Y No usar uniforme en la atención de los refrigerios, almuerzo, cena y/o eventos del personal de la CSBP. 11. Utilizar menaje y utensilios de cocina de otro material que no sea acero inoxidable de acuerdo a lo descrito en las especificaciones técnicas. Y No contar con el menaje, la vajilla, y otros solicitados por la CSBP. |  |  |  |  | | --- | --- | | **FALTAS SEVERAS** | **MULTA EN Bs. 500** | | 1. Reclamos formales y comprobados de trato inadecuado del personal de la concesionaria a pacientes y/o personal de la caja durante la ejecución del servicio. 2. Cambiar la dieta prescrita al paciente sin autorización de las Nutricionista de la CSBP. 3. No cumplir con las raciones estipuladas por dieta según especificaciones técnicas 4. Alterar, modificar y/o incrementar Formulas de soporte Nutricional sin autorización del personal de Nutricionista de la CSBP 5. No cumplir con solicitudes de alimentación adicional a pacientes 6. No cumplir con lo estipulado en la alimentación de personal 7. No cumplir con la solicitud de eventos especiales 8. Retraso de 10 minutos en el horario de atención de los diferentes tiempos de comida destinados a pacientes y personal, según plantilla de control u Omisión y equivocaciones en la distribución de dietas a pacientes. 9. Negar el menú programado por falta de capital. 10. Falta de los certificados emitidos por SEDES y/o SENASAG de los productos que cuenten con dichas certificaciones. 11. Alimentos que se consumen crudos no cuentan con la calidad requerida, buena presentación o no fueron debidamente seleccionados y por la utilización de producto en mal estado; Productos cárnicos como pollos, pescados y carne de cerdo que no estén en óptimas condiciones y uso de enlatados y/o embutidos en mal estado o con fechas de vencimiento alteradas. 12. Entrega de productos en mal estado por el responsable de almacenes. y Producción de alimentos en condiciones antihigiénicas y/o en malas condiciones de conservación, probadas mediante inspecciones y/o análisis microbiológicos. 13. Uso de saborizantes o acentuantes como el glutamato monosódico (GMS) o similares en la preparación de las dietas blandas destinadas a pacientes. 14. Producto final no verificado por el Chef y la Nutricionista de la empresa adjudicada antes de la distribución. 15. Uso de vajilla, cubertería y vajilla en el mismo día, y/o Uso de vajilla, cubertería y menaje sucio. Falta de menaje y utensilios y vajilla de uso diario verificado en inventarios rutinarios o de sorpresa. 16. No presentar el file del personal que se encuentra trabajando o que recién fue contratado o la presentación de documentación alterada de su personal. 17. No contar con todo el personal manual necesario señalado en las especificaciones técnicas, la Ausencia de cualquiera de los empleados, personal en estado de ebriedad o en caso de haberse realizado el preaviso correspondiente y no haber procedido a la sustitución inmediata del personal ausente con personal del mismo o mejor nivel, en los dos días hábiles siguientes de sucedido el hecho. 18. Presencia de personal no autorizado para la ejecución del servicio en los ambientes, de cocina, atención y/o el área de Nutrición, a excepción del Representante Legal de la empresa adjudicada, acreditado en el documento contractual. 19. Incumplir el plazo mínimo de 3 meses para asegurar la permanencia del personal de ese periodo, salvo obtenga una evolución negativa o de salud. 20. No actualizar el Registro Sanitario, el Carnet de Manipulador de alimentos de su personal. 21. Como comprobado de brote epidemiológico de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). 22. Utilizar las instalaciones de la CSBP para la atención a terceras personas no autorizadas. 23. Por la falta de limpieza en las instalaciones del Servicio de Nutrición 24. Perjuicio económico comprobado ocasionando a la CSBP, como consecuencia de actos negligentes o dolosos en los que incurra el personal de la empresa concesionaria, sin perjuicio de carga adicionalmente el importe del daño económico (incluye el mal uso, daño de equipos y vaciado de desechos sólidos en desagües, lavaplatos, y/o otros ductos o mal trato a la infraestructura) |  | | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| * + 1. **Servicios básicos**   La CSBP proveerá los servicios básicos descritos a continuación:   1. Agua potable. 2. Energía eléctrica. 3. Gas natural. 4. Teléfono (sólo para llamadas internas). 5. Limpieza diaria del Comedor a cargo de la empresa de limpieza contratada 6. Limpieza profunda y desinfección de desagües una vez por semana a cargo de la empresa de limpieza contratada 7. Control vectorial y de roedores preventivo cada tres (3) meses.    * 1. **Infraestructura y equipamiento dotado por la CSBP** 8. La CSBP pondrá a disposición del proponente adjudicado, las dependencias correspondientes al área de cocina, comedor, almacenes, descritos en el Anexo Nº 1. 9. La entrega de los ambientes, infraestructura y equipos instalados en el Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la Clínica de la CSBP Regional La Paz, se efectuará mediante inventario y acta de entrega. 10. 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 de servicio, a cargo de la Unidad de Bienes y Servicios en coordinación con áreas de Mantenimiento y Nutrición de la CSBP. 11. La empresa concesionaria, será responsable de mantener permanentemente la infraestructura y equipo dotado en óptimas condiciones de higiene y conservación. 12. La empresa concesionaria deberá realizar el Mantenimiento Preventivo de la infraestructura y de los equipos de propiedad de la CSBP que se encuentren bajo su cargo. Para el efecto deberá presentar un cronograma semestral al inicio del contrato que indique las fechas tentativas para la ejecución de esta actividad. Antes de cada evento, deberá remitir al responsable de Mantenimiento de la Clínica CSBP para su aprobación en coordinación del Servicio de Nutrición, el nombre de la empresa que se hará cargo del mantenimiento preventivo y deberá coordinar la fecha con esta unidad. 13. El mantenimiento correctivo por deterioro, por el uso habitual de los activos fijos y su vida útil, estará a cargo de la Unidad de Mantenimiento de la clínica CSBP. 14. En caso de cualquier daño o deterioro en los mismos que se produzca por acciones de uso incorrecto, la responsabilidad absoluta será de la empresa adjudicada, debiendo ésta resarcir el daño, asumiendo el costo de reposición o reparación, según corresponda. 15. La empresa adjudicada será responsable de cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, como consecuencia de actos negligentes o dolosos en los que incurra el personal del concesionario bajo su dependencia, 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. El valor del daño será deducido del monto de la factura correspondiente al mes en que se suscitó. 16. Las solicitudes de servicio de mantenimiento serán solicitadas a las Fiscales de Nutrición para posterior coordinación con el área de manteniendo para su ejecución.     * 1. **Equipo dotado por el concesionario** 17. El requerimiento de equipamiento en general para la atención del servicio requerido, 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, según detalle del anexo 2 para Centros de Salud con menos de 70 camas. Todo lo requerido deberá ser presentado bajo inventario antes de la iniciación del servicio. 18. Para efectos de control, la empresa concesionaria deberá actualizar y presentar semestralmente el inventario actualizado de menaje, utensilios de cocina, vajillas de paciente y personal, que podrá ser verificado por las Nutricionistas de CSBP cuando se considere necesario. 19. El Servicio de Nutrición y Dietoterapia de la CSBP, solicitará en caso necesario la baja del equipo, menaje, utensilios y vajilla que por el desgaste o daño sufrido no esté en condiciones para su uso, mismo que deberá ser repuesto por la concesionaria en un máximo de 5 días. 20. En caso de requerir el uso de vajilla y cubiertos descartables destinados a pacientes hospitalizados con indicación de aislamiento, la empresa concesionaria deberá proveer los mismos sin costo adicional para la CSBP. | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |
| * + 1. **CAUSALES DE RESOLUCION DE CONTRATO** | | | | |
| La Comisión Fiscalizadora conjuntamente con la Administración de la Clínica CSBP, emitirá a la Unidad de Bienes y Servicios un Informe Trimestral, detallando el tipo de sanciones y multas que fueron aplicadas en ese período, con la finalidad de convocar al Gerente de la Empresa concesionaria, para que presente una propuesta de mejora del servicio para evitar la reincidencia de las faltas mencionadas.  La CSBP podrá considerar como causales de rescinción unilateral del contrato, en los siguientes casos:   * Si el monto descontado por multas acumuladas, supera el 20% del total del contrato, durante la vigencia del mismo. * En caso de incumplimiento comprobado de la propuesta de mejora trimestral * Si el monto descontado por multas acumuladas, supera el 20% del total del contrato, durante la vigencia del mismo. * En caso de incumplimiento comprobado de la propuesta de mejora trimestral   En caso de existir evidencias de irregularidad e incumplimiento de contrato de una o ambas partes para el cual se comunicará por escrito. | MANIFESTAR ACEPTACION |  |  |  |

**ITEM 2: POLICONSULTORIO CENTRAL**

| **PARA SER LLENADO POR LA CSBP** | **Para ser llenado por el proponente el momento de presentar su propuesta** | **PARA LA CALIFICACIÓN DE LA CSBP** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CARACTERISTICA SOLICITADA** | **CARACTERISTICA OFERTADA** | **Cumple** | | OBSERVACIONES  (especificar el por qué no cumple) |
| SI | NO |
| **REQUISITOS OBLIGATORIOS O BASICOS DEL SERVICIO** |  |  |  |  |
| * + - * 1. **REQUISITOS DEL SERVICIO** |  |  |  |  |
| **Objetivo**   1. Contratación de SERVICIO DE CAFETERIA POLICONSULTORIO CENTRAL de la CSBP. 2. Eventualmente se podrá atender con el mismo servicio a invitados de niveles ejecutivos por asuntos de trabajo. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **DESCRIPCION Y ALCANCE DEL SERVICIO** |  |  |  |  |
| 1.La CSBP requerirá adicionalmente servicios especiales como:   * Almuerzos especiales * Cafetería permanente para reuniones y/o cursos   2. El servicio a contratarme, consiste en la atención de:   * Almuerzo (Personal CSBP y Guardia de Seguridad Física) * Leche (personal de RX) * Refrigerio, permanente y para eventos de capacitación (Personal de la CSBP) a requerimiento de la CSBP. * Y otros que se requieran   Los criterios de calidad de los servicios descritos en las presentes especificaciones técnicas están basados en las siguientes Normas nacionales:   * 1. 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, 2019).   2. 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).   3. Guía de Gestión de Calidad para Unidades de Nutrición y Dietoterapia, INASES-Ministerio de Salud (2014).   4. 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.   5. Reglamento para la Aplicación de la Norma Boliviana de Bioseguridad en Establecimientos de Salud. INASES-Ministerio de Salud y Deportes.   6. Norma Boliviana, NB-855 de Buenas Prácticas de Manufactura.   7. Ley para la prevención, contención y tratamiento de la infección por el coronavirus (COVID-19), 1 de abril de 2020) |  |  |  |  |
| * + - * 1. **CONTROL Y SEGUIMIENTO POR LA CSBP** |  |  |  |  |
| Para el seguimiento y control del SERVICIO DE ATENCIÓN DE COMEDOR - CAFETERÍA, la CSBP designará profesionales, que de acuerdo a rol interno una COMISION DE FISCALIZACIÓN DEL SERVICIO conformada por funcionarios de la CSBP en coordinación con el Sub Comité de Bioseguridad de Policonsultorio Central. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **PLAZO** |  |  |  |  |
| La prestación del servicio será por dos (2) años computables a partir de la firma del contrato |  |  |  |  |
| * + - * 1. **EXPERIENCIA DE LA EMPRESA** |  |  |  |  |
| * + - 1. El proponente deberá acreditar un (2) años de experiencia en atención de servicios similares, experiencia que debe ser respaldada con la documentación correspondiente (Certificados de cumplimiento de contrato, certificados de prestación de servicios de Alimentación). El concepto de servicios similares se define como: atención de restaurantes, atención de catering o atención de concesiones. En relación a empresas nuevas, el personal deberá acreditar una experiencia específica de 1 año. |  |  |  |  |
| * + - 1. El proponente deberá presentar para la firma del contrato fotocopia simple del Certificado Sanitario emitido por la Gobernación del Departamento de La Paz a través del SEDES (Servicio Departamental de Salud), manteniendo vigente dicho certificado durante el plazo del servicio. En el caso de empresas nuevas, se otorgará un plazo de 45 días a partir de la firma el contrato, para la presentación del Certificado mencionado. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **CALIDAD DE ALIMENTOS** |  |  |  |  |
| 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.  El proponente 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).  Las condiciones de la prestación del servicio, serán verificadas mediante inspecciones sorpresivas llevadas a cabo por la Comisión de Fiscalización. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **LUGAR DE PREPARACION DEL ALMUERZO** |  |  |  |  |
| La preparación del almuerzo no se realizará en instalaciones de Policonsultorio central de la CSBP. Por lo que el proponente adjudicado deberá contar con instalaciones propias que cumplan con los requisitos exigidos para la Certificación Sanitaria de Servicios de Alimentación (Instalación de agua potable y alcantarillado, Energía eléctrica e iluminación, ambiente adecuadamente equipado, sistemas de ventilación natural y/o mecánica, servicios sanitarios, extinguidores), a menos que el proponente se adjudique los dos ítems, de esa manera podrá utilizar las instalaciones de la Clínica de la CSBP. |  |  |  |  |
| Queda terminantemente prohibido realizar preparaciones culinarias que en su proceso emanen humo y/u olores intensos en instalaciones de la CSBP, pudiendo preparar únicamente alimentos fríos o calentados en hornos o equipos similares. |  |  |  |  |
| El proponente adjudicado deberá comunicar la dirección exacta donde se preparan los alimentos correspondientes al almuerzo, ubicación que será sujeta a inspecciones a demanda de la CSBP. |  |  |  |  |
| La comisión de fiscalización podrá hacer inspecciones sorpresa a las instalaciones del concesionario para corroborar que el lugar cumple con las condiciones de higiene, limpieza y manipulación de alimentos exigidas. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **SISTEMA DE SERVICIO** |  |  |  |  |
| **Almuerzo:**  Estará destinado al personal de seguridad de Policonsultorio (3) de lunes a domingo, y de oficinas en planta baja de Edificio Gundlach (2) de lunes a Viernes. El almuerzo elaborado (en instalaciones externas o en Clínica si se adjudica ambos ítems), deberá ser transportado por cuenta del concesionario y distribuido en el área que se asigne a cada ubicación.  **Refrigerio:**  Servicio de Cafetería permanente para el personal de la CSBP  Eventual: para la atención de eventos de capacitación (en coordinación de la Unidad que solicite el refrigerio).  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. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **RECURSOS HUMANOS** |  |  |  |  |
| El proponente deberá contar con el personal manual (Mesero/Office) suficiente para prestar el servicio con puntualidad y calidad, durante toda la jornada laboral de Lunes a Sábado.  **La CSBP se reserva el derecho de solicitar las hojas de vida con sus respectivos respaldos.**  El personal que oferte el proponente y obviamente el que sea contratado deberá cumplir con todos los requisitos de formación, experiencia y documentación exigidos en el punto K. Recursos Humanos del ítem 1.  El reemplazo del personal definitivo será comunicado a la unidad de Recursos Humanos, por escrito, con cinco (5) días hábiles de anticipación y el reemplazo eventual con un (1) día hábil de anticipación.  El personal de reemplazo deberá contar con los mismos requisitos exigidos para el personal permanente (documentación y capacitación para trabajo en el área). |  |  |  |  |
| * + - * 1. **RELACION LABORAL** |  |  |  |  |
| La empresa adjudicada será directa y exclusivamente responsable del pago de sueldos, seguros, aportes, beneficios sociales y toda relación laboral con su personal, liberando a la CSBP de cualquier obligación o responsabilidad.  La empresa adjudicada es la responsable de cumplir con todas las obligaciones contraídas con sus proveedores de insumos, quedando la CSBP libre de cualquier obligación moral o económica.  La empresa adjudicada deberá adoptar las medidas de seguridad y salud ocupacional establecidas por la normativa vigente, precautelando el bienestar de su personal. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **MEDIDAS DE SEGURIDAD** |  |  |  |  |
| El proponente adjudicado deberá presentar la papeleta del Seguro Social de su personal en un plazo de 60 días calendario de iniciado el contrato que servirá a la CSBP para deslindar de cualquier responsabilidad por accidentes que puedan ocasionarse durante la prestación del servicio.  Si existiesen cambios posteriores de personal, la empresa adjudicada deberá entregar la papeleta del Seguro Social del nuevo personal en un plazo de 60 días calendario de iniciado el trabajo. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **MEDIDAS DE HIGIENE Y BIOSEGURIDAD** |  |  |  |  |
| El proponente se compromete al estricto cumplimiento a las normas de higiene personal para manipuladores de alimentos, según lo establecido en el Manual de Bioseguridad para Servicios de Alimentación y Nutrición del Sistema Nacional de la Seguridad Social a Corto Plazo, MSD-INASES)  El proponente adjudicado será responsable de la revisión y control diario del aseo personal de cada uno de sus empleados y el uso de indumentaria adecuada.  El proponente adjudicado deberá proporcionar a sus empleados, uniformes y material de aseo personal de forma oportuna y en cantidad suficiente para permitir una correcta presentación personal.  El proponente adjudicado, será responsable de realizar la limpieza superficial diaria (barrido, desempolvado, trapeado, limpieza mesas y equipos) y limpieza profunda semanal (limpieza completa más desinfección) de todos los ambientes, enseres y equipos proporcionados en el área de cafetería y comedor y desinfección permanente y diaria de todos los ambientes proporcionados, así como por los equipos y materiales utilizados y proporcionados por la CSBP.  Para la limpieza de todos los ambientes proporcionados por la CSBP, el proponente adjudicado deberá utilizar detergentes y desinfectantes adecuados y regirse a las normas de sanitización.  La empresa será responsable de la disposición de los desechos comunes generados en sus actividades:  a. Desechos sólidos debidamente embolsados (bolsas negras gruesas), cerrados y etiquetados  b. Desechos líquidos, colocados en botellas plásticas no retornables bien tapadas  Los desechos generados deberán ser trasladados hasta el depósito final ubicado en el sótano del Policonsultorio Central de la CSBP.  La empresa concesionaria se compromete a dar cumplimiento obligatoria a las medidas de Bioseguridad establecidas para la pandemia COVID-19, siguiendo además los mismos preceptos y normativas de Higiene, BPM y Bioseguridad, establecidos en el ítem 1 de las presentes Especificaciones Técnicas. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **RECURSOS MATERIALES** |  |  |  |  |
| * + - * Servicios:   La CSBP proveerá los servicios básicos descritos a continuación:   * Agua * Energía eléctrica * Limpieza y desinfección de desagües periódica * Control de vectores periódico * Mantenimiento general de la infraestructura   + - * Área Destinada al Servicio:   La CSBP pondrá a disposición del proponente adjudicado, las dependencias correspondientes al área de cafetería y comedor con sus respectivos equipos, muebles y enseres, en perfectas condiciones de uso y funcionamiento, de acuerdo a inventario elaborado expresamente en el momento de la entrega, los cuales deberán ser devueltos por la empresa adjudicada una vez concluida la prestación del servicio en las mismas condiciones en las que recibieron. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **UNIFORME** |  |  |  |  |
| La empresa adjudicada deberá proporcionar a todo su personal uniformes, los cuales deben ser adecuados al tipo de labor que realiza cada persona, bajo el siguiente detalle:   * Gorro que cubra totalmente el cuero cabelludo * Barbijos desechables * Camisa o blusa de manga corta (tipo pijama hospitalario) * Pantalones de tela (tipo pijama hospitalario) * Delantal impermeable sin bolsillos (para lavado de vajilla) * Delantal de tela sin bolsillos (para preparación de alimentos) * Guantes descartables para todo el personal * Zapatos con suela antideslizante   El personal designado al servicio, deberá portar el uniforme de la empresa adjudicada en forma diaria, permanente y obligatoria, con la identificación respectiva. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **VAJILLA Y MENAJE DE COCINA** |  |  |  |  |
| El proponente adjudicado deberá contar con vajilla, cubertería, cristalería, menaje y utensilios de cocina en buenas condiciones de conservación y so. Se prohíbe el uso de vajilla y cristalería desportillada o rajada. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **HORARIOS DEL SERVICIO** |  |  |  |  |
| El horario determinado por la CSBP para efectuar el servicio de atención de Cafetería, es de lunes a viernes de 7:30 a 20:30.  Para la atención de otros eventos, la empresa adjudicada deberá contar con el personal eventual para la atención extraordinaria de cursos, seminarios, reuniones, etc., a fin de no reducir la calidad de la atención cotidiana de la CSBP.  La empresa adjudicada dispondrá del personal necesario para atender estos eventos en el horario que se solicite. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA** |  |  |  |  |
| 1. La empresa será responsable de cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, como consecuencia de los actos negligentes o dolosos en los que incurra todo el personal bajo dependencia, durante el desarrollo de sus funciones.  2. Para garantizar el cumplimiento del acápite Q.1., la empresa adjudicada cubrirá cualquier daño o perjuicio económico que sufra la CSBP en sus instalaciones, enseres y equipos que se encuentren a su cargo, el valor del daño será deducido del monto de la factura correspondiente al último pago. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **SANCIONES Y MULTAS** |  |  |  |  |
| La aplicación de sanciones y multas mensuales, responderá al análisis que efectúen la Comisión Fiscalizadora, Recursos Humanos de Policonsultorio y la Unidad de Bienes y Servicios. En todos los casos, los hechos que generen sanciones y/o multas deberán ser verificados por la CSBP conjuntamente con el responsable de la empresa concesionaria.  Ante la ocurrencia de una falta o un hecho pasible de sanción, que haya sido verificado por el personal descrito anteriormente, las sanciones que se aplicarán serán detalladas en este acápite. Se aclara que para la acumulación de faltas y aplicación de sanciones descritas, las faltas precisan ser del mismo tipo/grupo y no específicamente las mismas.  Estas sanciones serán aplicadas mensualmente, independientemente del cargo por cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la CSBP, con la ocurrencia de la falta.  El primer mes de contrato se considerará “período de adaptación y verificación” del servicio contratado. A partir del segundo mes se ejecutarán las multas según el tipo de falta.   * **Faltas leves** * La sanción a aplicarse será: * Primera vez: llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Segunda vez: nueva llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Tercera y siguientes: se considera reincidencia y se aplicará una multa económica de Bs.50 (cincuenta 00/100 bolivianos) por evento y por día. * **Faltas moderadas** * La sanción a aplicarse será: * Primera vez: llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria. * Segunda vez: nueva llamada de atención escrita al personal administrativo de la empresa concesionaria por parte de las Nutricionistas de la CSBP. * Tercera vez y siguientes: multa económica de Bs.100 (cien 00/100 bolivianos) por evento. * **Faltas severas**   Se considerarán faltas severas al incumplimiento de las condiciones detalladas que generen:   * Riesgo y/o daño en la salud de pacientes, que pudiera repercutir en el costo por tratamiento o tiempo de internación de los asegurados de la CSBP. * Daño en la salud del personal con derecho a alimentación, que este respaldado por un informe médico y de la Unidad de Epidemiología. * Daño a la Infraestructura y equipo, producido por un mal uso del mismo, respaldado por un informe de la Unidad de Infraestructura y Mantenimiento de la CSBP   1. Se aplicará directamente la multa económica de Bs.500 (quinientos 00/100 bolivianos) por evento.   2. La reincidencia en faltas severas, podrá ser considerada como causal de rescisión de contrato por parte la CSBP. * Adicionalmente a la sanción económica aplicada, el concesionario deberá hacerse responsable por la reparación del daño producido a la infraestructura o equipo de la CSBP * En casos de daños a la salud ocasionados por Enfermedades Transmitidas por Alimentos, la CSBP se reserva el derecho de realizar pruebas de laboratorio complementarias para la comprobación del hecho, los costos de las mismas, correrán por parte del concesionario. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **FORMA DE PAGO** |  |  |  |  |
| La CSBP cancelará a la empresa contratada por los servicios prestados, de forma mensual, aplicando multas y retenciones según términos del contrato, una vez aprobada la solicitud de pago y después de recibir la factura presentada por la empresa  Las personas no autorizadas al consumo de almuerzo o refrigerio por parte de la CSBP, se harán responsables del pago de su consumo. |  |  |  |  |
| * + - * 1. **LISTA DE PRECIOS** |  |  |  |  |
| Los proponentes deberán presentar un listado detallado con precios unitarios de los productos ofertados para el servicio de cafetería, que deberá ir anexo a su Propuesta Económica.  El listado referido, deberá incluir mínimamente los productos que se adjuntan en el formulario B1 ITEM 2. |  |  |  |  |

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

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

**ANEXO N° 1**

**EQUIPAMIENTO DEL SERVICIO, PROPIEDAD DE LA CSBP**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ALMACENES: VIVERES FRESCOS** | | |
| Conservador | 1 | Pza |
| Refrigerador De Puerta Doble (Frutas Y Verduras, Carne) | 3 | Pza |
| Mesada de Estantería Doble de acero inoxidable con entrepaño 1 m. | 1 | Pza |
| **ALMACENES: VIVERES SECOS** | | |
| Anaqueles de polipropileno con 4 entrepaños | 6 | 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 4 hornillas | 1 | Pza |
| Anafe de 2 hornillas | 1 | Pza |
| Cocina de 4 hornillas, con plan y horno | 1 | Pza |
| 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 area sondas) | 2 | Pza |
| Mesón con entrepaño y cajonería de acero inoxidable | 1 | Pza |
| Mesón con entrepaño de acero inoxidable | 1 | Pza |
| Extinguidor | 1 | Pza. |
| Basurero de plástico pequeño | 1 | Pza. |
| Reloj de pared | 1 | Pza. |
| **COCINA: AREA DE DISTRIBUCION** | | |
| 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 doble 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 |
| **AREA DE LIMPIEZA DE MENAJE, ENSERES DE COCINA** | | |
| Anaqueles de polipropileno con 4 entrepaños con ranuras | Anaqueles de polipropileno con 4 entrepaños con ranuras | Anaqueles de polipropileno con 4 entrepaños con ranuras |
| Peladora de papas | Peladora de papas | Peladora de papas |
| Escalera | 1 | Pza |
| **AREA DE LIMPIEZA DE MENAJE, ENSERES Y VAJILLA** | | |
| Lavavajilla (para vajilla de personal y vajilla de paciente ) | 2 | Pza |
| Mesada de Estantería Doble de acero inoxidable con entrepaño 1 m. | 1 | Pza |
| Vitrinas doble con 3 divisiones y cajonería (para vajilla), de acero inoxidable y en la parte superior con vidrios | 1 | Pza |
| **COMEDOR** | | |
| Mesada con calentador baño María | 1 | Pza |
| Mostrador de conservación fría | 1 | Pza |
| 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 |
| Silla giratoria | 1 | Pza |

**Se realizará un relevamiento detallado de los bienes a ser entregados a la empresa adjudicada, la lista precedente es enunciativa pudiendo entregar la CSBP un mayor o menor número de ítems a los descritos**

**ANEXO N° 2**

**REQUERIMIENTO DE EQUIPO, MENAJE, UTENSILIOS Y VAJILLA**

**A LA EMPRESA ADJUDICADA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | 2 | Unidades |
| **Para área administrativa** |  |  |
| Equipo completo de computación | 1 | Juego |
| Archivero o Gabinete para documentación | 1 | Pza |
| **Para área de preparaciones previas (preliminares y fundamentales)** |  |  |
| Batidora de mano tipo doméstica | 1 | Unidad |
| Báscula digital capacidad de 1 Kg | 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 distribución** |  |  |
| Chafer con 2 compartimentos | 2 | Unidad |
| **Área de lavado de vajilla** |  |  |
| Portacubiertos de acero inoxidable para maquina lavadora | 2 | Pza |
| **Equipo adicional sugerido** |  |  |
| Exprimidor eléctrico de cítricos | 1 | Pza |
| Caldera eléctrica de 2lt | 2 | Pza |
| Caldera de acero inoxidable | 2 | Pza |
| Termo 20 LT | 3 | pza |
| Termo de 1 lt | 5 | Pza |

**UTENSILIOS SEGÚN VOLUMENES DE PRODUCCION (hasta 70 camas)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| 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 acerdo 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 1lt con tapa |  |  |  | 12 |  |
| Jarra de plástico graduada de 2lt con tapa |  |  |  | 6 |  |
| Jarra de vidrio con pichel y asa con capacidad de 1 L |  |  |  | 100 |  |
| Jarra de plástico con pichel y asa con capacidad de 2 L |  |  |  | 5 |  |
| Jarras de vidrio de boca ancha de 500ml |  |  |  | 2 |  |
| Juego cubiertos de acero inoxidable docena |  |  |  | 8 |  |
| Juego de coladores de acero inoxidable (diferentes 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 ls |  | 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 |  |  |  | 10 |  |
| Plato panero plástico desechable\*, docena |  |  |  | 10 |  |
| Plato sopero plástico/plastoformo desechable\*, docena |  |  |  | 10 |  |
| Pocillo pequeños de porcelana (mermelada, mantequilla, salsas, etc) , docena |  |  |  | 15 |  |
| Postreras de plástico desechable\* , docena |  |  |  | 10 |  |
| Postreras de plástico desechable\*, docena |  |  |  | 10 |  |
| Postreros de vidrio borosilicato/acero inoxidable |  |  |  | 70 |  |
| Rallador manual de acero inoxidable |  | 2 |  |  |  |
| Recipiente de plástico con tapa de 90 litros para refrescos (tipo tacho) |  | 3 |  |  |  |
| Set de limpieza ( carro de limpieza multiuso , mopas, aragan , 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 borosilicato 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 pacientes pediátrico (taza, platillos, panero, sopero, plato hondo, plato plano) | 2 |  |  | 2 |  |
| Vajilla de porcelana pacientes ( taza, platillo, panero, sopero, plato hondo, plato plano) de color beige o celeste, docena |  |  |  | 3 |  |
| Vajilla de porcelana pacientes (taza, platillo, panero, sopero, plato hondo, plato plano), docena |  |  |  | 6 |  |
| Vasos de plastoformo descartables con tapa para bebidas calientes, capacidad aprox 200 cc\*, docena |  |  |  | 10 |  |
| Vasos de vidrio de 180 ml |  |  |  | 8 |  |
| Vasos plásticos descartables, de capacidad aprox 200 cc\*, docena |  |  |  | 10 |  |

## CITE:LP-AL-CONT-000-0000

## CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICOS

Conste por el presente documento privado, el mismo que podrá ser elevado a instrumento público previo reconocimiento de firmas y rúbricas ante autoridad competente, un Contrato de Prestación de Servicios…….. de …….., suscrito al tenor de las siguientes cláusulas:

**primera** (***De Las Partes***).- Son partes suscribientes del presente contrato:

1. La **Caja de Salud de la Banca Privada – Administración Regional La Paz**, ente gestor del Sistema Nacional del Seguro Social de Salud, representada legalmente en forma conjunta por su Administrador Regional, ***Lic. …….*** con C.I.Nº2456347 L.P. y por la ***Dra. ……..*** con C.I.Nº…. , Jefe Médico Regional, en virtud del Poder Notarial Nº…. de ….de … de 2.., otorgado por ante la Notaría de Fe Pública de 1ª Clase Nº… de esta ciudad, a cargo de la Dra. ………; que en adelante se denominará “**caja**”.
2. El ………….., representado legalmente por el ***Dr………..***, mayor de edad, hábil por derecho, con C.I. N°……..., en virtud del Poder General de Administración Nº…. conferido en fecha …de diciembre de … por ante Notaría de Fe Pública Nº… de esta ciudad, a cargo de la Dra. …..; que en adelante se denominará “……”.

**segunda** (**antecedentes**).- Mediante

**tercera** (***Objeto***).- La presente relación contractual tiene por objeto la prestación de Servicios …………. por parte de la …….., en favor de la población asegurada de la **caja**, en conformidad a la propuesta presentada por la ….., …, documentación que forma parte integrante y constitutiva del presente contrato, sin necesidad de ser transcrita.

**cuarta** (***Precio***).- La **caja** pagará a la ………. por los servicios ……., los siguientes precios, en conformidad a la propuesta.

**quinta** (***Forma de Pago***).- La **caja** pagará a la …. por los servicios estudios ….. prestados a su población asegurada, los precios estipulados en la cláusula precedente, contra presentación de las notas fiscales respectivas a cada uno de ellos.

A dicho efecto, la …….. deberá presentar el ….. para el pago, junto a…. y cualquier otra documentación que fuere pertinente; documentación que deberá ser aprobada por la **caja.**.

**sexta** (***Servicios***).- De acuerdo a la Propuesta Adjudicada, se transcribe a continuación los ……… que la … prestará a la población asegurada de la **caja**:

La **caja** pagará a la … los servicios referidos, de acuerdo a los precios estipulados en la …. del presente contrato.

**séptima** (***Lugares de Atención***).- ... prestarán el servicio a la **caja**, en:

**octava** (***Vigencia y Renovación***).- El presente contrato tendrá una vigencia de …. años a partir del …de … de … al … de … de …, pudiendo ser renovado por un periodo similar.

**novena** (***Garantía***).- La ……….. garantiza el cumplimiento de las obligaciones que contrate en virtud de la presente relación contractual, con la ………..a orden de la Caja de Salud de la Banca Privada, con vigencia al ………de ….de ..; la misma que será ejecutada sin necesidad de requerimiento judicial o extrajudicial alguno, ante el incumplimiento contractual. (NO CORRESPONDE)

La …se encuentra obligada a renovar la citada ….a su vencimiento, a efectos de mantener la garantía vigente durante el periodo de vigencia del presente contrato.

**décima** (***Multas***).- La **caja** sancionará a la …….. por el incumplimiento de sus obligaciones contractuales emergentes del presente documento, con una multa del cero punto tres por ciento (0.3%) del monto total del contrato; sanción que será deducida del pago mensual correspondiente.

**décimo primera** (***Causas de Fuerza Mayor y/o Caso Fortuito***).- Con el fin de exceptuar a la …….. de responsabilidad por incumplimiento en la prestación de los servicios contratados, la **caja** se encuentra facultada para calificar las causas de *Fuerza Mayor y/o Caso Fortuito* que pudieran tener efectiva incidencia sobre el cumplimiento de las obligaciones contractuales. A dicho efecto, la ……., para que cualquiera de dichos hechos pudieran constituir justificación del impedimento referido, deberá acreditarlos documentalmente.

**décimo segunda** (***Resolución***).- El presente contrato será resuelto por las causales establecidas por ley. Igualmente, constituye causal de resolución si el monto de la sanciones impuestas alcanzaren al 20% del monto total del contrato, siendo facultativo para la **caja**si alcanzare el 10%.

Asimismo, por decisión de la **caja**, previo aviso escrito con 30 días calendario de anticipación.

**décimo tercera** (***Prohibición de Subrogación***).-La …. no podrá ceder, transferir o subrogar, total o parcialmente, las obligaciones emergentes del presente contrato, bajo ningún título; debiendo cumplir las mismas con calidad, eficacia y eficiencia.

**décimo cuarta** (***Responsabilidad por el Servicio****)*.-La …….., en casos comprobados de haber incurrido en error, omisión o mala atención a la población asegurada de la **caja**, asumirá plenamente la responsabilidad que genere la prestación de sus servicios médicos, a efectos del resarcimiento del daño ocasionado.

**décimo quinta** (***Documentos Integrantes del Contrato***).-Son parte integrante y constitutiva del presente contrato, sin necesidad de ser transcritos, los siguientes documentos:

* Reglamento de Administración de Bienes, Obras y Servicios de la Caja de Salud de la Banca Privada.

**décimo octava** (***Aceptación***).- Las partes contratantes declaran conocer todas y cada una de las cláusulas precedentes, y dando su aceptación, consentimiento y plena conformidad con las mismas, se comprometen a su fiel y estricto cumplimiento, en cuya constancia firman al pie del presente contrato.

Es firmado en la ciudad de La Paz, a los ………días del mes de …………. del año dos mil…………….

…………………………………….. ………………………………

**administrador regional c.s.b.p. jefe médico regional c.s.b.p.**

………….

**representante legal**